

## La expansión del monocultivo de plátano en la Reserva Indígena de Talamanca, Costa Rica

Roberto Castillo

Department of Geography, The University of Kansas  
Lawrence, Kansas, 66045, USA  
[rocava@eagle.cc.ukans.edu](mailto:rocava@eagle.cc.ukans.edu)

### Introducción

La Reserva Indígena de Talamanca, situada en el sureste de Costa Rica, es el hogar de los indígenas Bribri y Cabécar. Esta reserva tiene una extensión de 66.419 hectáreas con una población de 7.000 personas, de las cuales el 80% son Bribri y el 20% Cabécar. Por siglos estos dos grupos indígenas han convivido en el mismo territorio y compartido rasgos culturales similares, por lo cual para efectos de este reporte son considerados como un sólo pueblo indígena (Figura 1).

Históricamente su economía se ha caracterizado por ser de subsistencia y de intercambio local, con leves vínculos al mercado nacional. Sin embargo, en los últimos 20 años se ha desarrollado un fuerte proceso de integración cultural, política y económica al resto de la sociedad costarricense. Este proceso ha propiciado la monetarización de la economía tradicional indígena mediante la introducción de monocultivos comerciales orientados al mercado nacional, y consecuentemente, el abandono de actividades autóctonas como la agricultura rotativa de granos básicos, el huerto, la pesca, la cacería y la recolección de especies del bosque.

Este trabajo tiene dos objetivos primordiales. Primero, analizar la conversión del sistema agrícola del huerto indígena al sistema de monocultivo de plátano y el impacto que dicho cambio ha tenido en la biodiversidad y la cultura aborigen de Talamanca. Segundo, sugerir medidas plausibles que permitan: a) frenar la expansión e intensificación del monocultivo de plátano; b) conservar y fortalecer el sistema agrícola del huerto que a su vez contribuya a la conservación de la biodiversidad y la cultura indígena; y c) proporcionar los ingresos monetarios necesarios que permitan a los indígenas Bribri y Cabécar mejorar su calidad de vida. La mayor parte de la información que se presenta en este artículo proviene del trabajo de campo realizado por el autor y el antropólogo Carlos Borge en la zona de Talamanca entre los años de 1994 y 1995.

### La biodiversidad de Talamanca

La Reserva Indígena de Talamanca presenta dos paisajes geográficos bien definidos. El área de la Cordillera de Talamanca, que forma parte de la Reserva Indígena, posee una extensión de 66.000 hectáreas y alberga el 20% de la población indígena, principalmente Cabécar. Esta parte de la Cordillera es conocida localmente como los Altos o Montaña. El Valle de Talamanca, denominado también Baja Talamanca, el Llano o el Plan, con 12.000 hectáreas de extensión abarca el 18% del área total de la Reserva, pero concentra el 80% de la población nativa. Atraídos por su topografía relativamente plana, fértiles tierras para la agricultura, ríos navegables que facilitan el transporte, y recientemente el desarrollo de infraestructura económica y social (caminos, puentes, pulperías, escuelas, centros de salud, transporte público), los indígenas Bribri y Cabécar han hecho del Valle de Talamanca su hogar permanente.

La zona donde se ubica la Reserva Indígena de Talamanca se caracteriza por presentar un clima tropical lluvioso con un promedio de precipitación anual de 4.000 mm. La temperatura media anual es de 25,6 °C y la humedad relativa mantiene un promedio anual del 88% (Castillo & Borge 1995). Como parte del conjunto de áreas protegidas denominada Reserva de la Biosfera La Amistad, la Reserva Indígena de Talamanca contribuye a la enorme biodiversidad que ésta posee. La vegetación comprende alrededor de 10.000 especies de plantas superiores, que equivale a más del 90% de la flora de Costa Rica. Además, concentra unas 4.000 especies de plantas inferiores y no vasculares, cerca de 1.000 especies de helechos, el 80% de las especies de musgos y 1.000 especies de orquídeas de las 1.500 identificadas en el país (Proyecto para el desarrollo de la reserva indígena de Talamanca y la conservación de los parques nacionales Talamanca y Cahuita 1992).

