

UNIVERSIDAD NACIONAL
SISTEMA DE ESTUDIOS DE POSGRADO
MAESTRÍA EN GERENCIA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y
NUTRICIONAL

**Propuesta de un sello de calidad con enfoque en seguridad
alimentaria y nutricional: una estrategia para el fortalecimiento de
la producción artesanal de alimentos en las Ferias del Agricultor de
San Carlos, Costa Rica**

Angie Mariela Blanco González

**Trabajo Final de Graduación sometido a conocimiento de la
Comisión Asesora de Investigación y Trabajos finales de graduación del Programa de
Maestría en Gerencia de la Seguridad Alimentaria y Nutricional para optar al grado y título
de Máster en Gerencia de la Seguridad Alimentaria y Nutricional**

Costa Rica, 2025

Aprobación del Trabajo Final de Graduación

El presente Trabajo Final de Graduación fue aceptado por la Comisión Asesora de Investigación y Trabajos finales de graduación del Programa de Maestría en Gerencia de la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Escuela de Ciencias Agrarias de la Facultad de Ciencias de la Tierra y el Mar de la Universidad Nacional, Costa Rica, como requisito formal para optar por el grado de Máster en Gerencia de la Seguridad Alimentaria y Nutricional.

MIEMBROS DEL TRIBUNAL EXAMINADOR

Dr. Leonardo G. Granados Rojas

Coordinador de la Maestría en Gerencia de la Seguridad Alimentaria y Nutricional

Uriel Martín Rojas Hidalgo

Tutor

MSc. Kattia Solano Leandro

Miembro de la Comisión Asesora

Angie Mariela Blanco González

Sustentante

Resumen

En las Ferias del Agricultor del cantón de San Carlos, Costa Rica, se comercializan alimentos producidos de forma artesanal, caracterizados por su valor cultural, accesibilidad económica y vínculo directo entre productores y consumidores. No obstante, a partir del diagnóstico participativo realizado, revisión documental y la experiencia profesional de la proponente, se identifican deficiencias recurrentes en la calidad e inocuidad de estos productos, tanto en atributos, etiquetado inexistente o incorrecto, fallas en procesos de conservación, inconsistencias nutricionales y deficiente aplicación de prácticas higiénico-sanitarias; condiciones que incrementan el riesgo de contaminación, enfermedades transmitidas por alimentos y disminución de vida útil, comprometiendo así la confianza de las personas consumidoras y la sostenibilidad de la actividad. Adicionalmente, los hogares productores podrían enfrentar condiciones de vulnerabilidad socioeconómica, limitado acceso a recursos técnicos, bajo nivel educativo, siendo principalmente mujeres jefas de hogar y personas adultas mayores, lo que limita sus posibilidades de aplicar mejores técnicas y acceder a una vinculación efectiva con actores institucionales que puedan apoyarles. Esta situación puede derivar en pérdidas económicas, abandono de la actividad productiva y mayor riesgo de inseguridad alimentaria.

Para delimitar esta problemática se aplicó una metodología de diagnóstico que combinó análisis documental, entrevistas semiestructuradas a personas productoras e informantes clave, análisis del contexto de seguridad alimentaria y nutricional local, mapeo de actores y un estudio exploratorio sobre percepción del consumidor.

Como respuesta estratégica y considerando las limitaciones técnicas, sanitarias y comerciales identificadas, se propone el diseño de un sello de calidad artesanal, concebido como una herramienta integradora para el fortalecimiento de la actividad productiva. Este distintivo permitirá establecer criterios técnicos claros respecto a los atributos diferenciadores de los alimentos artesanales, requerimientos de inocuidad y valor nutricional, brindando a las personas productoras

