

***Acciones implementadas en  
Seguridad Alimentaria Nutricional  
desde la  
Municipalidad de Santa Ana,  
Costa Rica***

*Dra. Raquel Hernández Cordero  
Nutricionista*

*Octubre, 2018*

- Aspectos Generales.
- Estrategias.
- Programas y Proyectos
- Conclusiones Generales.

# GOBIERNOS LOCALES????



- **Las “MUNICIPALIDADES fomentan participación activa, consciente y democrática del pueblo en las decisiones del gobierno local”**

**(Código Municipal, artículo 5).**

Este concepto se complementa con el de Desarrollo Económico local, dado que ambos interactúan para generar acciones en la lucha contra la pobreza y el fomento a la equidad, mediante la generación de empleo digno y la promoción del Emprendedurismo.

## **a. COSAN:**

- **Los Consejos de Seguridad Alimentaria y Nutricional (COSAN) son “...instancias de coordinación e integración en el nivel local, en materia de SAN y nutrición preventiva, con la participación de las Municipalidades y de los sectores institucionales, con participación de la sociedad civil en cada uno de los cantones donde operen” (Decreto 31714 MS-MAG-MEIC, artículo 26).**



## Articulación Interna:





# Actividades del COSAN:

- Bendición de Fincas
- FAC
- Día del Agricultor
- Semana de la Lactancia Materna
- Día Mundial de la Alimentación
- Campaña de Recolección de envases de agro tóxicos y desechos de AG.



MUNICIPALIDAD  
**Santa Ana**

**3 Festival AGROALIMENTARIO Cultural**

En celebración del  
Día del Agricultor  
y la  
Semana de la Nutrición

**11, 12  
Y 13 DE MAYO**

En los jardines del Templo Católico de Piedades

Actividades culturales,  
venta y exhibición  
de productos locales,  
clases de alfarería,  
juegos tradicionales  
y música en vivo.

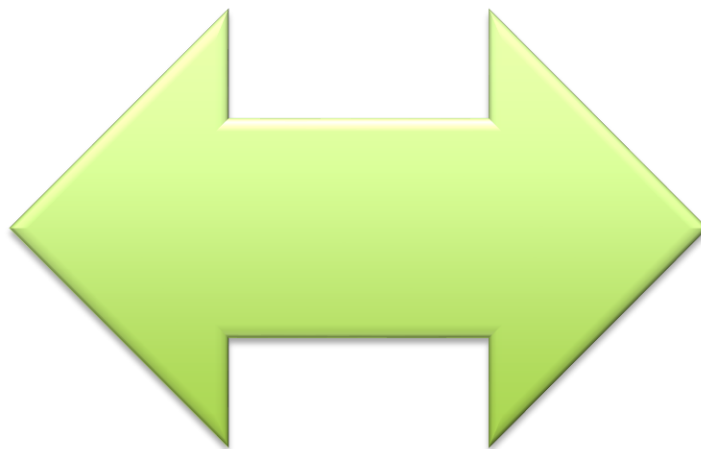








**PRODUCTOR  
ES**



**CONSUMIDORES**

## **b. Educación Nutricional:**

- Escuela de Alimentación.
- Huerta comunitaria
- Huerta Escolar
- Centros de Asistencia
- Programa Mi barrio Seguro.

# Escuela de Alimentación:

**¿Quieres aprender a comer?**

**"APRENDA A COMER CONSCIENTE Y SANAMENTE"**  
Ven y únete a la Escuela de Alimentación

MUNICIPALIDAD  
**SantaAna**

## PROGRAMA



FECHA	TEMA
20 ABRIL	LACTANCIA MATERNA
4 MAYO	ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA
18 MAYO	ALIMENTACIÓN SALUDABLE
1 JUNIO	TOUR DE COMPRAS
14 JUNIO	DÍA DE CAMPO
29 DE JUNIO	LECTURA DE ETIQUETAS
6 JULIO	CELIAQUÍA Y ALERGIAS
20 JULIO	MICROBIOTA
3 AGOSTO	ALIMENTOS TRANSGÉNICOS
10 AGOSTO	TALLER DE COCINA

Inicia el  
**20 DE ABRIL**  
En horario de  
**9:00 am a 11:00 am**  
Lugar:

**CASA DEL MAESTRO  
PENSIONADO  
SANTA ANA, CENTRO**

Inscripciones a los teléfonos  
2282-5242 ext.101/104 o al 2582-7428.