En esta zona se encuentran cerca del 70% de todas las especies de fauna de Costa Rica, entre ellas 45 especies en vías de extinción. Un total de 13 especies de mamíferos de las 215 identificadas son endémicas. El número de especies de aves llega a las 560, de las cuales 15 son consideradas endémicas. Además, dos terceras partes de las especies de invertebrados del país y 250 especies de anfibios y reptiles se encuentran en esta región, la mayoría de las cuales habitan en el territorio indígena (Ramírez 1982).

### El monocultivo de plátano y sus consecuencias

La amplia biodiversidad de la zona ha servido de base para el desarrollo cultural de los indígenas Bribri y Cabécar por miles de años. La estrategia global de sobrevivencia indígena ha dependido tradicionalmente de la agricultura rotativa de granos básicos y el huerto de cultivos permanentes, complementado con plantas, productos y animales provenientes de bosques y ríos. Estas actividades productivas y extractivas, junto a la baja densidad de población y la poca relación con el resto de la cultura

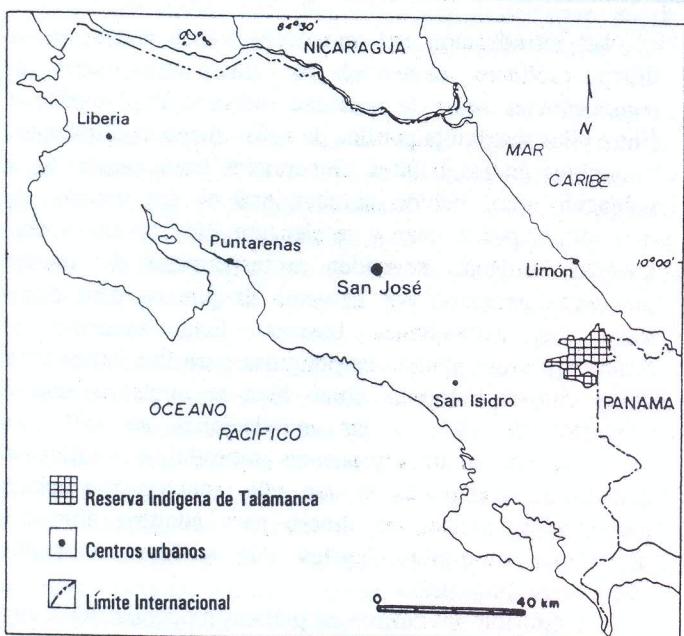


Figura 1. Localización de la Reserva Indígena de Talamanca

nacional, han permitido a los indígenas de Talamanca mantener gran parte de su identidad cultural, su sistema de subsistencia y la biodiversidad de la zona.

Desafortunadamente, en los últimos 20 años se ha iniciado una fuerte tendencia hacia la plena integración económica, política y cultural de Talamanca al resto de Costa Rica. Este proceso comenzó en los años '80, cuando la Refinadora Costarricense de Petróleo (RECOPE) realizó exploraciones petroleras en la Reserva Indígena de Talamanca. La construcción de caminos y puentes, la fluida circulación de capital monetario, la contratación de servicios laborales y de bienes de consumo ocasionó tres cambios importantes: a) la concentración de población indígena en el Valle de Talamanca atraída por el trabajo remunerado; b) el cambio de la economía indígena autosuficiente hacia una economía monetaria; y c) la adopción y expansión del monocultivo de plátano como la más importante fuente de ingreso monetario (Borge & Villalobos 1994). En 1985 el área cultivada con plátano alcanzaba las 1.500 hectáreas, para el año 1995 la misma había sufrido un incremento del 333% llegando a 5.000 hectáreas. La expansión del monocultivo de plátano se ha realizado en detrimento de las áreas de bosque secundario, tacotales, charrales, cacaotales, tierras dedicadas a la agricultura rotativa de granos básicos, y principalmente, el desplazamiento del huerto indígena (Borge & Castillo 1997).

