

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

Recuperación y puesta en valor del conocimiento eco-agroalimentario tradicional como insumo para la seguridad alimentaria.

El Museo de Cultura Popular de la Escuela de Historia de la Universidad Nacional, tiene una larga trayectoria dando respuesta a las políticas de extensión de la Universidad Nacional, cuyo propósito es materializar el vínculo Universidad – Sociedad Costarricense contribuyendo al desarrollo y al mejoramiento de la calidad de vida de la población, principalmente de los sectores sociales menos favorecidos o excluidos de los beneficios del desarrollo. Para ello, uno de sus objetivos es socializar el conocimiento científico y cultural estratégicos para el desarrollo nacional generado sobre problemas o aspectos que afectan a la sociedad costarricense.

Esta universidad impulsa el quehacer académico mediante concursos internos para dotar de recursos a proyectos exitosos con financiamiento del Fondo institucional de desarrollo académico. Es en el marco de este concurso que el Museo de Cultura Popular es galardonado con el premio para el periodo 2008. El proyecto se desarrolló en un periodo que abarca de enero 2009 a diciembre de 2011.

El objetivo de esta propuesta fue el de promover en la comunidad nacional una reflexión crítica y un cambio de actitud respecto a su cultura alimentaria por medio de una estrategia museológica integral que recupere y otorgue valor al conocimiento eco-agroalimentario tradicional como insumo para su seguridad alimentaria y nutricional.

Desde 1994, el Museo de Cultura Popular ha venido trabajando ininterrumpidamente desarrollando proyectos y actividades en las áreas de comunicación, preservación, investigación y reactivación de las prácticas culturales tradicionales en extinción. Una de las cuales tiene relación con la reactivación de conocimientos y prácticas asociadas a la cultura alimentaria.

Hasta este momento, el museo solamente había abordado el tema de la cultura alimentaria desde las prácticas tradicionales de la preparación y consumo de los alimentos. Este nuevo escenario investigativo lleva al museo a establecer una alianza estratégica con los académicos y estudiantes de la Escuela de Ciencias Agrarias y Ciencias Ambientales de la Universidad Nacional para la consecución de intereses y objetivos comunes.

Aspectos teórico-metodológicos.

Al ser el museo un medio privilegiado con capacidad de comunicarse con los más diversos sectores sociales y grupos etarios, así como por su capacidad de erigirse en un espacio de legitimación de discursos, se convierte en un medio óptimo para propiciar un cambio de actitud en relación a hábitos de consumo saludables, prácticas agrícolas sostenibles y amigables con el medio ambiente, valorización de conocimientos y prácticas ancestrales relacionadas con la producción agrícola que garanticen la seguridad agroalimentaria como un derecho humano para las presentes y futuras generaciones.

Los procesos de globalización en la sociedad actual provocan efectos importantes en las maneras de concebir la realidad, son evidentes las tendencias a la homogenización cultural, donde lo local tiende a verse minimizado ante la estandarización de la cultura global caracterizada por un consumismo voraz y el avance sin control de una forma global de cultura hegemónica y homogenizante que amenaza con arrasar en su avance todo lo que se encuentra a su paso. En Costa Rica este problema se ve agudizado por el modelo de desarrollo liberal que ha prevalecido desde finales del siglo XIX que en su afán modernizador ha impactado la conciencia colectiva de los costarricenses produciendo una sostenida y creciente destrucción de todas las formas de expresión cultural tradicionales afectando la diversidad cultural y sus respectivas referencias locales.

Resultado de estos procesos son la pérdida del dinamismo de la cultura, la pérdida de los referentes locales y la pérdida de la información asociada a los bienes patrimoniales tangibles e intangibles heredados.