GRUPO LIMITADO



# **b.1.PROGRAMA DE HUERTAS**

**A.Escolar.**

**B.Comunitaria**

**C.Centros de asistencia**

# Comunitaria:







# Huerta Escolar:















## Centros de Asistencia.



- FUSAVO
- Centro diurno
- Hogar Montiel

# **c. PROGRAMA DE APOYO AL PRODUCTOR LOCAL**

## **a. Producción Local:**

- Apoyo a la producción Local.
- Programa de AO
- Mejoramiento de vida
- Sello de SAN
- Mercadito Local

# Trabajo con Productores locales:

- Aprendizaje e Incorporación de BPA
- Incorporación de familias en el Programa Bandera Azul Agropecuaria.
- Giras educativas a Fincas Modelo
- Campañas anuales de recolección de residuos agropecuarios.
- Asesoría y acompañamiento a familias productoras para incorporación de prácticas sostenibles.

## **Trabajo con Productores locales:**

- Trabajo bajo el Enfoque de Mejoramiento de Vida con familias productoras de la comunidad.
- Conformación de Asociación de Productores Sostenibles con apoyo de empresa privada.
- Rescate de tradiciones y acercamiento institucional mediante la realización por III año consecutivo de la Bendición de Fincas, Festival Agroalimentario, Día del Productor, Semana de la Nutrición y Día Mundial de Alimentación.















## **DISTINTIVO LOCAL:**

Generar un cierre articulado entre productores y consumidores en la cadena Agro - Productiva es una de las metas de la Seguridad Alimentaria en el cantón, ello nos trae a la necesidad de que se hagan visibles los productos de manera diferenciada.



## ¿Qué es el Sello de Prácticas Agrícolas Sostenibles?

Un distintivo gratuito por el cual los agricultores pueden optar, para comprobar que cultivan productos locales, bajo estándares de seguridad alimentaria y buenas prácticas ambientales.

La certificación motiva el uso eficiente de los recursos naturales y aplica de forma responsable productos sintetizados.

El sello es parte del **Programa de Agricultura Orgánica y Producción Sostenible para Productores de Santa Ana**, liderada por el Departamento de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) de la Municipalidad de Santa Ana, con apoyo del Consejo de Seguridad Alimentaria (COSAN) del cantón. La iniciativa apunta al desarrollo integral -ambiente, salud y calidad de vida-.

### Un proceso accesible para los agricultores

- La participación es gratuita y voluntaria.
- El sello se entregará de 30 a 45 días hábiles, luego de presentar la documentación.
- En el caso de ser rechazado, el agricultor se puede postular nuevamente, después de tres meses.
- Las fincas participantes podrán ser visitadas por la Municipalidad y los consumidores.
- Opcionalmente, para cualquier persona interesada, se ofrecen talleres mensuales que abarcan temas de agro, producción y seguridad alimentaria.
- Contacte al Dpto. de Seguridad Alimentaria y Nutricional, al correo [rhernandez@santaana.go.cr](mailto:rhernandez@santaana.go.cr) o al tel. 2582-7428.



### Red de comercios apoya consumo local

- Santa Ana Country Club lidera la creación de una red de comercios que se comprometan a adquirir los productos certificados.
- Se busca generar un encadenamiento que facilite la colocación del producto y reconozca el esfuerzo de los agricultores.
- Para más información, favor contactar a Laura Cruz, gerente de sostenibilidad de Garnier & Garnier, socio desarrollador del club, al correo [lcruz@garnier.cr](mailto:lcruz@garnier.cr) o al tel. 2205-3600.



### Mercadito Sostenible



Actualmente, tras la creación de la Asociación de Agricultores Sostenibles de Santa Ana (APSSA), se coordina la apertura de un Mercadito Sostenible en el nuevo parque, frente a la Iglesia Católica.

El espacio será otra ventana para exponer un producto diferenciado y de temporada, a un consumidor más consciente de su nutrición.

## Alcances del Proceso de SAN:

Productores (as)	30 px x año
Escuela de Alimentación	60 px x año
Huerta Comunitaria	60px x año
Festival Agroalimentario Cultural	500px
Celebración Día del Agricultor	300px
Bendición de Fincas	50px
Semana de la Lactancia Materna	50px
Día Mundial de la Alimentación	300px
FUSAVO	20px
Hogar Montiel	20px
<b>Total:</b>	<b>1360 personas por año.</b>





**GRACIAS**



**GRACIAS!!!**