**a) El huerto indígena.** El huerto indígena consiste en el manejo de componentes agrícolas y forestales, en donde se mezclan cultivos permanentes y especies silvestres como árboles, arbustos, bejucos y herbáceas. El tamaño promedio del huerto indígena oscila entre 1 y 2 hectáreas y se encuentra alrededor o muy cerca de la residencia

permanente de la familia indígena. Una de las características principales del huerto es la alta diversidad de plantas que lo componen. En el estudio de huertos caseros en diferentes comunidades de la reserva, se contabilizaron 120 especies cultivadas y silvestres utilizadas por familias locales (Castillo & Borge 1997).

El huerto se distingue además por su alta diversidad genética debido a la presencia de muchas variedades de una misma especie cultivada o silvestre. En Talamanca es posible encontrar en un mismo huerto indígena hasta nueve variedades de banano (*Musa spp.*), cuatro de yuca (*Manihot spp.*) y cinco de chile (*Capsicum spp.*), para citar algunos ejemplos. Otra de las propiedades del huerto es su alta diversidad estructural, que presenta hasta cuatro diferentes estratos de vegetación, imitando y recreando no sólo los estratos de cobertura del bosque tropical húmedo, sino también sus funciones ecológicas.

La alta diversidad genética y estructural de especies en el huerto indígena hacen del mismo un agroecosistema muy eficiente en cuanto a los múltiples servicios ambientales que brinda y a su capacidad permanente de llenar necesidades económicas y culturales de las comunidades indígenas. El huerto indígena constituye un reservorio *in situ* de material genético de especies cultivadas y silvestres, brinda una excelente protección al suelo contra la erosión por salpicadura y escorrentía superficial, mantiene el ciclaje permanente de nutrientes que favorece la fertilidad y productividad del suelo, aporta biomasa que contribuye a estabilizar la estructura del suelo y sirve de habitat a múltiples especies de animales silvestres y domésticos.

En cuanto a la importancia económica y cultural, el huerto realiza un aporte continuo de productos para el consumo humano, alimento para animales domésticos y silvestres, leña para cocinar, materia prima para la construcción de casas, artesanía, menaje para casas y botes, materiales para usos medicinales y ornamentales, especias, condimentos, control natural de plagas, pesca, agricultura y otras actividades. En el huerto se han cuantificado más de 30 formas diferentes de uso de los productos provenientes del mismo. Para citar algunos ejemplos, el árbol de pejibaye (*Bactris gasipaes*) y su fruto se destina a 16 usos diferentes; las musáceas (*Musa spp.*) a 9 y el árbol de javillo (*Hura crepitans*) a 8 usos diferentes.

El huerto indígena constituye un habitat esencial para el desarrollo y crecimiento de aves domésticas y cerdos, ya que les provee de alimento, techo y abrigo. Asimismo, el huerto es un área importante de caza de animales silvestres muy apetecidos por los indígenas Bribri y Cabécar como tepezcuíntle (*Agouti pacá*), saíno (*Tayassu tajacu*), chancho de monte (*Tayassu pecari*), venado (*Odocoileus virginianus*), guatusa (*Dasyprocta punctata*) y diversos pájaros. Estas especies silvestres son atraídas por las frutas comestibles de árboles como jobo (*Spondias mombin*), ojoche (*Brosimum costaricanum*), pejibaye (*Bactris gasipaes*), castaña (*Arthocarpus heterophyllus*), fruta de pan

(*Brosimum alicastrum*), guaba (*Inga edulis*) y guayaba (*Guajava psidium*).

La capacidad del huerto de producir una gran variedad de bienes comestibles durante todo el año brinda estabilidad y seguridad alimentaria a la sociedad indígena talamanqueña y disminuye su vulnerabilidad en períodos de escasez de alimentos causados por inundaciones, terremotos, huracanes y enfermedades en cultivos. Por otro lado, abre la posibilidad de emplear la mano de obra familiar, con lo cual hay una mayor y mejor integración de los miembros de la familia al proceso productivo. En este sentido, el huerto es una aula de aprendizaje, donde el padre y la madre indígena enseñan a sus hijos los secretos y conocimientos que involucran la agricultura y la recolección tradicional. Esto sin duda alguna, contribuye al mantenimiento y la difusión de generación en generación de las prácticas de uso y manejo de los recursos naturales que poseen un fuerte arraigo cultural.