En respuesta a la problemática planteada, en la Universidad Nacional se han desarrollado experiencias significativas en las áreas de investigación y extensión que han sido abordadas desde las más diversas perspectivas, no obstante han constituido esfuerzos aislados y experiencias que no han impactado la sociedad de manera permanente. Es por esta razón que el museo se convierte en un espacio dialógico que propicia el intercambio de saberes, tanto el proveniente del saber científico de los académicos como el conocimiento etno-científico proveniente de las comunidades.

El Museo de Cultura Popular por estar concebido dentro del paradigma de “la Nueva Museología” se conceptualiza como un espacio de transformación social, agrega a las funciones tradicionales de investigación, preservación y comunicación, la función de reactivación la cual resulta fundamental para el rescate y preservación activa del patrimonio tangible e intangible bajo una responsabilidad compartida con comunidades. Este patrimonio es concebido como un factor de integración y desarrollo social en las comunidades y se propone beneficiar a la sociedad mediante la recuperación de conocimientos y saberes de aquellos individuos portadores de tradiciones culturales (cultores populares) a través de la puesta en marcha de acciones que buscan la revalorización del patrimonio y su usufructo responsable.

La seguridad alimentaria: un eje transversal del quehacer académico de la UNA

Los últimos 50 años han sido prolíficos en foros y en producción intelectual relacionada con la seguridad alimentaria en el mundo, las hambrunas en África en los años ochenta y los efectos del cambio climático, junto al aumento de la población mundial han colocado el tema en un primer plano. Aunque a nivel latinoamericano se ha identificado una leve mejoría en los últimos años, los informes de la FAO muestran indicadores preocupantes en especial para la región de Centroamérica.

La forma en que se ha conceptualizado la seguridad alimentaria en el mundo ha evolucionado con los años y se ha podido evidenciar, como es el caso de Latinoamérica, donde el problema no se concentra tanto en la disponibilidad de los alimentos, sino en la pobreza de la población que impide acceder a los alimentos de alto valor nutritivo.

Mediante la estrategia de una gestión museológica participativa el Museo de Cultura Popular pone al servicio de la comunidad nacional todo la rica herencia gastronómica contrastada con el aporte científico de nuestras universidades para hacerse presente en esta lucha mancomunada para enfrentar uno de los mayores desafíos de nuestros tiempos: la garantía de que todos y todas, sobre todo los y las más vulnerables, tengan acceso a una alimentación saludable y por lo tanto, a la vida.

Siguiendo con el tema de la seguridad alimentaria, es importante tener presente que uno de los principales problemas que aqueja actualmente a toda la sociedad, y que afecta mayormente a los sectores menos favorecidos es la falta de “seguridad alimentaria y nutricional” resultado de las malas prácticas en la producción, distribución y formas de consumo de los bienes agroalimentarios. Éstas, a su vez, derivadas de la visión mercantilista del sistema económico globalizado predominante, del desconocimiento de la alimentación nutricional como un derecho humano y de la dependencia progresiva de productos artificiales contrarios a la satisfacción de las necesidades reales del ser humano, sumados a la desvalorización de los conocimientos y prácticas tradicionales identitarias y de la desconexión del ciudadano de hoy con el entorno agrícola y la naturaleza.

Estado del conocimiento sobre la seguridad alimentaria¹

Desde siempre, la alimentación ha constituido una preocupación primordial para el ser humano, pero no es sino hasta la segunda mitad del siglo XX que se internacionalizan los esfuerzos por garantizar su acceso a toda la población. Estos esfuerzos se ven claramente expresados en reuniones, congresos, y cumbres desarrollados con autoridades gubernamentales y especialistas, de igual forma existe una abundante legislación y redacción de documentos de alcance mundial que hacen referencia a la seguridad alimentaria como una prioridad para la vida.

