

Finca experimental, una estrategia para la autosuficiencia alimentaria de becados de BICU

Elmer Jacinto Laguna López
Jasper René Romero Ebanks

La finca experimental de la universidad BICU se encuentra ubicada en la comarca Sconfran, jurisdicción del municipio de Bluefields, a cinco kilómetros este del centro de la ciudad de Bluefields. Posee una extensión de 32.22 mazanas cuadradas, de las cuales 16.11 manzanas están destinadas para diferentes cultivos agrícolas, donde los estudiantes y maestros pueden implementar sus clases prácticas.

La zona se caracteriza por presentar un clima tropical húmedo de selva, con temperaturas que oscilan entre 24°C y 30°C. Se le considera una zona húmeda basada en la clasificación de zonas de vida de Holdridge, con precipitaciones anuales de 2,000 mm a 4,000 mm distribuidas entre 9 y 10 meses, siendo mayo el mes más lluvioso. La región es baja y pantanosa, no excediendo los 30 msnm. Se ubica entre las coordenadas 12°14' Latitud Norte y 83°45' Longitud Oeste (INETER, 2015).

Debido a la creciente demanda de alimentos de los estudiantes internos en la BICU, se iniciaron trabajos en esta finca el tres de mayo de 2023. Por algunas circunstancias la universidad no estaba atendiendo de manera directa esta propiedad, poniéndola en un estado de vulnerabilidad ante posibles ocupaciones de personas ajenas, razón por la cual se realizó limpieza de los linderos para dejar visibles los límites entre los vecinos, a fin de evitar intervenciones de personas desvinculadas de esta institución de estudios superiores.

La Bluefields Indian & Caribbean University (BICU), como miembro activo de las universidades verdes pertenecientes al CNU, implementa en esta finca sistemas de producción con diferentes plantas y árboles frutales, que con su producción disminuirán los gastos en la cocina por sus cultivos perennes y anuales.

Para lograr el buen funcionamiento de los cultivos y de la finca en general, se contrataron a dos personas encargadas de darle el mantenimiento necesario: cuidado, control de maleza (limpieza) y fertilización, haciéndose acompañar por los estudiantes que realizan sus prácticas de campo. Estas actividades son constantes debido al suelo arcilloso característico de la Costa Caribe, de poco porcentaje de material orgánico (humus) debido a la descomposición, razón por la que las plantas deben estar en constante fertilización. Nuestros suelos no pasan de 10 centímetros de material orgánico, haciéndolos muy pobres en materia de producción por si solos.

En cuanto a la historia de la propiedad, apuntamos que estuvo empleada en la ganadería extensiva años antes de pertenecer a esta institución. Este es un factor en contra debido a su suelo compacto y alto nivel del pH, por el tipo de uso anterior. Se suma a esto, los grandes incendios anuales que tenían el objetivo de eliminar maleza en los potreros, sin considerar el daño ambiental que causan, específicamente al recurso suelo.



Impacto que causará esta finca en la universidad

Cuando los sistemas y rubros plantados de la finca estén produciendo, beneficiará muchísimo a la universidad, específicamente en su cocina. El programa de becas alimenta durante el año escolar (tres tiempos al día) a 350 estudiantes de diferentes comunidades de las dos regiones autónomas del Caribe nicaragüense. Según Norvell Downs, responsable de cocina, semanalmente se compran 200 plátanos a un precio de 12 córdobas la unidad; al mes son 800 plátanos para un costo de 9,600 córdobas.

Actualmente, en la finca experimental de la BICU, desde hace cinco meses tenemos plantadas 361 plantas de plátano; en cinco meses más estaremos cosechando y abasteciendo de plátanos a la cocina. Se estima que en la primera producción se coseche 14,446 dedos de plátanos para toda la plantación, lo que incrementará sustancialmente con la segunda producción del año. De esta manera, la universidad disminuirá su gasto significativamente, al lograr un grado importante de autosuficiencia alimentaria.

El enfoque de esta finca es experimental, razón por la cual se irán probando otros cultivos y forma de producir (perenne y semiperenne) para mejorar la productividad. Uno de los objetivos primordiales es producir suficiente para minimizar gastos de cocina y asegurar las becas de alimentación a los estudiantes.