una guía para la mejora continua de sus procesos. Al mismo tiempo fortalecerá la confianza de los consumidores y aumentará la visibilidad del valor cultural y nutricional de los alimentos artesanales. El sello se plantea como una herramienta que articula formación técnica, identidad territorial y articulación interinstitucional, promoviendo la sostenibilidad de la producción artesanal local, el desarrollo de capacidades y el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional de las familias productoras y de la población consumidora. Los componentes del sello incluyen criterios técnicos, modelo de gestión, mecanismos de certificación y herramientas para su implementación, que incluyen procesos participativos de capacitación y asesoría para el fortalecimiento de las capacidades de las personas productoras. El sello integrará criterios relacionados con buenas prácticas de producción, inocuidad, valor nutricional, identidad cultural, innovación y sostenibilidad. Esta propuesta se plantea en el marco de una estrategia de extensión universitaria coordinada por la Universidad Técnica Nacional, que se propone ejecutar en las ferias de San Carlos como plan piloto, con potencial de ser escalada y replicada a nivel nacional. Se contempla el desarrollo de actividades participativas como mesas de trabajo con expertos, pruebas experimentales, talleres de ideación, así como la elaboración de materiales formativos, que permitan la obtención de un documento técnico del sello, una propuesta de valor clara para los alimentos artesanales, mejora en las capacidades técnicas en los productores, y una memoria orientadora para futuras réplicas.

El proyecto diseñado busca contribuir a la mejora integral de los alimentos artesanales comercializados en las ferias, reforzar su valor percibido y posicionamiento comercial, incrementar la seguridad y fidelización del consumidor, y fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional de las familias productoras.

Abstract

Artisanally produced foods are sold at the Farmers' Markets in the canton of San Carlos, Costa Rica, which are characterized by their cultural value, economic accessibility, and the direct link between producers and consumers. However, based on a participatory diagnosis, documentary review, and the professional experience of the project proponent, recurring deficiencies have been identified in the quality of these products. These include issues related to product attributes, food safety failures, absent or incorrect labeling, inadequate preservation processes, nutritional inconsistencies, and poor implementation of hygiene and sanitation practices. Such conditions increase the risk of contamination, foodborne illnesses, and reduced shelf life, thereby undermining consumer trust and the sustainability of the activity.

Additionally, many producing households face socio-economic vulnerability, limited access to technical resources, and low levels of education, especially female-headed and older adults, which restricts their ability to adopt better techniques and effectively connect with institutional actors who could support them. This situation can lead to economic losses, the abandonment of production activities, and an increased risk of food insecurity.

A diagnostic methodology was employed to better define this problem, that combined documentary analysis, semi-structured interviews with producers and key informants in San Carlos, stakeholder mapping, analysis of the local food and nutrition security context, and an exploratory study on consumer perception.

As a strategic response and considering the identified technical, sanitary, and commercial limitations, this proposal includes the design of an Artisanal Quality Seal, conceived as an integrative tool to strengthen productive activity. This seal aims to establish clear technical criteria regarding the differentiating attributes of artisanal foods, food safety requirements, and nutritional value, providing producers with a roadmap for the continuous improvement of their processes. At the same time, it will enhance consumer trust and increase the visibility of the cultural and nutritional value of artisanal foods.

The seal is proposed as a tool that integrates technical training, territorial identity, and inter-institutional coordination, promoting the sustainability of local artisanal production, capacity building, and the strengthening of food and nutrition security for both producing families and the consumer population. The proposed components of the seal include technical criteria, a management model, certification mechanisms, and implementation tools like participatory training processes, and advisory support to enhance producer's capacities. Furthermore, it is designed to incorporate standards related to good production practices, food safety, nutritional value, cultural identity, innovation, and sustainability.

This proposal is framed within an university extension strategy coordinated by Universidad Tecnica Nacional UTN to be developed in San Carlos markets as a pilot plan, with the potential for scaling and replication at the national level. The initiative includes participatory activities such as expert roundtables, experimental testing, ideation workshops, as well as the development of training materials. These efforts aim to produce a technical document for the seal, a clear value proposition for artisanal foods, improved technical capacities among producers, and a guiding report for future replication.

The project is designed to contribute to the comprehensive improvement of artisanal foods sold in farmers' markets, reinforce their perceived value and market positioning, increase consumer safety and loyalty, and strengthen the food and nutrition security of producing families.

Agradecimiento

A Dios, por la fuerza, la vida y darme todo lo que necesito para cumplir mis proyectos.