Finalmente, el huerto además de brindar productos para el autoconsumo e intercambio local, también cumple el rol adicional de generar ingresos monetarios por la venta de pequeñas cantidades de cacao (*Theobroma cacao*), aguacates (*Persea americana*), mangos (*Mangifera indica*), papaya (*Carica papaya*), naranjas (*Citrus sinensis*), limones (*Citrus limonum*), plátano (*Musa paradisiaca*) y Yuca (*Manihot sculenta* *scrantz*). El dinero es utilizado por los indígenas para adquirir bienes como sal, fósforos, balas, machetes, ropa y otros productos importados.

**b) El monocultivo de plátano.** Este sistema agrícola ha sido introducido por no-indígenas en Talamanca. Su única y principal función es producir plátano para la venta en el mercado nacional. En aquellas comunidades de la Reserva con acceso directo a carreteras y cursos fluviales navegables, la tendencia entre los indígenas Bribri y Cabécar es adoptar el sistema monocultivista, donde sólo se siembra plátano y eventualmente se dejan unas pocas especies de árboles como laurel (*Cordia alliodora*), cedro (*Cedrela odorata*), javillo (*Hura crepitans*) y guarumo (*Cecropia spp.*).

El establecimiento de este sistema agrícola implica la introducción de insumos totalmente ajenos a la realidad tradicional talamanqueña como el uso de agroquímicos para combatir plagas, insectos y malezas, fertilizantes artificiales, el uso de equipo de fumigación, de bolsas plásticas para proteger la fruta y la utilización de mecales sintéticos para apuntalar las matas de plátano. A diferencia del huerto indígena, el monocultivo de plátano no brinda ningún tipo de servicio a la biodiversidad. El uso de agroquímicos y fertilizantes por el contrario, contaminan los suelos y ríos, afectando la vida acuática y terrestre. Las bolsas plásticas y mecales sintéticos que se dejan en el terreno de cultivo alteran la estructura del suelo, especialmente su capacidad de infiltración. La expansión del plátano ha contribuido a la deforestación de bosques secundarios y la destrucción de los huertos indígenas, occasionando con ello la pérdida de especies agrícolas y de flora y fauna.

La introducción del monocultivo del plátano como único producto comercial ha traído una serie de consecuencias sobre la sociedad indígena de Talamanca. Entre ellas se citan la pérdida de autosuficiencia alimentaria y cambios en los hábitos alimenticios tradicionales de la población local debido al abandono de los sistemas de agricultura, pesca, caza y recolección. Hoy en día muchas familias indígenas dependen exclusivamente del ingreso monetario generado por la venta de plátano para cubrir todas sus necesidades básicas. Esta situación de dependencia del plátano es peligrosa para la sobrevivencia de la cultura indígena, como bien se evidenció con el terremoto de 1991 y las inundaciones de 1993. La destrucción de caminos y puentes imposibilitó la salida del plátano de Talamanca, y con ello, muchos productores indígenas se vieron sin dinero para adquirir alimentos importados como arroz, frijoles, atún, sardinas, embutidos, pan y otros comestibles.

La difusión del cultivo de plátano ha conllevado a una sustitución de formas tradicionales de trabajo comunal como la chichada y la mano vuelta por el trabajo individual asalariado. La chichada es una forma mancomunal de trabajo, mediante la cual la persona interesada en realizar una siembra, recolectar una cosecha o construir una casa, ofrece chicha y comida a un grupo de amigos, vecinos y familiares como una forma de agradecer su cooperación. El sistema de mano vuelta consiste en brindarse ayuda mutua, por ejemplo un día de trabajo y viceversa, entre vecinos, amigos y familiares sin recurrir al pago en especie. La consigna es, hoy por tí, mañana por mí. En el caso del monocultivo de plátano se ha preferido el trabajo asalariado ya que el resultado de la producción es dinero y no autoconsumo e intercambio, hacia lo que estaban orientadas las formas mancomunales de la chichada y la mano vuelta.

