

**UNIVERSIDAD NACIONAL
VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

**GUÍA PARA LA PRESENTACIÓN DE INFORMES FINALES
DE PROYECTOS Y ACTIVIDADES ACADÉMICAS**

1 Datos generales del proyecto

1.1 Nombre completo:

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

1.2 Código: 052412

1.3 Periodo de vigencia: Enero 2009 a diciembre de 2011.

1.4 Participantes:

	Nombre y apellidos Grado académico	Jornada (horas por semana)	Universidad Nacional	Descripción de responsabilidades
Responsable	MEd. Mayela Solano Quirós	10 horas	Museo de Cultura Popular, Decanato de Ciencias Sociales	Coordinación general del Proyecto
Otros Académicos (as), Funcionarios (as)	Master Guillermo Cubero Barrantes	10 horas	Museógrafo Museo de Cultura Popular, UNA	Diseño y producción de Exposición
	Lic. Georgina DeCarli García	10 horas	Museo de Cultura Popular Responsable programa de reactivación	Coordinación de proyectos y actividades de reactivación.
	Lic. Hannia Oviedo Arias	Apoyo administrativo	Asistente administrativa Museo de Cultura Popular	Apoyo administrativo al proyecto
	Máster Helen Sancho Barrantes	asesoría	Escuela de Ciencias Agrarias	Producción cafetal
	Máster Carlos Naranjo	10 horas	Escuela de Historia	Investigación para el diseño del guión museográfico
	Arquitecto Adrián Chávez Vega	planos constructivos	Área de Planeamiento Espacial	Diseño de planos de infraestructura y supervisión de obras

	Lic. Edwin Avalos	asesoría	Escuela de Ciencias agrarias	Productos autóctonos
Estudiantes asistentes	Moisés Marín	20 horas	Escuela de Historia	Transcripción de entrevistas
	Iván Mora Villalta	colaborador	Escuela de sociología	Siembra de Productos
	Roy Leandro Solano	10 horas	Escuela ciencias ambientales	Diagnóstico de productos autóctonos
	Sebastián Alvarado	colaborador	Escuela de Arquitectura UCR	Diseño de espacio para talleres de capacitación
	Karol Carmona	10 horas	Escuela ciencias agrarias	Entrevistas en comunidad
Otros estudiantes	Estudiantes Curso Arte y culturas Populares	producto fotográfico y entrevistas	Centro de estudios Generales	Material fotográfico y entrevistas para apoyo de exposición “de Patios y Solares”
	Estudiantes del curso: El Museo como Recurso didáctico	producto didáctico	Escuela de Historia	Material didáctico para apoyo de exposición.
Contrataciones Profesionales	Noelia Garita	producto didáctico	Museóloga	Producción de desplegable
	Philip Anaskin	producto artístico	Artista plástico	Pintura de cuadros en azulejo
	Miguel Valerio	Mobiliario	Artesano	Producción de mobiliario
	Miguel Barquero	Estructuras de metal	Trabajos de soldadura	Estructura montaje de exhibición.

2 Información técnico – científica

2.1 Resumen del proyecto o actividad académica

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 desarrollo estratégico de las facultades, razón por la cual ha determinado como política institucional el compromiso de fomentar el desarrollo de proyectos que contribuyan a garantizar en la población costarricense la seguridad alimentaria. *“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”*¹

En respuesta a esta preocupación, el Museo de Cultura Popular como programa permanente adscrito al Decanato de Ciencias Sociales de la Universidad Nacional ha asumido la responsabilidad de desarrollar como parte de su misión, estrategias comunicativas y educativas para recuperar, preservar y reactivar conocimientos y practicas eco-agroalimentarias para coadyuvar con la seguridad alimentaria de la población costarricense; con tales propósitos desarrollo el proyecto: **Recuperación y puesta en valor del conocimiento eco-agroalimentario tradicional como insumo para la seguridad alimentaria.** El objetivo general del proyecto fue “Promover en la población del valle central, particularmente los grupos meta del museo y las comunidades aledañas, la reflexión y el cambio de actitud respecto a su cultura alimentaria por medio de una estrategia museológica participativa que promueva la recuperación y revitalización del conocimiento eco-agroalimentario tradicional como insumo para la seguridad alimentaria y nutricional.