Este largo trayecto de redacción de documentos ha evidenciado una evolución en la noción de seguridad alimentaria y esta ha adquirido diversos matices conforme se añaden nuevas nociones y enfoques. Una de las nociones más significativas será la de “accesibilidad” entendida como el acceso físico o económico que debe tener la población a los alimentos básicos, es así que:

“Se concibe la seguridad alimentaria como el estado en el cual las personas gozan, en forma permanente y oportuna de acceso a los alimentos que necesitan en cantidad y calidad para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar que coadyuve al desarrollo humano”²

En este sentido un evento importante lo constituyó la Cumbre sobre La Alianza Internacional contra el Hambre liderada por la FAO en el 2004, la cual propuso trabajar sobre cinco áreas prioritarias para enfrentar la crisis de los alimentos:

¹ Enrique Loma Osorio Friend. Evolución histórica y situación actual de la inseguridad alimentaria en el mundo. 2006.

² Concepto del instituto de Nutrición de Centroamericana y Panamá citado por el Msc. Carlos Ariñez Castel. En la Revista Avances en Seguridad Alimentaria y Nutricional. Universidad de Costa Rica. San José. Revista semestral número 1 del año 2006.

- La mejora de productividad de la agricultura en áreas rurales pobres.
- La conservación y utilización sostenible de los recursos naturales
- La mejora de la estructura local y el acceso a los mercados, incluyendo aspectos de sanidad animal, vegetal e inocuidad alimentaria.
- El fortalecimiento de capacidades para la generación y diseminación del conocimiento.
- El acceso al alimento para los más necesitados.

Otro nivel en el que se ha actuado para revertir la amenaza del hambre en el mundo es el de las investigaciones que procuran identificar las regiones más vulnerables, estudios realizados en el 2003 por la FAO ponen en evidencia las marcadas diferencias entre el Norte y el Sur en donde se ubican las regiones más amenazadas, siendo el África Subsahariana la región más golpeada por el hambre. En América Latina, los estudios estadísticos muestran una ligera mejoría en la última década, sin embargo, esto contrasta con el caso de Centroamérica que muestra cifras cada vez más alarmantes.

Más recientemente los estudios sobre la seguridad alimentaria se encuentran asociados no solo al problema relacionado con la accesibilidad directa a los alimentos, sino también a los medios de producción como la tierra, la mano de obra, el agua, los insumos agrícolas, el conocimiento, y la tecnología entre otros. Otras nociones tomadas en cuenta son las de soberanía alimentaria, la utilización biológica de los alimentos y la vulnerabilidad.

La soberanía alimentaria enfatiza la visión de sostenibilidad y autonomía, el derecho a la alimentación y el apoyo a la agricultura familiar, todos los aspectos que vienen a reforzar la búsqueda de soluciones desde “lo local” y el respeto a las culturas y las tradiciones alimentarias. La utilización biológica se encuentra relacionada con el aprovechamiento de las sustancias contenidas en los alimentos que sirven para mantener la salud y el desarrollo humano. La vulnerabilidad por su parte está relacionada con la probabilidad de una disminución aguda del acceso a los alimentos o de los niveles de consumo debido a riesgos ambientales o sociales o a una reducida capacidad de respuesta.

Muchas instancias a nivel nacional aúnan esfuerzos para enfrentar este desafío desde de sus respectivas disciplinas y áreas de especialización. La Universidad Nacional ha adquirido un compromiso y ha expresado su posición sobre esta situación. Es así, como académicos y académicas de la UNA han realizado análisis de estos temas y han formulado políticas y estrategias con el propósito de contribuir con los esfuerzos que buscan garantizar la seguridad alimentaria a la población; no obstante estos esfuerzos no han sido suficientemente tomados en cuenta por las instancias gubernamentales, tal y como lo señala el acuerdo del CONSACA³.

