

Título del proyecto:

Reactivación del conocimiento, producción y consumo de hojas, brotes, semillas y raíces de cultivos sub-utilizados en las comunidades de Barva y San Rafael de Heredia, Costa Rica

Institución a cargo del proyecto:

Universidad Nacional, Costa Rica
Dirección postal: 86-3000
Teléfono: 2277-3061
Correo electrónico: octi@una.ac.cr
Página web: www.una.ac.cr

Persona responsable del proyecto:

MEd. Mayela Solano Quirós, directora del Museo de Cultura Popular, de profesión historiadora, con una maestría en pedagogía con atención a la diversidad.
Teléfonos: 2260-1619 y 2261-3462,
Dirección postal: 86-3000,
Correos electrónicos: mcp@una.ac.cr y mayela.solano.quiros@una.ac.cr ,
Página web: www.museo.una.ac.cr

Descripción del proyecto:

Antecedentes y justificación:

Costa Rica es un país al cual se le ha reconocido su privilegiada biodiversidad y amplia producción de vegetales y frutas durante todo el año, sin embargo datos derivados de instituciones como el Ministerio de Salud han revelado que el consumo de una dieta balanceada y nutritiva en las zonas rurales y comunidades urbano-marginales es deficiente y que no se encuentran satisfechos los requerimientos de micro nutrientes y fibra necesarios para la salud alimentaria. 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 falta de disponibilidad de los cultivos 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 otro lado la Universidad Nacional respondiendo a los lineamientos del Plan Nacional de Desarrollo ha tomado la seguridad alimentaria como uno de sus ejes temáticos de acción académica y ha determinado como política institucional el compromiso de fomentar el desarrollo de proyectos que contribuyan a garantizar en la población costarricense la seguridad alimentaria.

En respuesta a esta preocupación, el Museo de Cultura Popular como programa permanente de la Universidad Nacional ha asumido la responsabilidad de desarrollar estrategias comunicativas y educativas para recuperar, preservar y reactivar conocimientos y practicas eco-agroalimentarias tradicionales que contribuyan a garantizar la vida saludable en la población. Bajo esta perspectiva se trabajó durante los últimos 3 años un proyecto dirigido a investigar y recuperar la disponibilidad en el medio de productos agrícolas autóctonos, sobre los cuales existe un gran desconocimiento y desaprovechamiento. Como estrategia comunicativa se diseñó una exhibición al aire libre denominada “**de patios y solares**” en la

cual se exhiben muchos de estos productos, y sobre los cuales se diseñó una oferta cultural de visitas guiadas dirigidas a estudiantes de educación primaria, secundaria y universitaria.

Actualmente el museo se propone aprovechar sus experiencias en el campo investigativo y de acción educativa para tener un impacto en sus comunidades aledañas de Barva y San Rafael, las cuales presentan una riqueza y diversidad en el medio natural pero asimismo un desconocimiento de las potencialidad de los productos autóctonos. Por lo anterior presenta el proyecto **“Reactivación del conocimiento, producción y consumo de hojas, brotes, semillas y raíces de cultivos sub-utilizados en las comunidades de Barva y San Rafael de Heredia, Costa Rica.”**

Objetivo general:

Promover en las comunidades rurales y vulnerabilizadas, de impacto del proyecto, una reflexión crítica y un cambio de actitud respecto a su cultura alimentaria, por medio de una estrategia de comunicación donde se reconozca y recupere el valor de los productos subutilizados para obtener una dieta saludable y accesible, que contribuya a mejorar su calidad de vida.

Definición del proyecto específico y su propósito:

Para lograr el Objetivo propuesto, el Proyecto presenta una estrategia de comunicación y capacitación, cuyo fin principal es brindarles a las comunidades de Barva y San Rafael de Heredia, accesibilidad a información confiable y actualizada sobre cultivos sub-utilizados, desarrollo de habilidades en la producción, preparación y consumo.

La estrategia de trabajo consiste en la realización una serie de talleres en los cuales se impartirán charlas de investigadores y conocedores tradicionales sobre estos cultivos subutilizados tanto en sus aspectos de cultivo, propiedades de las plantas sus usos y costumbres asociadas (alimenticio, medicinal, artesanal), así como aspectos relacionados con la producción: preparación de almácigos, preparación de abonos, control de plagas, etc. A las participantes de los talleres se les facilitarán almácigos de estas plantas con el propósito de que los cultiven en sus hogares. Complementariamente a estas actividades aprenderán a preparar las recetas que se pueden elaborar con estos productos así como su degustación.