El proyecto se propuso aprovechar las experiencias del Museo desarrolladas en el campo investigativo y de acción educativa para tener un impacto en las comunidades aledañas de Barva y San Rafael, las cuales presentan una riqueza cultural y diversidad en el medio natural pero, asimismo, un desconocimiento de las potencialidad de los productos autóctonos subutilizados en la dieta alimentaria.

Como parte de la metodología de trabajo se implementaron las siguientes estrategias dirigidas a investigar, comunicar y reactivar conocimientos y prácticas eco-agroalimentarias que coadyuven en la seguridad alimentaria de la población meta:

Estrategia de Investigación: Se trabajó principalmente la investigación participativa para el rescate de información proveniente de las comunidades. Para el logro de estos propósitos los académicos responsables y colaboradores, trabajaron con las técnicas de *“historia oral”* por medio del trabajo investigativo con los estudiantes. Se practicó una entrevista personal a personas mayores de la

¹ 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.

comunidad con el propósito de recolectar información sobre las practicas relacionadas con hábitos de alimentación y producción agrícola, también se procedió a realizar un registro fotográfico de los patios y el entorno natural de algunas viviendas en comunidades rurales. Esta información fue sistematizada y utilizada para la confección de la base de datos sobre productos subutilizados y la interpretación artística de las prácticas culturales.

Estrategia de Comunicación

Como estrategia comunicativa se diseñó una exhibición en el entorno de la casona al aire libre denominada “**de patios y solares**” en la cual se recrea el pequeño cafetal policultivista donde se exhiben algunos productos de gran importancia para la dieta alimentaria de la familia entre ellos: maíz, caña de azúcar, tubérculos, musáceas, árboles frutales y plantas medicinales. En el cafetal se exhiben doce cuadros artísticos sobre las prácticas culturales tradicionales del valle central, y en el espacio de la fonda se presentan 20 pinturas de algunos productos autóctonos con sus respectivas recetas sobre la preparación de los mismos,

Se diversificó la oferta cultural del museo mediante la inclusión de nuevas temáticas como la seguridad alimentaria y el consumo de productos subutilizados dirigidos a satisfacer las necesidades de los diferentes públicos, entre ellos los estudiantes de educación primaria, secundaria y universitaria, así como los grupos organizados de adultos mayores y grupos familiares.

Estrategia de reactivación:

Uno de los propósitos más importantes del Museo de Cultura Popular es la puesta en valor de los conocimientos eco-agroalimentarios mediante la implementación de estrategias de trabajo con la comunidad especialmente mediante la participación de personas de las comunidades aledañas al museo interesadas en participar en los procesos de capacitación de agricultura orgánica con miras a la producción para consumo familiar pero también para participar en la exhibición y venta de productos y recetas preparadas con productos autóctonos. Mediante la realización de los talleres las personas reconocieron las propiedades de estos productos, su utilización y consumo. Y también aportaron semillas de algunos productos característicos de su región.

2.2 Matriz de logros y resultados por objetivos:

Objetivo 1-Recopilar y sistematizar información relacionada con los conocimientos y prácticas eco-agroalimentarias para crear los contenidos temáticos que sirven para abordar la seguridad alimentaria y nutricional de la población costarricense			
Actividades	Indicadores de logro propuestos	Cumplimiento de indicadores de logro	Comentarios
1.1 Recopilación de información científica y académica existente sobre la seguridad alimentaria y nutricional en el Valle Central de Costa Rica	1.1.1 Fichero físico con información clasificada	100%	Material bibliográfico adquirido y clasificado bajo el sistema de SIDUNA
	1.1.2 Material documental impreso digital recopilado e indizado		
1.2 Recopilación de información sobre conocimientos tradicionales eco-agroalimentarios provenientes de diferentes poblaciones del Valle Central de Costa Rica.	1.2.1 Entrevistas y grabaciones	80%	Se grabaron y transcribieron 20 entrevistas a personas de la comunidad
1.3 Diseño de bases de datos y sistematización de la información recopilada	1.3.1 Base de datos en versión digital y con acceso en el sitio web del museo	80%	Base de datos en digital sobre productos autóctonos
			A la espera de apoyo por parte de la oficina de Informática
			En proceso de ingreso de la base de datos al sitio web del Museo.
Objetivo 2. Desarrollar una Exhibición permanente al aire libre denominada: “De Patios y Solares” para la recreación del entorno agrícola de la vivienda familiar de finales del siglo XIX y primera mitad del siglo XX, en donde se interpretan procesos de cultivo, y uso de los bienes eco-agroalimentarios tradicionales.			
Actividades	Indicadores de logro propuestos	Cumplimiento de indicadores de logro	Comentarios
2.1 Planeamiento y formulación de la exhibición	2.1.1 Documento de la propuesta de exhibición	100%	
2.2 Elaboración de guión científico	2.2.1 Documento del guión científico en versión impresa y digital.	100%	Documento impreso
2.3 Elaboración de guion museográfico	2.3.1 Guión museográfico y manual de montaje de la exhibición.	100%	Propuesta gráfica
2.4 Diagnóstico y desarrollo de áreas de cultivo para las diversas actividades eco-agroalimentarias	2.4.1 Proyecto y mapa con el plan de áreas de cultivo.	100%	Plano de áreas de cultivo