La perspectiva eco-agroalimentaria

La perspectiva eco-agroalimentaria sugiere un abordaje del problema de la alimentación como un proceso multifactorial y concibe al ser humano como una parte integrante y no como el centro del proceso. El Codex Alimentarius resume de manera muy completa esta perspectiva al caracterizar la agricultura orgánica como:

³ Acuerdo de CONSACA-069-2008

“un sistema holístico de producción que promueve y mejora la salud del agro sistema, incluyendo la biodiversidad, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo, prefiriendo el uso de prácticas de manejo dentro de la finca, tomando en cuenta que las condiciones regionales requieren de sistemas adaptados a las condiciones locales. Esto se logra utilizando en lo posible métodos culturales, biológicos y mecánicos en oposición a materiales sintéticos para satisfacer cualquier función específica dentro del sistema”⁴

Llama la atención que en países como Costa Rica al que se le ha reconocido su privilegiada biodiversidad, que ofrece una amplia gama de productos vegetales, y árboles frutales durante todo el año en las diferentes regiones; sin embargo se ha revelado que su consumo es deficiente y que no se encuentran satisfechos los requerimientos de micro nutrientes y fibra⁵. De igual forma nos encontramos con el caso particular, de que en algunas ocasiones el acceso a los productos no se encuentra limitado por la disponibilidad de los mismos en el medio sino por las barreras mentales que limitan el uso tanto de la riqueza biológica circundante como de la rica tradición del consumo de flores, hojas, tallos, raíces y semillas característica de la dieta de nuestros ancestros.

Por lo anterior se requiere aunar esfuerzos para educar a la población con el propósito de que se induzcan a cambios en el comportamiento en el sentido de adoptar un enfoque ecosistémico que retome las prácticas ancestrales basadas en la salud del agro-sistema, la biodiversidad, baja demanda de insumos externos y el desarrollo de tecnologías adecuadas para revertir los efectos dañinos del sistema agrícola convencional que deteriora el ambiente y profundiza las inequidades en el acceso a los alimentos.

Un enfoque sistémico de cultivo- consumo diversificado en el entorno familiar

Estrechamente relacionado con los conceptos expuestos anteriormente, el presente proyecto se propone la recuperación y difusión de los conocimientos y prácticas culturales tradicionales derivadas de la sociedad agraria o campesina costarricense y sus transformaciones durante 200 años (1750-1950), nos referimos a prácticas asociadas al cultivo, recolección y preparación de alimentos, y recetas medicinales. Esta unidad doméstica complementa el marco teórico-metodológico que da sustento y viabilidad al presente proyecto, y se encuentra debidamente investigada por Historiadores de la Universidad Nacional.⁶

La Unidad Doméstica a la que hacemos referencia y que nos servirá de modelo para nuestra propuesta, tuvo su vigencia en la población del Valle Central de Costa Rica, donde predominó la existencia de comunidades fundamentalmente campesinas; la unidad productora que la caracterizó fue la “unidad doméstica o familiar” por lo tanto “la familia” se presentaba como un eje a través del cual se originaban y daban las relaciones sociales de producción. Asimismo fue depositaria y responsable de una cantidad de funciones:

⁴ (Codex, 1999). Pag 32. En la Revista Avances en Seguridad Alimentaria y Nutricional. Universidad de Costa Rica. San José. Revista semestral número 1 del año 2006.

⁵ Ministerio de Salud 1996 . Pág 9. En la Revista Avances en Seguridad Alimentaria y Nutricional. Universidad de Costa Rica. San José. Revista semestral número 1 del año 2006.

⁶ Investigaciones de la Escuela de Historia: Citadas en la bibliografía.

productivas, formativas (educativas), de relaciones sociales y de satisfacción de necesidades básicas.

Para el desarrollo del Proyecto nos interesa profundizar específicamente en el enfoque sistémico con el que se cultivaba, criaba, recolectaba, confeccionaban y consumían productos dentro de la unidad doméstica. No es nuestra intención la reproducción de una unidad doméstica como ejemplo a reproducirse en toda su complejidad “productiva, relacional y formativa” ya que esta fue resultado de un determinado proceso histórico-social que origino la familia patriarcal caracterizada por una ideología dominante e intolerante en varios aspectos, así como responsable de una marcada desigualdad de género.