### Posibles soluciones

¿Por qué los indígenas Bribri y Cabécar persisten en adoptar el monocultivo del plátano a pesar de las consecuencias ecológicas y culturales que ocasiona? La respuesta hay que buscarla en el proceso de aculturación y monetarización de la economía indígena. Esto ha generado una fuerte presión sobre la sociedad talamanqueña para desarrollar actividades que generen ingresos monetarios para tener acceso, muy justamente, a los mismos bienes y servicios que disfruta el resto de la población de Costa Rica. Las condiciones idóneas de clima y suelos en el Valle de Talamanca producen un plátano de excelente calidad, el cual es preferido en el mercado nacional.

La población indígena aumentó de 2.790 personas en 1973 a 7.000 en 1994, de las cuales aproximadamente 6.500 habitan en el Valle de Talamanca. Una densidad de población de 54 habitantes por km<sup>2</sup> en el Valle es relativamente alta si se compara con la Cordillera de Talamanca, donde solamente habita una persona por km<sup>2</sup>. La concentración de la población en Valle de Talamanca ha contribuido a la sobre-explotación de ríos y bosques y a la

reducción de tierras agrícolas y bosques secundarios, donde anteriormente se practicaban actividades tradicionales como pesca, caza, agricultura y recolección.

Para el indígena Bri bri y Cabécar de Talamanca mantener el huerto significa en gran parte asegurar su subsistencia, pero si se complementa su presencia con la agricultura rotativa de granos básicos, la cacería, la pesca y la recolección de especies del bosque. Por ejemplo, para una familia indígena que posee dos hectáreas de terreno dedicadas al huerto casero, y sin posibilidades de complementar su sobrevivencia con actividades extractivas y de agricultura rotativa, le es imposible generar los ingresos monetarios necesarios para enfrentar los nuevos costos de vida. Por el contrario, si estas dos hectáreas de terreno se dedican exclusivamente al cultivo de plátano, la familia tendrá la posibilidad de generar un ingreso cercano a los US\$210 mensuales, lo cual le permite vivir pobremente. Mientras que los ingresos que puede generar por la venta de gallinas, huevos, cerdos, cacao, aguacates, naranjas y limones provenientes del huerto, no sobrepasan los US\$100 mensuales.

El problema esencial es brindar soluciones que permitan alcanzar tres objetivos: frenar el avance del monocultivo de plátano, mantener el sistema del huerto indígena que permita conservar la biodiversidad y las tradiciones culturales asociado al mismo, y brindar ingresos monetarios a la comunidad indígena para mejorar su nivel de vida. La primera sugerencia es mantener el cultivo de plátano como fundamento de la economía comercial de Talamanca, pero sin extender su área de producción y, cuando sea posible revertir el cambio del monocultivo de plátano hacia el huerto indígena. Sin embargo, se presenta el problema de cómo compensar a las familias indígenas de la pérdida potencial y real de ingreso monetario que implicaría no extender el área de producción de plátano o abandonar su cultivo en favor del huerto indígena tradicional.

Una medida es la optimización de la comercialización del plátano. En 1994, el productor indígena de Talamanca recibía 200 colones (80 centavos de dólar), por un racimo de plátano de 30 dedos, mientras que el consumidor en San José pagaba 800 colones por el mismo racimo (US\$3,20). Se ha estimado que a la Reserva Indígena de Talamanca ingresan anualmente 288 millones de colones (1.152.000 dólares) por la venta de plátano. Los intermediarios, no indígenas que llegan con sus camiones a comprar directamente el plátano a Talamanca, perciben la suma anual de 600 millones de colones (2.400.000 dólares). Por lo tanto, recuperar la fuga de capital que produce Talamanca debe ser una de las principales medidas a implementar. Para ello, sería necesario establecer cooperativas o asociaciones de productores que mediante el medio de transporte adecuado se encarguen de poner la fruta directamente en el mercado. Su función dual como productor e intermediario le permitiría obviamente maximizar las ganancias, sin necesidad de intensificar o expandir el área de producción de plátano. En Talamanca ya se han establecido asociaciones de

productores de plátano, como por ejemplo ASOPROBRITA (Asociación de Productores de Plátano Bri bri de Talamanca). Sin embargo, problemas administrativos y gerenciales han obstaculizado su potencial desarrollo.