2.5 Producción y montaje de la exhibición “ de patios y solares ”	2.5.1 Exhibición concluida y montada	100%	Fotografías de Exhibición “ de patios y solares ” abierta al público
Objetivo 3. Acondicionar y construir nuevas instalaciones en el Museo de Cultura Popular para brindar una adecuada atención a los visitantes			
Actividades	Indicadores de logro propuestos	Cumplimiento de indicadores de logro	Comentarios
3.1 Planeamiento de las necesidades de construcciones nuevas y acondicionamiento del entorno natural.	3.1.1 Propuesta de planos arquitectónicos	100%	Planos disponibles en Planeamiento Espacial.
3.2 Desarrollo de construcciones nuevas: baterías de baños, centro de interpretación, área de parqueo, servicios básicos: agua, electricidad en el entorno.	3.2.1 Proyectos de ejecución de obras	100%	Fotografía de senderos, caminos, área de capacitación e interpretación y parqueo
3.3 Acondicionamiento para la transitabilidad del público en el entorno: rampas, senderos, accesos especiales, dispositivos de seguridad, y señalización interna.	3.3.1 Senderos, y rotulaciones instaladas en las nuevas vías de acceso.	100%	Fotografía de senderos, caminos, área de capacitación e interpretación y parqueo.
Objetivo 4. - Diseñar e implementar un Plan de comunicación educativa para educar a la población meta respecto al conocimiento y valor nutricional de productos tradicionales comestibles no comunes en la dieta actual y contribuir a generar hábitos saludables de alimentación en la población.			
Actividades	Indicadores de logro propuestos	Cumplimiento de indicadores de logro	Comentarios
4.1 Diseño de unidades didácticas para los diferentes grupos etarios.	4.1.1 Guía didáctica sobre hábitos de consumo alimentario saludables.	100%	Lista de guías didácticas realizadas en el curso Museo como Recurso Pedagógico.
4.2 Diseño y producción de material didáctico para los diferentes públicos.	4.2.1 Material impreso para el público sobre contenidos de la exposición.	100%	
4.3 Elaboración de un Plan de visitas guiadas con atención a la diversidad para estudiantes de educación primaria, secundaria, universitaria, población adulta mayor, grupos familiares.	4.3.1 Informe semestral de visitas guiadas realizadas por los diversos públicos visitantes del museo.	100%	Se atendieron 7730 personas durante el 2011 datos del libro de registro de públicos del museo.
4.4 Talleres interactivos sobre medicina tradicional, gastronomía tradicional y	4.4.1 Realizados 4 talleres con miembros de las comunidades	100%	Registro fotográfico de la participación del público en los talleres.