Este proyecto se propone: Por un lado en recrear museográficamente algunas prácticas eco-agroalimentarias en el entorno de la vivienda del valle central características de mediados del siglo XIX y mediados del siglo XX, que fueron descartadas por los procesos de modernización y el predominio de prácticas agrícolas extensivas e intensivas. Por otro lado interesa también recuperar y reactivar por medio de estrategias comunicativas y educativas los conocimientos y prácticas agroalimentarias ancestrales que hoy día pueden tener viabilidad y coadyuvar en la producción, disponibilidad, accesibilidad y preparación de alimentos con alto nivel nutricional.

A modo de conclusión

Las anteriores propuestas que guiaron la implementación de este proyecto, tienen como marco referencial la propuesta de “una economía para la vida”⁷, propuesta por los economistas Henry Mora y Frantz Hinkelammert para reorientar la práctica económica hacia el criterio central de la vida humana.

Según estos autores, conviene abordar las amenazas globales para la vida humana desde la noción de bien común, la cual parte del punto de vista de una ética necesaria y responsable que haga posible la vida en el planeta, que opere desde el interior de la propia realidad y que exija como valor supremo la defensa y el desarrollo de la vida humana. En este sentido, los autores nos proponen “una economía para la vida” que se ocupe de satisfacer las condiciones que hacen posible la vida aceptando que el ser humano es un ser natural, corporal, necesitado (sujeto a necesidades). Una economía orientada hacia la vida, es un corpus teórico que estudia la sustentabilidad a partir de la reproducción de las condiciones materiales de la vida (ser humano y naturaleza). Su campo de acción es el estudio de los procesos económicos (producción, distribución y consumo) y de estos en relación con el medio ambiente natural, buscando armonizar las condiciones de posibilidad de la vida en sociedad con el entorno natural del cual los seres humanos también somos parte⁸.

La propuesta de los autores pareciera incompatible con una sociedad mercantilista donde la economía de mercado transforma al hombre y la naturaleza en mercancías, en factores de producción especializada que deben seguir los criterios de rentabilidad mercantil y en donde la nueva escala de valores son el rendimiento, la eficiencia y la competitividad como las virtudes del hombre concebido como capital humano, y por supuesto donde se

⁷ Hacia una Economía para la vida. Preludio a una reconstrucción de la Economía,” de Franz J. Hinkelammert y Henry Mora

⁸ Ibid, pag, 52

cercena el sentido de la vida y se distorsionan las relaciones humanas fundamentales: la vida en familia, la afectividad, la dignidad, la sociabilidad, y la solidaridad.

Ante este panorama, no sólo es necesario proponer proyectos alternativos a esa forma de vida en procura de los derechos fundamentales del ser humano, sino que es necesaria la responsabilidad para definir el marco de factibilidad para disminuir las barreras entre –lo deseable-y lo posible. En este sentido es muy válido la acepción que le dan los autores al derecho de plantear Proyectos alternativos reales, posibles y factibles que efectúen una crítica al sistema vigente, y en donde se definan principios orientadores de la acción humana que sean tomadas como utopías en el sentido de que se trata de propuestas de estrategias que sirvan para guiar, para avanzar, hacia un mejor estado de las cosas que aseguren la vida humana y la naturaleza.

La cultura como un sistema dinámico

Concebimos la cultura como un sistema dinámico abierto permanentemente al cambio, es por esto que reconocemos el potencial de los museos como un principio activo catalizador de la red societal y por lo tanto, como propiciador de cambio y re-evolución social. Gracias a la nociones de reactivación, preservación activa y uso responsable del patrimonio propuestas por el Museo de Cultura Popular, es posible rescatar del olvido aquellos conocimientos y prácticas que en un momento de nuestra historia fueron valiosos como respuesta a los desafíos del momento y que han sido relegados a la periferia, sobre todo las prácticas y conocimientos de las clases populares sobre las que pesa una doble exclusión: la del paso del tiempo y la de ser representativas de los grupos más vulnerables.

