

Resumen

La investigación consistió en un diagnóstico y análisis de la situación de la producción artesanal de alimentos en San Carlos, Costa Rica, en aspectos de seguridad alimentaria y nutricional, tales como la calidad, inocuidad, valor nutricional y sostenibilidad, el cual sirve como estudio base para la formulación de una estrategia con familias productoras de alimentos que comercializan sus productos en las Ferias del Agricultor locales.

Introducción

El fortalecimiento de la calidad, inocuidad y aspectos nutricionales de la producción artesanal de alimentos representa una oportunidad para el logro de la seguridad alimentaria y nutricional [SAN], bienestar de las personas consumidoras y productoras, generación de valor agregado, sostenibilidad, valorización de la cultura y el legado alimentario rural. Este trabajo plantea como objetivo analizar la situación, impacto, relaciones y necesidades de intervención de la actividad artesanal alimentaria en San Carlos, Costa Rica, con el fin de promover debates e iniciativas en torno a la misma para su fortalecimiento, revalorización, sostenibilidad y estabilidad.

Materiales y métodos

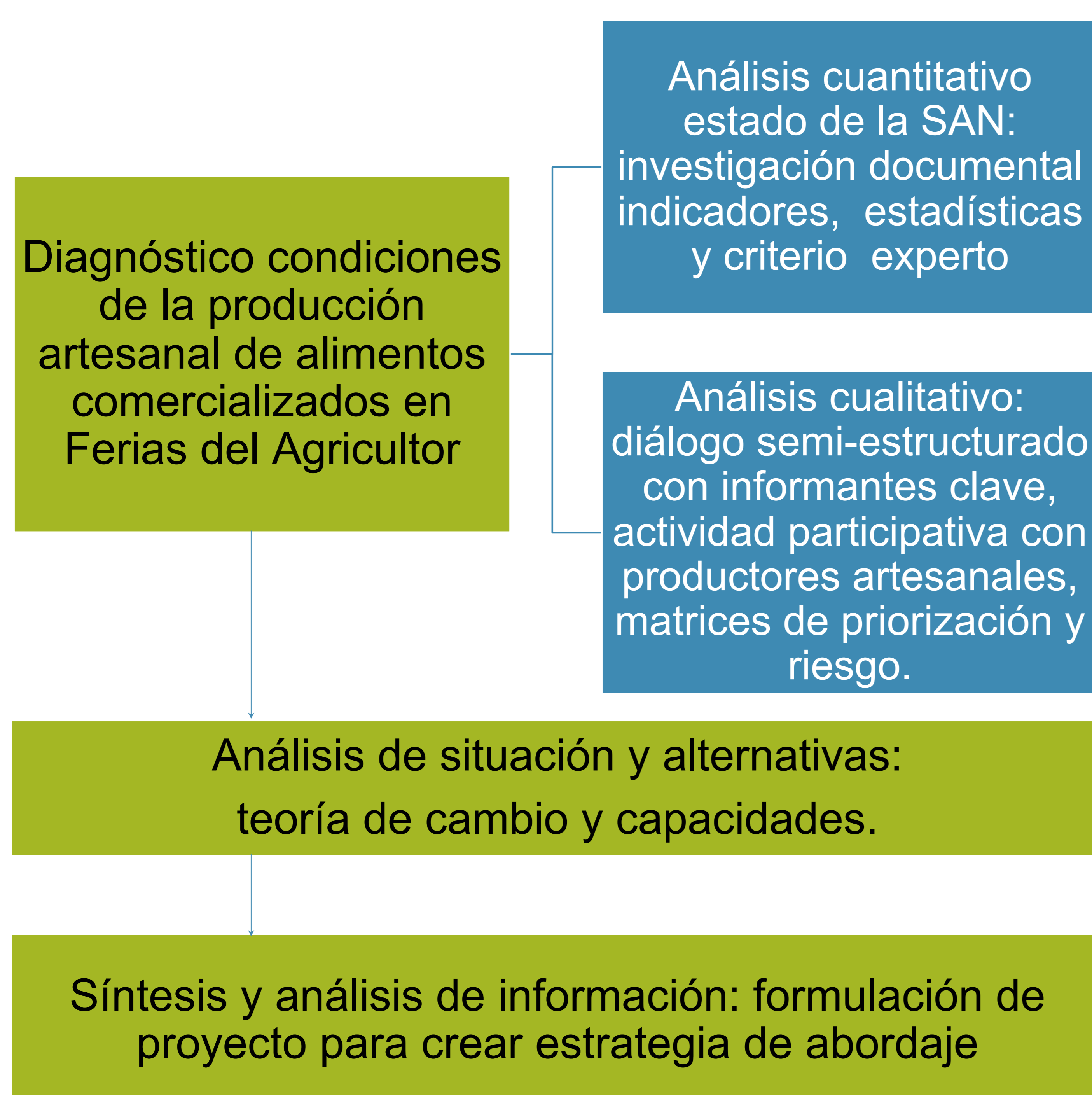


Figura 1. Metodología del proyecto

Referencias

- CELAC (2015). *Plan para la seguridad alimentaria, nutrición y erradicación del hambre de la CELAC 2025*. FAO-ONU- ALADI.
- FAO y PNUD. (2009). *Fortalecimiento de Ferias del Agricultor e Interculturalidad*. Costa Rica: FAO-PNUD.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos [INEC]. (2012). *Resultados censo nacional de Costa Rica*. San José: INEC.
- Ministerio de Salud de Costa Rica. (2011). *Política Nacional para la Seguridad Alimentaria y Nutricional*. San José: El Ministerio.
- Plataforma de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (2017). *Seguridad Alimentaria y Nutricional en Costa Rica*. FAO, ALADI, CEPAL.