alimentos de consumo no común en la dieta a cargo de los cultores populares y de académicos.	aledañas		
4.5 Programa de charlas y conferencias sobre seguridad alimentaria y nutricional.	4.5.1 Participación del Museo en la programación de charlas y conferencias sobre Seguridad Alimentaria en la UNA	100%	Asistencia del personal del Museo a las charlas y conferencias
4.6 Difusión permanente en los medios de comunicación masiva sobre las actividades realizadas en el museo relacionada con la seguridad alimentaria y nutricional.	4.6.1 Realizados diversas entrevistas para televisión y radio y prensa escrita.	60%	Artículos periodísticos y programas de radio y televisión sobre seguridad alimentaria y nutricional.
Objetivo 5. Desarrollar acciones tendientes a promover la producción casera, el consumo y la adquisición de alimentos orgánicos no tradicionales en la dieta actual del costarricense			
Actividades	Indicadores de logro propuestos	Cumplimiento de indicadores de logro	Comentarios
5.1 Capacitación a la población meta en el manejo de prácticas agrícolas orgánicas y sostenibles para el grupo familiar, en espacios reducidos para el consumo familiar	5.1.1 Dos cursos especializados sobre prácticas agrícolas armónicas con la naturaleza.	100%	Registro fotográfico
5.2 Diseño de oferta de recetas y su preparación basadas en el uso de semillas, hojas, tallos, raíces y frutos no comunes en la actual dieta a cargo del proyecto productivo de reactivación de la cocina tradicional del museo.	5.2.1 Diseño de oferta de recetas y su preparación basadas en el uso de semillas, hojas, tallos, raíces y frutos no comunes en la actual dieta a cargo del proyecto productivo de reactivación de la cocina tradicional del museo.	100%	Fotografías de panel didáctico sobre recetas de 20 productos subutilizados (semillas, hojas, tallos, raíces y frutos)
	5.2.2 Disco compacto sobre recetas que contenga el uso de tallos, raíces, semillas y hojas existente en las diferentes regiones del país.	100%	Disco disponible

5.3 Creación de una mini-feria en el museo para la venta de productos eco-agroalimentarios provenientes del desarrollo de actividades productivas de la escuela de Ciencias Agrarias y de las comunidades de Barva y San Rafael.	5.3.1 Áreas cultivadas en la Finca experimental de la Universidad Nacional.	100%	Registro fotográfico sobre participación de proyectos de la finca experimental en las ferias programadas en el Museo.
	5.3.2 Espacio físico acondicionado permanente para la exhibición y venta de productos agroalimentarios.		Registro fotográfico de las comunidades de la provincia de Heredia en el concurso de comidas y bebidas tradicionales Registro fotográfico de mujeres de las comunidades de Barva y San Rafael en ferias sobre exhibición y venta de productos tradicionales.

3. Productos directos e indirectos del proyecto

3.1 Producciones artísticas

Titulo de la obra: **Exhibición al aire libre “de Patios y Solares” (12 paneles)**

Nombre del autor: Guillermo Cubero Barrantes

Técnica: pintura sobre azulejo

Fecha de la obra: 2010 – 2011





Titulo de la obra: **Exhibición de 20 productos agrícolas autóctonos subutilizados**

Nombre del autor: Philip Anaskin

Técnica: pintura sobre azulejo

Fecha de la obra: 2011



3.2 Producción de base de datos

Titulo: **Base de datos sobre productos agrícolas autóctonos del Valle Central**

Nombre del autor: Roy Leandro Solano

Metodología: recolección de información, procesamiento y diseño de base de datos

Fecha: 2009 - 2010

Portada



3.3 Diseño y producción de materiales didácticos

Titulo: **Desplegable con información sobre recetas tradicionales**

Nombre del autor: Mayela Solano

Diseño: Noelia Garita

Fecha: 2011

Titulo: **Individual con información de refranes**

Nombre del autor: Georgina DeCarli

Diseño: Noelia Garita

Fecha: 2011



3.4 Producción de multimedia

Titulo: **CD de Recetas de preparación de alimentos con productos subutilizados**

Nombre del autor: Roy Leandro Solano y Mayela Solano Quirós

Diseño: fotos y texto

Fecha de la obra: 2011



3.5 Talleres de Capacitación a las comunidades

Evento: **2 Talleres “Los productos subutilizados, su reconocimiento, obtención y consumo”**

Participantes de: mujeres de Santa lucía de Barva y San Rafael

Facilitadora: Sandra Marcela Miranda Morales

Fecha: septiembre, 2011

Lugar: MCP





Evento: 2 Taller “Preparación y degustación de productos agrícolas autóctonos subutilizados”

Participantes de: Santa lucía de Barva y San Rafael

Facilitador: Proyecto de Reactivación de la cocina tradicional

Fecha: septiembre, 2011

Lugar: MCP



Evento: **“Taller Manejo adecuado de recursos sólidos orgánicos”**

Participantes: Líderes comunales de la provincia de Heredia

Facilitador: Responsabilidad social Corporativo de la ESPH

Fecha: octubre, 2011

Lugar: MCP



3.6 Ferias de exhibición y venta de productos orgánicos

Feria: **“Aprovechemos nuestra tierra”**

Participantes: Asociación Tiempo del Fin

Fecha: septiembre, 2009

Lugar: MCP



Feria: **“Certamen de Comidas y Bebidas tradicionales”**

Participantes: Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del MCJ

Fecha: septiembre, 2010

Lugar: MCP



Feria: “Encuentro gastronómico para conmemorar el Mes del Adulto Mayor”

