

Agroindustria

Licda. Cosuelo Blandón Jirón¹

Resumen

Nuestro municipio se ha hecho exportador de tubérculos, raíces y queso

Desde hace varios años se ha venido exportando en el municipio una variedad de productos, entre ellos el quequisque, la yuca, el jengibre, el queso, el palmito y las jaleas. Algunos de estos productos son exportados a Honduras, Miami y Pueno Rico.

Existen seis emparadoras de tuberculos y raíces en el municipio. algunas de origen costarricense pero con personal Nicaraguense . Según Roberto López gerente de planta de GAPE. S.A. “los salarios por lavar, empaclar y cargar el quequisque, sobrepasan el salario que gana una empleada domestica , siempre y cuando tenga agilidad en sus manos. ya que se paga por caja lavada, a sí que la persona que lava mayor cantidad, obtendrá mejor ganancia”. Estas empresas de empaque le generan empleo a unas 50 personas, de las cuales la mitad son mujeres. Estas lavan quequisque de la variedad lila y la caja lavada se las pagan a 3 córdobas y la caja empacada a 1 córdoba, obteniendo un salario promedio de 200 ó 300 córdobas semanales en temporada baja; aunque el salario en la temporada alta llega hasta 400 córdobas por semana. todos los trabajadores gozan de seguro, vacaciones y aguinaldo; cumpliendo así con las leyes del Código del Trabajo.

Todas estas empresas mantienen un contacto directo con el productor, es decir estas empresas acopian la producción de pequeños productores de la zona, porque las empresas no tienen tierras propias para sembrar, sino que sirven de compradoras y a la vez empacan aquí los productos para generar mayores ganancias a los productores locales y traer empleo a la ciudadanía del municipio.

La producción de quequisque viene de los Distrito de Naciones Unidas y Puerto Príncipe en su mayoría y los campesinos envían su producción por medio de camiones de transporte colectivo hacia Nueva Guinea, donde la procesan las manos de mujeres y hombres contratados por las empacladores. Estas a su vez están asociadas con empresas de origen costarricenses. Luego del proceso, que consiste en lavado, curado, secado. empacado y cargado en los contenedores, el producto es enviado

¹ Docente de URACCAN-Nueva Guinea

a Pueno Rico. NuevaYork o Miami. Aproximadamente envían al extranjero unos 10 contenedores mcnsuaJes.

Respecto a la higiene o sanidad, estas empresas son visitadas semanalmente por inspectores del MAG-FOR, los que hacen una revisión del producto para ver si está cumpliendo con las normas de higiene y reglas establecidas por esa institución. El MAG-FOR extiende una constancia que da fe que el producto está en buenas condiciones y que puede ser exportado.

Para estos empresarios, URACCAN es una institución fundamental ya que esta formando a los hombres y mujeres que podran manejar estas empresas e impulsar los niveles de producción. Además, están dispuestos a colaborar para que profesionales que se estén formando puedan hacer prácticas profesionales en estas empresas. Porque cada vez más recursos locales tienen que impulsar y desarrollar el potencial agroindustrial de la zona, siempre con aliados estratégicos internacionales que permiten la exportación a grandes mercados de lo que producimos.

El municipio de Nueva Guinea es un municipio con muchas alternativas de trabajo, somos exportadores de quequisque, yuca, queso y otros productos tradicionales.