A mi esposo, gracias por ser, estar, amarme, encontrarme y no soltarme.

A mi mamá: Mami gracias por darme el mejor ejemplo de lo que es ser una mujer fuerte y valiente.

A mi papá, mi hermana y mi sobrino, su apoyo desde todas las diferentes aristas ha sido invaluable, sin ustedes no sería quien soy.

A mi abuela por cuidarme siempre, y a mi abuelo por reflejar el valor de la vida en el campo y enseñarme a amar con fuerza lo que nos da la naturaleza. Un beso al cielo papá.

A los profesores, tutor y dirección de la maestría, y mis estudiantes del seminario, gracias por todas las enseñanzas, oportunidades y el apoyo en este proceso.

Dedicatoria

A todas esas personas que con sus manos dan vida a los alimentos artesanales, rescatando tradiciones, compartiendo historias y ofreciendo a la sociedad el fruto de su talento, siempre muy bien sazonado con suficiente pasión.

Índice

CARACTERIZACIÓN DE LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA	1
Descripción del problema.....	1
Causas y consecuencias del problema.....	10
Delimitación del problema	14
Antecedentes de la situación problemática	18
Ferias del Agricultor.....	18
Estado de los pilares de la SAN en Costa Rica y San Carlos.....	20
Contexto institucional, político y estratégico de la producción artesanal de alimentos y Ferias del Agricultor en el marco de la SAN.....	21
Alternativas de solución	35
MARCO TEÓRICO - CONCEPTUAL.....	39
Seguridad alimentaria y nutricional.....	39
Desarrollo humano y la seguridad alimentaria y nutricional	40
Componentes de la seguridad alimentaria y nutricional.....	42
Determinantes de la seguridad alimentaria y nutricional	43
Producción artesanal de alimentos en el contexto de la SAN	45
Calidad e inocuidad en la producción artesanal de alimentos.....	48
Sellos de calidad en alimentos	50
Marco político y legal aplicable	53
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN DIAGNÓSTICA.....	58
Fuentes de información.....	59
Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	59
ANÁLISIS DE SITUACIÓN	63
Análisis de la alternativa propuesta.....	63
Intervención en la seguridad alimentaria y nutricional.....	67
Viabilidad.....	69
Pertinencia, relevancia y originalidad.....	72
PROPUESTA DE SOLUCIÓN	74
Objetivos del proyecto	74
Objetivo general.....	74
Objetivos específicos	74
Modalidad de ejecución	74
Etapas y metodología	74

Organización operativa.....	79
Estrategia gerencial	80
Descripción entidad ejecutora	82
Aliados estratégicos en la implementación.....	83
Productos y resultados esperados.....	84
Indicadores de logro, monitoreo y evaluación	85
Riesgos asociados y prevención	88
Cronograma de actividades	90
Presupuesto.....	93
REFERENCIAS	94
ANEXOS.....	106
Anexo 1. Instrumento investigación diagnóstica	106
Anexo 2. Declaración de interés estratégico del proyecto por la Vicerrectoría de Extensión y Acción Social de la UTN	113
Anexo 3. Mapa estratégico del PIDE de la UTN.....	115
Anexo 4. Matriz de categorización de alimentos artesanales	116

Índice de tablas

Tabla 1 Situaciones identificadas en actividad de diagnóstico sobre la producción artesanal de alimentos comercializados en la Feria del Agricultor de Ciudad Quesada	3
Tabla 2 Relación de la situación problemática con los pilares de la SAN	13
Tabla 3 Procedimiento e instrumentos para la recopilación de la información de la investigación diagnóstica.....	60
Tabla 4 Descripción de las etapas para el diseño de la propuesta de valor de los alimentos artesanales.....	76
Tabla 5 Descripción de las etapas para el diseño del modelo técnico y operativo del sello	77
Tabla 6 Descripción de las etapas para la generación de acciones de mejora de las capacidades técnicas de las personas productoras de alimentos artesanales.....	79
Tabla 7 Líneas de acción gerencial aplicables al proyecto del sello artesanal con enfoque participativo e integrador.....	81
Tabla 8 Aliados estratégicos en la implementación del proyecto del sello distintivo de alimentos artesanales.....	83
Tabla 9 Productos y resultados esperados como consecuencia del logro de los objetivos del proyecto	84
Tabla 10 Indicadores de logro de las etapas y objetivos del proyecto.....	85
Tabla 11 Riesgos asociados y estrategia para la previsión.....	88
Tabla 12 Cronograma de implementación del proyecto	91
Tabla 13 Presupuesto de implementación del proyecto	93