El precio que pagan los indígenas de Talamanca por productos foráneos es superior al que pagan otras comunidades del país. Esta situación está drenando y pauperizando la economía indígena, cerrando las posibilidades de capitalización individual y social. Una solución sería la organización de cooperativas de consumo y el establecimiento de almacenes de abarrotes en diferentes comunidades de la Reserva Indígena. La sugerencia es que una vez el plátano ha sido transportado y vendido en San José, los camiones de la cooperativa podrían ser cargados con diversos artículos de consumo para llevar de regreso a Talamanca. De esta forma, se reducirían los costos de transporte, bajarían los precios al consumidor, y se eliminaría la acción de intermediarios no indígenas que explotan a los Bri bri y Cabécar con sus almacenes y pulperías.

La fruta del plátano puede también ser sujeto de valor agregado, lo cual incrementa su precio y produce mayores ganancias. Ciertas cadenas de supermercados requieren que el plátano cumpla ciertos requisitos: tamaño, forma, estado de madurez, variedad y forma de presentación (empacado). Los indígenas pueden establecer centros de acopio y empacado que les permita maximizar estas ganancias. Al mismo tiempo, podría implementarse una campaña en favor del plátano de Talamanca enfatizando su producción orgánica, lo que podría incrementar la demanda y el precio del mismo.

Es necesario diversificar la producción comercial con otros cultivos que complementen y reduzcan la dependencia única en el cultivo de plátano. Esto no significa la introducción de nuevos cultivos comerciales, sino más bien aprovechar aquellos componentes agrícolas y silvestres que forman parte del huerto indígena. En ciertos casos, no es necesario buscar mercados para estos productos porque los mismos ya existen, sino, lo que se requiere es establecer los canales de comercialización. Entre estos potenciales productos se encuentran: pejibaye, palmito de pejibaye, naranjas, limones, aguacate, yuca, ñame (*Dioscorea spp.*), ayote (*Cucurbita pepo*), plantas medicinales, banano (*Musa spp.*), cacao, manzana de agua (*Syringium malaccensis*), fruta de pan y castaña. Hay que agregar a esta lista las gallinas y cerdos que conviven en el huerto y que son compatibles con el ambiente y la cultura indígena. En Talamanca los animales domésticos han pertenecido tradicionalmente a la mujer, así que cualquier proyecto de desarrollo relacionado con la crianza de cerdos y gallinas para el autoconsumo y la venta debe ser dirigido hacia la mujer como el principal agente beneficiado.

Por otra parte, es prioritario incentivar nuevas fuentes de ingreso y empleo que no dependan sólo de la agricultura y que ayuden a conservar el bosque y el huerto indígena. Por ejemplo, el establecimiento de talleres de artesanía y

ebanistería que utilicen mano de obra local y materia prima de la zona. Existe una alarmante pérdida de madera por las malas prácticas de aserrío de los diámetros menores. Se calcula que el desperdicio de madera asciende al 80%, materia prima que podría utilizarse en estos talleres.

Otra actividad que puede desarrollarse, la cual si es bien controlada puede generar buenos ingresos sin destruir el ambiente y la cultura, es el turismo ecológico y cultural. Este tipo de actividad económica ofrece varias ventajas a los indígenas de Talamanca. Ellos son los que controlan los recursos naturales, los atractivos turísticos, las construcciones turísticas dentro de la Reserva y la entrada del número de turistas a la misma.