Estos conocimientos y prácticas cobran un nuevo vigor al ser examinados y complementados con el conocimiento científico proveniente de los académicos y académicas de nuestras universidades y al ser puestos de relieve en el marco de los desafíos para consolidar las nuevas identidades locales frente las acuciantes interrogantes del mundo globalizado.

Aspectos metodológicos.

Las fuentes primarias utilizadas en este proyecto fueron los testimonios orales de la población adulta mayor residente en las comunidades de Barva y San Rafael de Heredia. De igual forma se trabajó con la recopilación, sistematización e interpretación de un amplio registro fotográfico de los patios, solares y entornos de las viviendas ubicadas en estas comunidades. También se registró una muestra fotográfica de entornos rurales de distintos puntos del Valle Central de Costa Rica en donde se conservan vestigios de la vida cotidiana rural.

Como fuente secundaria se trabajó con la producción académica realizada por investigadores de la Escuela de Historia que han realizado trabajo sobre la caficultura costarricense en los aspectos relacionados con la siembra, cosecha, comercialización y consumo del café, así como los estudios relacionados con el cafetal policultivista característicos de la economía familiar de finales del siglo XIX y primeras décadas del siglo XX.

Los objetivos propuestos, al igual que los diversos proyectos que actualmente lleva a cabo el Museo de Cultura Popular se desarrollarán por medio de lo que denominamos una *gestión museológica participativa*. Esta denominación de gestión se deriva de la misión de la institución en la que se expresa la metodología de trabajo compartida entre los profesionales del museo y la comunidad (los “cultores populares” y los informantes), en una relación conjunta para trabajar por la preservación, rescate y usufructo responsable de su patrimonio.

Al estar el museo incluido en una estructura organizativa universitaria, fue muy importante la participación de los estudiantes en los procesos de recopilación de datos. Por otro lado, un resultado importante del proyecto consistió en la sensibilización de los estudiantes de las ciencias agrarias y ambientales hacia una cultura de respeto y valorización de los saberes y prácticas ancestrales provenientes de la población adulta mayor.

El *proceso metodológico de poner en valor* un bien cultural –como el conocimiento eco-agroalimenticio tradicional- consiste en los siguientes pasos y acciones:

1) Detección del “bien en peligro”: consiste en la detección, análisis del problema y su estrategia para recuperarlo; implica el planteamiento del proyecto y del plan de trabajo. Este trabajo supone la recopilación y sistematización de información especializada en materia de seguridad alimentaria y nutricional así como la información relacionada con las prácticas tradicionales características de la unidad doméstica que hoy día se encuentran amenazadas.

2) Investigación, registro y documentación: es el Objetivo #1 y sus respectivas actividades. Se destaca principalmente la investigación participativa para el rescate del conocimiento tradicional. Para el logro de esta actividad, se trabajará con las técnicas de la “*historia oral*” por medio del trabajo investigativo con los estudiantes que realizan las prácticas supervisadas en las carreras de Historia, Educación, Estudios Generales, Bibliotecología y Ciencias Agrarias de la UNA. Estos estudiantes realizarán entrevistas a

personas adultas mayores de diferentes zonas del país y sistematizarán la información para alimentar las bases de datos sobre prácticas.

3) Producción, comunicación y difusión: es el Objetivo # 2 y 3 y sus respectivas actividades. Aquí se formulan, desarrollan y ejecutan las principales acciones “museológicas”, en el sentido de la recreación de aspectos característicos de la unidad doméstica a través de la exposición al aire libre titulada “**De patios y solares**”. Esta exhibición es concebida como una estrategia de comunicación y servirá para desarrollar una serie de actividades educativas tales como: talleres interactivos sobre prácticas tradicionales, visitas guiadas, difusión de información en diversos formatos, disfrute de productos y derivados, entre otros. También se desarrollan las acciones tendientes a capacitar a la comunidad en el desempeño de prácticas agrícolas para asegurar una producción de calidad para el ser humano y amigable con el medio ambiente.

