

Hoja de proyecto

Inventario de productos agroalimentarios y artesanales tradicionales de Costa Rica



Información general del proyecto

Nombre del proyecto:

Elaboración de inventario de productos agroalimentarios y artesanales tradicionales de Costa Rica

Período de ejecución:

2012-2013

Localización:

Todo el territorio nacional

Entidades participantes:

Escuela de Ciencias Agrarias y CadenAgra

Fuente de financiamiento:

UNA y FAO

Equipo investigador de la UNA:

Daniel Rueda, Leonardo Granados, Carlos Hernández y Fernando Mojica

Resumen del proyecto

El proyecto consistió en la identificación, sistematización y mapeo de productos agroalimentarios y artesanales diferenciados en Costa Rica. Se seleccionaron productos que mostraran características propias (o de su proceso de elaboración), vinculadas con factores humanos y biofísicos. La información se obtuvo de fuentes primarias y secundarias, por medio de la búsqueda de información bibliográfica, consulta a actores sociales e institucionales y visitas a los lugares de producción. Se documentó más de 50 productos tradicionales.

Objetivo

Establecer un inventario de productos agroalimentarios y artesanales tradicionales de Costa Rica como una base de información para el desarrollo de procesos posteriores de valorización y promoción cultural y comercial de los productos.

Metodología

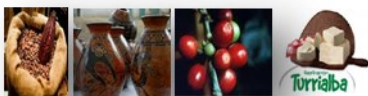
Se desarrolló en tres etapas. La primera fue la recolección de información. En esta etapa se realizó una identificación preliminar de productos, mediante la aplicación de encuestas semiestructuradas y la recolección de información de campo a través de encuestas estructuradas, entrevistas con informantes expertos e información secundaria. La segunda etapa consistió en la revisión, organización y sistematización de la información, además de la creación de un mapa con los productos respectivos. Finalmente la tercera etapa se centró en la divulgación de la información generada, principalmente del catálogo de productos tradicionales.

Antecedentes

En el marco de la firma de tratados de libre comercio suscritos por Costa Rica, se

establecen mecanismos de registro y reconocimiento recíproco de productos tradicionales y originarios. Igualmente, la recuperación y valorización de estos productos están siendo reconocidos por las políticas nacionales como un patrimonio fundamental estratégico para el desarrollo territorial y biocultural. Los productos tradicionales propios de una región se pueden definir como aquellos que se producen o elaboran en un territorio determinado a lo largo del tiempo. Los productos tradicionales propios de una región establecen una vinculación con un territorio específico y, a su vez, presentan una notable profundidad histórica y cultural, y en consecuencia unas cualidades derivadas de estas condiciones.

Estudios preliminares muestran la magnitud del patrimonio agroalimentario del país, hasta la fecha no documentados sistemáticamente.





CadenAgr

CENTRO PARA EL DESARROLLO DE
DENOMINACIONES DE ORIGEN Y SELLOS
DE CALIDAD DE PRODUCTOS
AGROALIMENTARIOS Y ARTESANALES

ESCUELA DE CIENCIAS AGRARIAS (ECA)
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COSTA
RICA (UNA)

Teléfono: (506) 2277 3437
Fax: (506) 2277 3561

@ cadenagro@una.cr

f www.facebook.com/cadenagro

Servicios especializados para la
valorización del patrimonio biocultural



Resultados

- Identificación de aproximadamente 50 productos agroalimentarios y artesanales tradicionales.
- Mapas con la ubicación de los productos incorporados al inventario.
- Catálogo de productos tradicionales de Costa Rica.
- Base de datos de productos tradicionales de Costa Rica.



Alimentarios transformado: Queso ahogapollos (Tilarán), Queso Turrialba, Queso Palmito (Pocosol), Toronja rellena (Atenas), Pimienta (Zona Norte y Atlántica), Sal (Chomes), Rosquillas, Tanelas, Chicheme, Vino Coyal (Guanacaste).



Origen animal: Huevos verdes-azulados (Gallina araucana), Pez Gaspar (chorizo) (Caño Negro)



Agrícola alimentario para transformación: Cacao (Talamanca), Semilla marañón (Orotina, San Mateo, Esparza), chiverre (Zarcero), pejibaye (Tucurrique), café (varias zonas), chayote (Ujarrás), frijol (Z. Norte), frijolillo (Brunca), castañas (Guápiles, Orotina), maíz pujagua (Guanacaste), tacaco (varias zonas).



Agrícola alimentario fresco, consumo directo: Mora (Cerro de la Muerte), jocote (Aserri), naranja (Acosta), mango criollo, banano criollo, cebolla (Santa Ana).



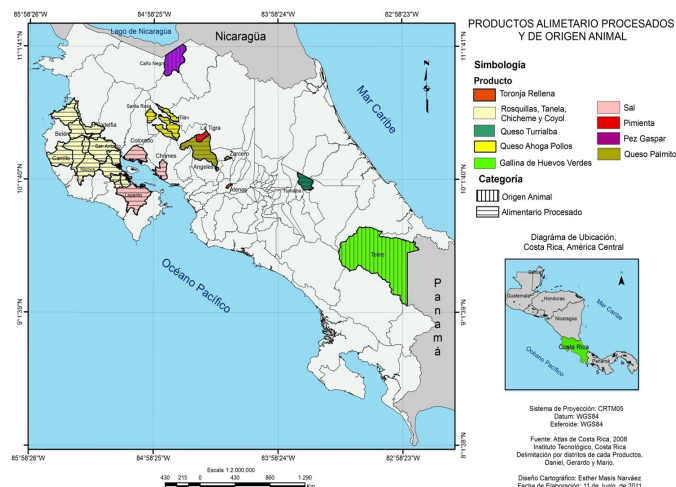
Platos gastronómicos: Rice and beans, Pan Bom, Pan de Negro, Patty



Artesanías: Maleku, Chorotega, Boruca, Cestería y Máscaras de Barva y Boruca.

A la izquierda, las fotografías ilustran algunos de los productos que componen el inventario. De arriba hacia abajo: 1 Patí. 2 Huevos verdes. 3 Chiverre, y 4 Jocotes.

A la derecha se muestra la ubicación geográfica de la categoría de productos alimentarios procesados y de origen animal (para todas las categorías se elaboraron mapas similares)



Siguientes pasos

Divulgar los resultados a efecto de que constituyan la base para estudios de caracterización a profundidad.

Ejecutar proyectos y establecer estrategias de diferenciación y registro como signos distintivos de estos productos.

Promover la generación de políticas nacionales para la protección, promoción y valorización de este valioso patrimonio nacional.

Lecciones aprendidas

La documentación y caracterización del patrimonio agroalimentario nacional, como actividad innovadora, requiere necesariamente un abordaje multidisciplinario

El valor económico, sociocultural y ambiental de estos productos, no es en general, reconocido en los ámbitos públicos y privados, no obstante, su valor socioeconómico y cultural.

La creación de una fuente de consulta para el desarrollo de estudios formales de valorización cultural y promoción comercial de productos es una plataforma indispensable para el país.

• La diferenciación debe ser una alternativa complementaria para el desarrollo rural y la competitividad que debe ser seriamente incorporada en las políticas y programas nacionales.