Índice de figuras

Figura 1 Distribución general y actividades en Feria del Agricultor de Ciudad Quesada	2
Figura 2 Productos artesanales y productores en la Feria del Agricultor de Ciudad Quesada (a).	5
Figura 3 Productos artesanales y productores en la Feria del Agricultor de Ciudad Quesada (b)	5
Figura 4 Controles de calidad e inocuidad que refieren ser aplicados por personas productoras de alimentos artesanales en la Feria del Agricultor de Ciudad Quesada	6
Figura 5 Necesidades priorizadas de avance y nuevos conocimientos para la mejora de la producción artesanal de alimentos, por personas productoras en la Feria del Agricultor de Ciudad Quesada.....	10
Figura 6 Causas y consecuencias de la deficiencia de calidad en la producción artesanal de alimentos	11
Figura 7 Proceso para obtener el sello Costa Rica Artesanal de alimentos	52
Figura 8 Análisis FODA estratégico sobre la alternativa de la creación del sello de calidad artesanal para la mejora de la calidad de los alimentos artesanales comercializados en Ferias del Agricultor con un enfoque SAN	67
Figura 9 Componentes y etapas del proyecto	75
Figura 10 Mapa estratégico del PIDE, UTN.	115

Lista de abreviaturas

BPM Buenas prácticas de manufactura

CELAC Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños

CEPAL Comisión Económica para América Latina

CIBICA Comunidad Iberoamericana de Inocuidad Alimentaria y Calidad

CIFA Comisión Interinstitucional de Ferias del Agricultor

CNP Consejo Nacional de la Producción

CONARE Consejo Nacional de Rectores

CONPES Consejo Nacional de Política Económica Social de la República de Colombia

CSA Comité Seguridad Alimentaria Mundial

DHA Derecho Humano a la Alimentación

ENAHOG Encuesta Nacional de Hogares

ETA Enfermedad Transmitida por Alimentos

FAO Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

FIDA Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola

FODA Análisis fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas

IICA Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

ILSI International Life Sciences Institute

INA Instituto Nacional de Aprendizaje

INCAP Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá

INEC Instituto Nacional de Estadística y Censos

INTA Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos

INSAN Inseguridad Alimentaria y Nutricional

MAG Ministerio de Agricultura y Ganadería

MEIC Ministerio de Economía, Industria y Comercio

MINSA Ministerio de Salud

OCDE Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico

ODS Objetivos de Desarrollo Sostenible

OIT Organización Internacional del Trabajo

OMC Organización Mundial del Comercio

OMS Organización Mundial de la Salud

ONG Organizaciones no gubernamentales

ONU Organización de Naciones Unidas

OPS Organización Panamericana para la Salud

PMA Programa Mundial de Alimentos

PNUD Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo

RBAYP Reserva de la Biosfera Agua y Paz

SAN Seguridad Alimentaria y Nutricional

SENASA Servicio Nacional de Salud Animal

SEPSA Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria

SINSAN Sistema de información en seguridad alimentaria

TEC Instituto Tecnológico de Costa Rica

UCR Universidad de Costa Rica

UTN Universidad Técnica Nacional

UNICEF Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia

VEAS Vicerrectoría de Extensión y Acción Social

VIT Vicerrectoría de Investigación y Transferencia

Descriptores

Alimentos artesanales

Seguridad alimentaria y nutricional

Sello de calidad

Inocuidad alimentaria

Propuesta de valor

CARACTERIZACIÓN DE LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA

Descripción del problema