En la consecución de estos propósitos, se trabajará con los estudiantes de Ciencias Agrarias en el diseño y la producción de áreas cultivadas en el entorno del museo y en la Finca Experimental de la UNA. Asimismo, por medio de los estudiantes de Educación e Historia, se elaborarán unidades didácticas temáticas dirigidas a atender las necesidades y características de los diversos públicos.

4) Puesta en función social de los habitantes: es principalmente el Objetivo # 4 y sus actividades. Responde a la necesidad de convertir un *bien patrimonial* (el conocimiento eco-agroalimentario tradicional) en un *recurso patrimonial*, sobre el cual se puede generar un servicio o *producto cultural*.

El resultado final es la creación y puesta en práctica de los sub-proyectos productivos asociados, los cuales ofrecerán al público nacional diversos servicios y productos culturales ⁽⁹⁾ que tendrán como finalidad apoyar las gestiones y esfuerzos desarrollados a nivel nacional para la seguridad alimentaria y nutricional costarricense. Para la consecución de los propósitos de esta puesta en función social se trabajará con los cultores populares y personas de la comunidad interesadas en participar en los procesos de capacitación con miras a la producción. De igual forma, los estudiantes que realizan el Trabajo Comunal Universitario de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica desarrollarán proyectos específicos con comunidades, Centros Educativos y Centros Diurnos de atención a la población adulta mayor con el propósito de difundir la información sobre el abordaje de la seguridad alimentaria.

⁹ Como explica Jordi Juan-Tresseras, el *producto cultural* es resultado final de un proceso de puesta en valor del *recurso patrimonial* (cultural, natural, tangible e intangible), el cual pasa por diversas fases: de identificación, conceptualización, creación y gestión del *producto cultural*. Por lo tanto, el *producto cultural* es el recurso patrimonial, sobre el que se puede realizar una actividad (visitar, asistir, participar, estudiar, comprar, comer,...) porque está formulada una propuesta de accesibilidad al mismo (cultural, temporal, espacial y económica) por parte del público. Cuando el *producto cultural* se promociona (se hace accesible al público) se convierte en *oferta cultural*, es decir que se realiza un programa con acciones de comunicación, generales o específicas, dirigidas a un público determinado (publicidad, folletos, libros, webs, catálogos,...). Juan-Tresseras, Jordi: “El aprovechamiento turístico de los bienes patrimoniales”. Ponencia presentada en el Congreso Iberoamericano: Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo, Morelia, México, Junio del 2003.

Bibliografía

- Alvarenga, P. 1980. Campesinos y comerciantes en la transición hacia el capitalismo: Un estudio macroeconómico de la región de Heredia 1785-1850. Tesis de posgrado, San José, Universidad de Costa Rica.
- Alvarenga, P. 1975. La composición de la producción agropecuaria en el Valle Central costarricense. Un estudio comparativo de las regiones de oriente y occidente 1785-1805. En revista de Historia, Universidad Nacional. Editorial de la Universidad de Costa Rica.
- Conferencia de Alto Nivel sobre la Seguridad Alimentaria Mundial: Los desafíos del cambio climático y la Bioenergía. 2008. En: <http://www.fao.org/foodclimate/hlc-home/es/>
- Crisis Petrolera y Crisis Alimentaria. 2008. En:

<http://www.diariodecadiz.es/article/opinion161669/crisis/petrolera/y/crisis/alimentaria>
- DeCarli García, G. 1985. El papel de la familia en un estudio de vida cotidiana.
- Gil Zúñiga, J. 1985. Barva: Un análisis de la vida cotidiana 1823-1950. Segundo avance de investigación. Escuela de Historia. Universidad Nacional. Heredia. (Material mimeografiado).
- DeCarli Georgina, y Solano Mayela. 1993. El museo productivo. Una propuesta de cambio. Documento impreso por el Museo de Cultura Popular. Universidad Nacional. Heredia.
- Gil Zúñiga, J. 1985. Barva: Un análisis de la vida cotidiana 1823-1950. Segundo avance de investigación. Escuela de Historia. Universidad Nacional. Heredia. (Material mimeografiado).
- Depósito de documentos de la FAO. 2008. Perspectivas de Cosechas y Situación Alimentaria. En: <http://www.fao.org/GIEWS/spanish/cpfs/index.htm>
- De Loma-Ossorio, E. 2006. Evolución histórica y situación actual de la seguridad alimentaria en el mundo.
- Fernández Guardia, R. 1985. Costa Rica en el siglo XIX: Antología de viajeros. EDUCA. San José, Costa Rica.
- Fonseca, M. 1978. Muy cerca de mi tierra. Relatos botánicos, históricos y cuentos. EUNA. Heredia, CR.
- García Canclini, N. 1995. Consumidores y ciudadanos multiculturales de la globalización. Editorial Grijalbo, México.

- Gudmundson, L. 1990. Campesino, granjero, proletario: Formación de clase en una economía cafetalera de pequeños propietarios 1850-1950. *Revista de Historia*, No. 21-22, San José, CR.
- Hall, C. 1978. *El café y el desarrollo histórico geográfico de Costa Rica*. Editorial Costa Rica. San José.
- Quesada, R. 2000. *Globalización y deshumanización: dos caras del capitalismo avanzado*. Editorial de la Universidad Nacional. Heredia.
- Memoria: I Taller oferta Académica, enfoque curricular e investigación en Seguridad Alimentaria y Nutricional. 2006. Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica y Red Centroamericana de investigación en Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- Molina Jiménez, I. 1991. *Costa Rica (1800-1850) el legado colonial y génesis del capitalismo*. Editorial Universidad de Costa Rica. San José.
- Mora, E. 2008. *¿Cómo tener seguridad alimentaria ahora? Programa UNA Mirada*. Universidad Nacional, Costa Rica.
- Mora, Henry y Hinkelammert, F. 2008. *Hacia una economía para la vida: preludio a una reconstrucción de la economía*. Editorial Tecnológica de Costa Rica.
- Jiménez, M. *Agua, Agricultura y Seguridad alimentaria. Agua como Fuente de Seguridad Alimentaria*.
En:http://webbeta.catie.ac.cr/htm/MemoriaWallace3/abstract/1m_jimenez.pdf
- Naranjo Gutiérrez, C. *La modernización de la caficultura costarricense (1890-1950)*. Tesis de Postgrado en Historia. Editorial Universidad de Costa Rica. San José, 1997.
- Red de Investigadores en Seguridad Alimentaria y Nutricional (REISAN), *Revista "Avances en seguridad alimentaria y nutricional" (SAN)*. 2008. Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición.
- Samper, M. 1985. *La especialización mercantil campesina en el noroeste del Valle Central 1850-1900. Elementos micro analíticos para un modelo*. *Revista de Historia*. Heredia.
- Samper, Kutschbasch, M. 1996. *Uso de la tierra. Unidades productivas al finalizar el siglo XIX: Noroeste del Valle Central de Costa Rica*. *Revista de Historia* No. 4, San José, CR.
- Samper, Kutschbasch, M. 1989. *Historia agraria y desarrollo agroexportador: tendencias en los estudios sobre el periodo 1830-1950*. *Revista de Historia* No. 19, San José, CR.

Propuesta de Política de Seguridad Alimentaria, Grupo Consultivo de Seguridad Alimentaria y Desarrollo Sostenible. 2002. En: http://www.fao.or.cr/docs/gcsadr_29_05_2002.pdf