El Proyecto Productivo Reactivación de la Gastronomía Tradicional del Museo de Cultura popular, integrado por señoras de la comunidad con amplios conocimientos tradicionales, llevará a cabo la capacitación sobre la oferta gastronómica. Para la realización de las capacitaciones el museo dispone de un amplio salón con equipo multimedia con capacidad para 80 personas y una amplia área verde para las prácticas de producción de cultivos; asimismo cuenta con un área debidamente acondicionada (restaurante) para la elaboración de productos alimenticios y su respectivo consumo.

Como resultado de la estrategia de comunicación y capacitación, esperamos que las 60 jefas de familia participantes, estén debidamente capacitadas en el reconocimiento, producción y consumo de los productos subutilizados en sus comunidades, y que inciden en un mejoramiento de la calidad de vida del grupo familiar.

Población meta:

El proyecto se ejecutará en la Provincia de Heredia, en los cantones de Barva y San Rafael, donde se ubica el Museo de Cultura Popular; y está dirigido principalmente a trabajar con

mujeres, jefas de familia, ubicadas en sectores rurales y urbanos marginales dentro de las comunidades anteriormente señaladas.

Plan de Trabajo y Cronograma: Duración del Proyecto:

Fecha de ejecución: Junio a Diciembre del 2012

Etapas	Actividades	Cronograma
<p>Crear las condiciones en el MCP para desarrollar las acciones de capacitación y práctica agrícola con los participantes de las comunidades.</p>	<p>Acondicionamiento de área de cultivos y preparación de abono orgánico y germinación de semillas.</p>	<p>1 mes: setiembre, octubre y noviembre 2012</p>
	<p>Producción y edición de material didáctico, con base a información especializada desarrollada por el museo.</p>	<p>2 meses: octubre y noviembre , 2012</p>
<p>Llevar a cabo un proceso de identificación y diagnóstico de las familias y personas en las comunidades rurales y vulnerabilizadas participantes del proyecto.</p>	<p>Reuniones de trabajo con las organizaciones de la sociedad civil.</p> <p>Convocatoria en las comunidades.</p> <p>Selección de participantes y conformación de 2 grupos en cada comunidad de 15 integrantes cada grupo).</p> <p>Total de 60 beneficiarios.</p>	<p>2 meses: octubre y noviembre, 2012</p>
<p>Desarrollo de talleres de capacitación sobre la producción y formas de consumo de productos eco-agroalimentarios subutilizados.</p>	<p>Ejecución de 6 talleres en la comunidad de Barva y 6 talleres en San Rafael (tres talleres para cada grupo)</p>	<p>2 meses: enero y febrero, 2012</p>
	<p>Registro fotográfico y preparación de informe final</p>	<p>1 mes: marzo, 2013</p>
<p>Proceso de seguimiento sobre la utilización de los conocimientos adquiridos sobre los productos subutilizados y su consumo</p>	<p>Visitas a las comunidades y reconocimiento de la producción y utilización de los productos subutilizados.</p> <p>Posibilidades de participar en las ferias del MCP sobre productos orgánicos.</p>	<p>Actividad post-proyecto: 1 y 2 semestre 2013</p>

Cronograma de contenidos de los talleres en las comunidades de Barva y San Rafael

Talleres a impartir
Reconocimiento e Importancia de los productos eco agroalimentarios subutilizados para garantizar la seguridad alimentaria de la población.
Estrategias para la producción orgánica de productos subutilizados: técnicas y formas de cultivo familiar.
Preparación de alimentos saludables a base de productos subutilizados: Recuperando las recetas de las abuelas.

Costo del proyecto

Aporte del BID		Contrapartida de la UNA			
Actividades	Colones	Dólares		Colones	Dólares
Acondicionamiento de área de cultivos y preparación de almácigos	1 602 752	3 174	Profesional especialista en Historia y Pedagogía ¼ de tiempo	2.500.000	4.883
			Instructor de talleres	1.000.000	1.953
			¼ de tiempo de un Técnico Asistencial en Servicios Administrativos (secretaria)	¢980 000	1.941
Productos para la preparación de recetas	195 435	387	Equipo de cocina (plantilla de gas, utensilios)	1.500.000	2.930
Producción y edición de material didáctico: 1-Paneles de interpretación didáctica para ubicar en el entorno del museo con las temáticas de: Las plantas y sus usos y la preparación de abonos orgánicos	312 250	618	Servicios básicos de agua, electricidad, internet)	800.000	1.562
			Peón agrícola	1.000.000	1.953
2- Producción de desplegable para uso de talleristas y visitantes al museo sobre la temática de los productos subutilizados autóctonos	414 385	821			
TOTALES	¢2 524 795	\$ 5.000		¢7.780.000	\$ 15.406