Los proyectos de conservación y desarrollo sustentable dirigidos a la Reserva Indígena de Talamanca deben tomar en consideración el aumento de alimentos para el autoconsumo local como los granos básicos y los múltiples productos del huerto indígena. Esto debe realizarse con el fin de crear una reserva alimenticia que ayude a enfrentar situaciones de crisis alimentaria provocadas por eventos naturales como terremotos, inundaciones, enfermedades en cultivos, y bajas en el precio del plátano. La disponibilidad de productos alimenticios producidos localmente sirve como un mecanismo de ahorro, al no tener el indígena que comprar alimentos importados.

Finalmente, los indígenas de Talamanca no cuentan con un sistema financiero de ahorro y crédito que les permita capitalizar socialmente las riquezas que producen. En la cultura talamanqueña la acumulación de capital no figuraba como una preocupación, sino que las ganancias se distribuían mediante mecanismos como fiestas y regalos. En la actualidad, sin embargo, es necesario dirigir los esfuerzos hacia la construcción de un sistema financiero que garantice el ahorro familiar y la capitalización comunal. Este nuevo capital podría perfectamente financiar el establecimiento de nuevas empresas asociativas, familiares y privadas en campos distintos al agropecuario.

### Conclusión

La adopción del monocultivo comercial del plátano ha ocasionado cambios profundos en las estructuras socioeconómicas y culturales indígenas y en el sistema ecológico de la zona. La milenaria simbiosis que ha existido entre la cultura indígena y el ambiente ecológico está siendo seriamente amenazada por el avance del monocultivo comercial de plátano. Si esta relación ecológico-cultural entre ser humano y naturaleza cambia, es muy factible que los tesoros naturales y las riquezas culturales de Talamanca lleguen a desaparecer en un futuro cercano.

El pueblo indígena de Talamanca pasa por un momento decisivo en su historia. Los cambios ocasionados por la expansión del monocultivo del plátano han colocado a la sociedad talamanqueña en dos situaciones muy diferentes. La primera, que parece se está imponiendo en la práctica, consiste en la plena integración de Talamanca al modelo económico, político y cultural que impera en el resto del

país. Este modelo niega la existencia de la cultura indígena, sus formas particulares de uso y manejo de los recursos naturales y su tradicional autonomía. La segunda, que ha cobrado importancia recientemente, consiste en la construcción de un nuevo modelo de desarrollo económico y social basado en su propia historia, en los fundamentos de su cultura y en el manejo tradicional de sus recursos naturales. Esta iniciativa local debe tener como metas primordiales la recuperación de la riqueza que se produce en Talamanca, la capitalización de esa riqueza, la distribución justa de la misma, el aumento del bienestar general y de la calidad de vida, la conservación de sistemas tradicionales de uso y manejo de recursos naturales, la preservación de la identidad cultural y la aprobación legal de la autonomía indígena sobre el territorio de Talamanca.

### Literatura Citada

- Borge, C. & V. Villalobos. 1994. Talamanca en la encrucijada. Editorial Universidad Estatal a Distancia, San José, Costa Rica.
- Castillo, R. & C. Borge. 1995. Uso y conservación de los recursos naturales en los territorios indígenas de Talamanca. Proyecto de Ecología Cultural de Talamanca. Comisión para Defensa de los Indígenas de Talamanca, Universidad de Costa Rica y Embajada Real de Dinamarca. San José, Costa Rica.
- Castillo R. & C. Borge. 1997. Cultura y conservación en la Talamanca Indígena. Editorial Universidad Estatal a Distancia, San José, Costa Rica.
- Proyecto para el desarrollo de la reserva indígena de Talamanca y la conservación de los parques nacionales Talamanca y Cahuita. 1992. Ibiria Tsochok, Asociación CODEBRIWAK, Servicio de Parques Nacionales y Asociaciones de Desarrollo Indígenas de Talamanca.
- Ramírez M. 1982. Vegetación y zonas de vidas en la región Pacífico sureste del Parque Internacional La Amistad. Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), Turrialba, Costa Rica.

Cita: *Mesoamericana* 4(2):64–68, 1999.