Resultados

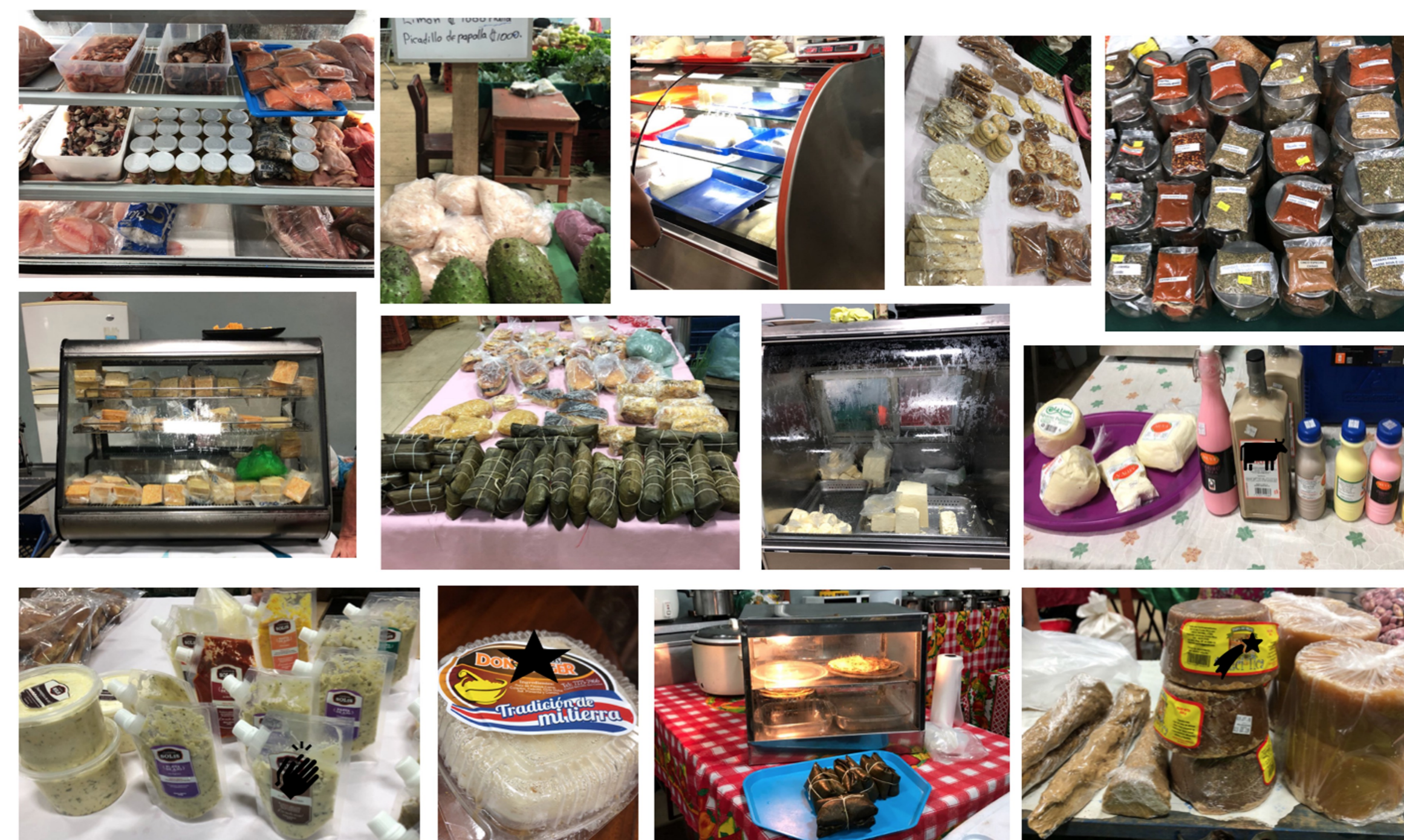


Figura 2. Productos artesanales comercializados en Ferias del agricultor



Figura 3. Principales resultados

Conclusiones

- Las familias productoras artesanales requieren una estrategia para revalorizar su actividad y corregir los problemas de forma participativa, con el fin de que se fortalezca la calidad, inocuidad, aspectos nutricionales de los alimentos, la economía y sostenibilidad de los procesos
- La estrategia debe nacer desde los productores, integrar diferentes actores como la academia y orientar las actividades al aprovechamiento de los recursos, mercado local, cadenas cortas, desarrollo de capacidades, bioeconomía, valorización cultural y del legado rural, reducción de pérdida y desperdicio, disponibilidad y acceso a alimentos nutritivos e inocuos.