Participantes: Escuela de Ciencias Agrarias, mujeres de la comunidad de San Rafael, Proyecto productivo de Cocina

Fecha: octubre, 2011

Lugar: MCP



Feria: “Exposición y Feria las Plantas y sus usos y venta de platillos

Participantes: Escuela de Ciencias Agrarias, mujeres de la comunidad de San Rafael, Proyecto Productivo de Cocina y Herbario del Museo Nacional

Fecha: febrero, 2012

Lugar: MCP



Acondicionamiento de senderos, rampas de acceso en el Museo de Cultura Popular

Participantes: Área de planeamiento espacial de la Universidad Nacional



3.7 Participación en conferencias

Participaron: Mayela Solano Quirós y Georgina DeCarli

Eventos, fecha y lugar:

EVENTO	FECHA	LUGAR
Taller Diseño de un Plan de Acción institucional ante el reto de la Seguridad Alimentaria: UNA Respuesta	Abril, 2009	MCP
Presentación del plan de acción Institucional en Seguridad Alimentaria	Octubre/2009	CONSACA, UNA
Jornadas de Reflexión Académica de Seguridad Alimentaria”	13-16/octubre, 2009	FCS de la UNA
Celebración del Día Mundial de la Alimentación	29/octubre/2009	MCP
Curso de Etno-Ciencias: sabiduría, tradición y saber popular	26/nov/2009	MCP
Foro Seguridad Alimentaria y desarrollo rural	16/abril/2010	Auditorio C.Picado, UNA
Taller para la revitalización de tradiciones alimentario	22/junio/2011	UCR en Turrialba
Curso de Etno-Ciencias del Ministerio de Salud	22-23/sep./2011	Hotel Corobicí
Foro Nacional de Soberanía Alimentaria: agricultura sostenible y derecho a la alimentación	19/octubre/2011	Sala de Rectores, UNA

3.8 Acondicionamiento y construcciones nuevas en el MCP

Obra: **Cafetal tradicional policultivista**

Responsable: Escuela de Ciencias Agrarias, Escuela de Historia y Museo de Cultura Popular

Metodología: transformación de un cafetal moderno a uno tradicional y rotulación de árboles y matas

Fecha de la obra: 2009 - 2011



Obra: **Obra: Senderos y rampas para público especial**

Responsable: Arq. Adrián Chávez, Área de Planeamiento Espacial

Metodología: estudio de la circulación de público y de rampas para personas con necesidades especiales

Fecha de la obra: 2011





Responsable: Arq. Adrián Chávez, Área de Planeamiento Espacial

Metodología: obra nueva

Fecha de la obra: 2012



Obra: **Construcción de área de capacitación**

Diseño: Arq. Sebastián Alvarado - UCR

Planos: Arq. Marcela Marín y Francisco Miranda, Área de Planeamiento Espacial

Fecha de la obra: 2011



4. Información presupuestaria

Incluir la valoración del presupuesto total del proyecto o actividad académica, tanto de los recursos aportados por la Universidad Nacional como por entes externos.

Rubro	UNA		FIDA	
	Presupuestado	Ejecutado	Aprobado	Ejecutado
Servicios personales	¢74 400 000	¢50 000 000		
Servicios no personales			¢4 500 000	¢4 500 000
Actividades de capacitación			¢1 000 000	¢500 000
Materiales y suministros			¢2 000 000	¢2 000 000
Infraestructura y equipo	¢3 250 000	¢3 250 000	¢16 200 000	¢16 700 000
Total general	¢77 650 000	¢53 250 00	¢23 700 000	¢23 700 000

5. Conclusiones relevantes y recomendaciones:

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.

Fecha formulación: 21/03/2012

MEd. Mayela Solano Quirós

Programa Ejecutor

Museo de Cultura Popular

Fecha recepción Facultad, Centro o Sede

PhD. Carlos Buezo Cruz

Decano

Facultad de Ciencias Sociales

Fecha recepción Programa Gestión Proyectos

Fecha aval Programa Gestión Proyectos