Tipo cambio #505*

Sostenibilidad y socios estratégicos:

El Museo de Cultura Popular tiene como propósito la capacitación y difusión permanente de las prácticas culturales tradicionales; esto es parte de su misión. Por ello la estrategia de los talleres de capacitación a las comunidades desarrolladas en este proyecto, se insertarán en la programación permanente del museo, permitiendo la oferta de esos talleres al público.

Específicamente el financiamiento solicitado al Programa de Desarrollo Cultural del BID para el desarrollo de la estrategia y ejecución de Talleres sobre el conocimiento, producción y consumo de hojas, brotes, semillas y raíces de cultivos sub-utilizados, permite iniciar el programa de difusión y reactivación de las prácticas y conocimientos eco-agroalimentarios en comunidades rurales y urbano marginales, contribuyendo de tal forma a la preservación activa del patrimonio cultural y sobre todo a la gestión del patrimonio como factor de desarrollo.

El principal socio estratégico para el desarrollo de este proyecto en el Museo de Cultura popular lo constituye las diferentes instancias o unidades académicas de la Universidad Nacional que tienen afinidad con el proyecto a saber: La escuela de Ciencias Agrarias, Ciencias ambientales y el Instituto de estudios de la mujer, así como los profesionales y estudiantes vinculados a estas instancias.

De igual forma el Museo mantiene una relación permanente con la Oficina Regional de Cultura del Ministerio de Cultura y Juventud con quienes realizamos actividades conjuntas tal es el caso del Concurso de Comidas y bebidas tradicionales de la provincia de Heredia.

Asimismo la Empresa de Servicios Públicos de Heredia es uno de nuestros colaboradores importantes, mediante un Convenio de Cooperación implementamos un proyecto sobre el uso responsable de aguas residuales mediante la estrategia de las biojardineras. La empresa tiene un proyecto sobre las huertas caseras con el cual estamos realizando conversaciones sobre posibles actividades conjuntas.

La Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica constituye otro colaborador importante mediante el trabajo de estudiantes bajo la modalidad de trabajo universitario. Estos estudiantes realizan trabajos de investigación sobre productos autóctonos y sobre capacitación en la manipulación de alimentos.

Estrategia de implementación permanente:

La estrategia de sostenibilidad del presente proyecto se realizará con base en las siguientes acciones:

Se programará un taller mensual el último domingo de cada mes (ver tabla) sobre cultivos subutilizados autóctonos durante el año 2013 sobre los cuales se impartirán charlas de investigadores y conocedores tradicionales sobre estos cultivos subutilizados tanto en sus aspectos de cultivo, propiedades de las plantas y sus usos y costumbres asociadas (alimenticio, medicinal, artesanal). De igual forma los participantes al taller podrán adquirir almácigos de estas plantas con el propósito de que los cultiven en sus hogares. Complementariamente a estas actividades en el restaurante la fonda del museo se brindará la oportunidad de aprender a preparar las recetas que se pueden elaborar con estos productos así como su degustación.

El Proyecto Productivo Reactivación de la Gastronomía Tradicional del Museo de Cultura Popular brindará a los participantes y público visitante al museo ese domingo una oferta gastronómica incluyendo estos productos seleccionados para el taller. De acuerdo a la producción de temporada el museo organizará ferias donde los participantes del proyecto

podrán en la medida de sus posibilidades traer para la venta productos cultivados en sus hogares.

El Museo realizará una amplia difusión en los medios de comunicación sobre esta oferta cultural con el propósito de que la comunidad nacional tenga acceso a participar de esta innovadora propuesta que garantiza la difusión y reactivación de estas practicas culturales tradicionales representativas de nuestro patrimonio cultural.

Proyección de Talleres												
Meses	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Semana	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Medicinal												
Árboles Frutales												
Enredaderas												
Brotos												
Tallos												
Tubérculos												
Quelites												
Flores												
Semillas												
Tubérculos												
Hojas												