



UTN

INGENIERÍA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

PROPUESTA DE SEMINARIO

Calidad de la producción artesanal de alimentos en
Costa Rica

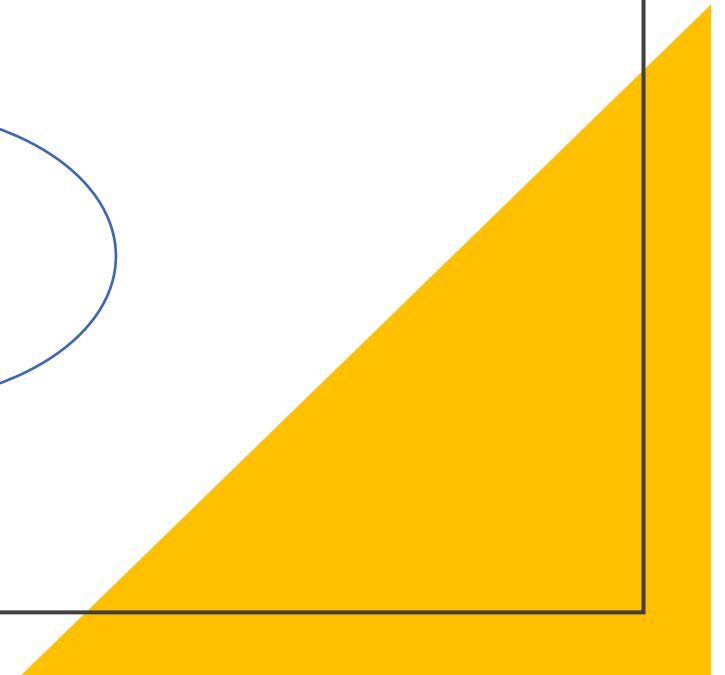
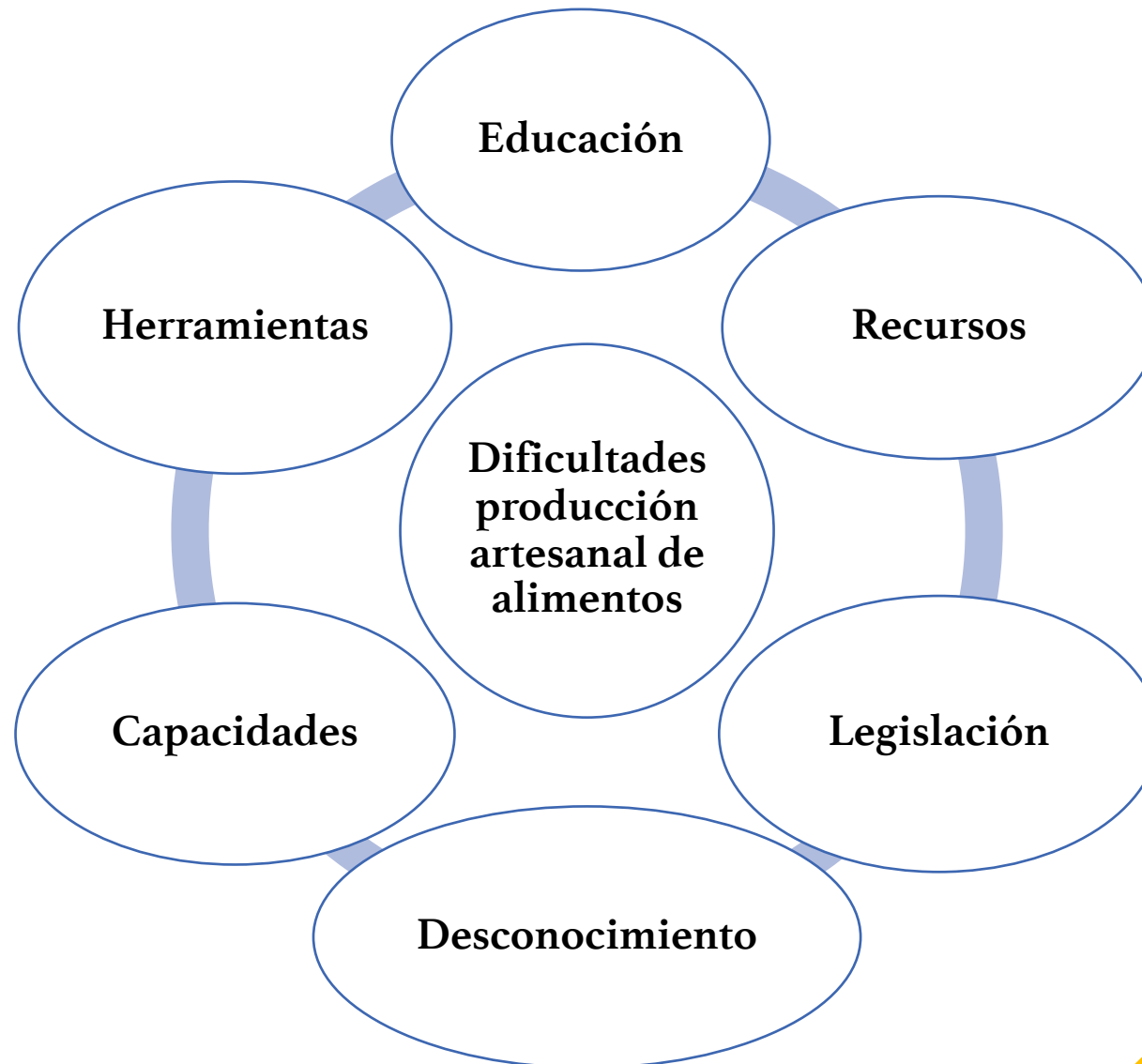
Elaborado por:

Profesora Angie Mariela Blanco González

<https://orcid.org/0000-0001-8704-4804>

Marzo, 2022

Problema





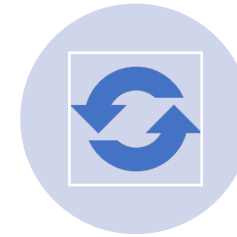
**MEJORAR
INGRESOS
(RIESGO DE
POBREZA)**



**IMAGEN DE LOS
PRODUCTOS,
INOCUIDAD Y
CALIDAD**



**ASPECTOS
NUTRICIONALES**



**APROVECHA-
MIENTO DE
RECURSOS Y
SOSTENIBILIDAD**



**PROMOCIÓN,
ENCADENAMIENTO,
APROPIACIÓN Y
EMPODERAMIENTO**

Necesidades



Descripción

Los alimentos artesanales podrían presentar una problemática respecto a calidad vista de una forma integral: atributos sensoriales, comerciales, higiénico-sanitarios y nutricionales. La producción artesanal de alimentos comercializados en Ferias del Agricultor podría estar en manos de personas sin preparación técnica especializadas, por lo que se identifica como una necesidad el acompañamiento técnico.

Se plantea como opción para abordar la situación problemática primero evaluar el estado actual respecto a la calidad que permita identificar las oportunidades de mejora para la propuesta de alternativas viables, como insumo para que en una etapa posterior se formulen herramientas, guías y componentes de un sello de calidad para alimentos artesanales como alternativa más viable, según el PFG de la autora y proponente del seminario.

Lo anterior según estudios realizados previamente por la proponente, específicamente en la Feria del Agricultor de San Carlos, como parte del componente inicial del planteamiento del PFG del Máster en Gerencia de la Seguridad Alimentaria y Nutricional MGSAN, en curso en la Universidad Nacional de Costa Rica.

Justificación

SAN, ODS y estrategias para la reducción del hambre y la pobreza

Habilidades técnicas de producción de alimentos nutritivos

Reducción del desperdicio de alimentos

Prevención de ETAS y problemas de falta de inocuidad

Mejora en la comercialización de alimentos artesanales

Fortalecimiento de la producción local y la cultura alimentaria.

Objetivo general

(propuesta)

- Evaluar el estado de la calidad de alimentos artesanales considerando atributos sensoriales, comerciales, higiénico sanitarios y nutricionales, mediante un estudio de caso en **Ferias del Agricultor** costarricenses, para la recomendación de alternativas de mejora y fortalecimiento de la actividad productiva.

Objetivos específicos

Clasificar los alimentos artesanales según su participación, composición y tipo de procesamiento, mediante matrices de priorización y riesgo considerando aspectos reglamentarios, para la elección de tres categorías de enfoque del estudio.

Caracterizar los alimentos de las categorías elegidas, mediante observación y análisis, en cuanto a sus atributos de calidad.

Determinar la percepción de las personas consumidoras respecto a los atributos de calidad de los alimentos artesanales, mediante encuestas y grupos focales.

Generar recomendaciones para la mejora de la calidad de los alimentos artesanales que propicien el fortalecimiento de la actividad.

Enfoque cualitativo
Investigación descriptiva - exploratoria

Variables

1

- Categorías de alimentos
- Priorización
 - Participación
 - Composición
 - Tipo de procesamiento
- Aspectos reglamentarios

2

- Atributos comerciales
- Atributos sensoriales
- Atributos higiénico sanitarios
- Atributos nutricionales

3

- Nivel de percepción de atributos de calidad
- Oportunidades de mejora

4

- Recomendaciones para la mejora de la calidad

Enfoque cualitativo
Investigación descriptiva - exploratoria

Metodología

Clasificación

- Diseño de instrumentos de recolección de datos
- Recolección de datos sobre tipos de productos
- Sistematización de información reglamentaria
- Elaboración y análisis de matriz para priorización

Caracterización

- Diseño de instrumento de evaluación de atributos de calidad
- Aplicación de instrumento
- Definición de análisis de laboratorio requeridos
- Muestreo
- Ejecución de análisis de laboratorio
- Análisis e Interpretación de resultados

Percepción

- Diseño de encuesta
- Aplicación de encuesta
- Diseño de grupos focales
- Ejecución de grupos focales
- Análisis de información

Propuesta

- Planteamiento y análisis de recomendaciones
- Elaboración de memoria del seminario

Metodología

Propuesta de matrices de priorización y riesgos

Composición	Tipo de procesamiento	Tipo de empaque	Tipo de almacenamiento	Riesgos	Aspectos regulatorios	Participación
--------------------	------------------------------	------------------------	-------------------------------	----------------	------------------------------	----------------------

Para cada variable en la matriz se establece una puntuación, donde el valor más alto representa características más críticas o de mayor riesgo. Así se puede contabilizar cuáles serían las categorías de alimentos con prioridad para ser considerados en el estudio.

Productos esperados

- Clasificación de alimentos artesanales comercializados en la feria del agricultor
- Caracterización de tres grupos de alimentos artesanales prioritarios según atributos de calidad sensorial, comercial, nutricional, higiénico sanitaria
- Análisis de la percepción de consumidores sobre calidad de alimentos artesanales
- Recomendaciones para la mejora de la calidad de la producción artesanal de alimentos