Los alimentos producidos artesanalmente representan un elemento importante como parte de la alimentación de las personas costarricenses, al tratarse de productos cercanos, conocidos, elaborados de forma principalmente manual, utilizando métodos culturalmente aceptados, no masivos, con sabores tradicionales y materias primas consideradas popularmente como naturales y saludables, producidas en muchos casos por las mismas personas que los comercializan, lo cual coincide con Huitzilihutl *et al.* (2019), quien señala que se trata de alimentos que han sido elaborados por medio de procesos opuestos a las técnicas de estandarización y de homogeneización de la industria alimentaria, como práctica sociocultural, en la cual los productos tienen una alta carga de valores y creencias de quien los produce y del constructo social a su alrededor: tradiciones y cultura.

Sin embargo, de la misma forma que se valoran estos productos también se requiere que sean alimentos inocuos y nutritivos, que se cumplan las normas higiénico-sanitarias en su manejo, los reglamentos establecidos para garantizar la salud pública y las buenas prácticas productivas y comerciales. Además, deben competir contra la estandarización, innovación, costos y amplia distribución de los alimentos procesados industrialmente, con un nivel de conocimiento técnico muy limitado y condiciones de vulnerabilidad desde el punto de vista de la seguridad alimentaria y nutricional (SAN).

Uno de los espacios más importantes en los cuáles se comercializan los alimentos producidos artesanalmente son las Ferias del Agricultor que se desarrollan a lo largo del país, que destacan como “una alternativa importante para la compra de alimentos que favorece la seguridad alimentaria y nutricional de muchas familias” (Zúñiga y Niederle, 2017, párr. 52). Como lo señalan los autores, además de la simple transacción comercial en las ferias se construyen relaciones sociales

que acercan a productores y consumidores. convirtiéndose en actores activos dentro del proceso de apreciación y evaluación de la calidad.

A continuación, se describen las situaciones evidenciadas como resultado de las actividades de diagnóstico realizadas como parte del proyecto. Tal como se describe en la metodología más adelante, en una primera etapa se realizaron visitas en las instalaciones de la Feria del Agricultor de Ciudad Quesada, la cual se distribuye según se muestra en la Figura 1.

Figura 1

Distribución general y actividades en Feria del Agricultor de Ciudad Quesada.



Nota. Elaboración propia, 2024.

Durante las visitas se realizaron actividades de observación y entrevistas mediante la técnica de diálogo semiestructurado a personas productoras, consumidores y al administrador de la feria, cuyos resultados se muestran en la tabla 1.

Tabla 1

Situaciones identificadas en actividad de diagnóstico sobre la producción artesanal de alimentos comercializados en la Feria del Agricultor de Ciudad Quesada

Aspecto	Descripción
Datos generales	<p>Se trata en su mayoría de producción a pequeña escala de productos tradicionales, de forma principalmente manual.</p> <p>Se contabilizaron 16 vendedores de alimentos artesanales preenvasados.</p> <p>Se identificaron productos como: queso fresco, natilla, queso maduro, yogurt, ceviche envasado, embutidos, tortillas, diferentes tipos de pan casero, tamal mudo, especias, miel de abeja, picadillo de papaya, toronja cristalizada, pasta de ajo, mantequilla de ajo, entre otros.</p> <p>Las instalaciones son cómodas y adecuadas, limpias y propician un ambiente agradable. Cuentan con instalaciones sanitarias suficientes.</p> <p>No se identificó focos de basura ni acumulación de residuos sólidos o líquidos.</p> <p>A las personas productoras se les pide capacitación en manipulación de alimentos, mantener la higiene y la cadena de frío.</p> <p>Hay una buena concurrencia de personas consumidoras al lugar, pero en especial se dirigen a comprar los alimentos frescos como frutas y vegetales, y de manera ocasional adquieren productos elaborados.</p> <p>Los productores son personas que vienen desde distintos lugares del cantón de San Carlos, mayor representación de mujeres, algunas personas con nivel de escolaridad bajo y adultos mayores de 50 años.</p>
Atributos y variedad de los productos	<p>Las personas consumidoras y productoras señalan que los alimentos son “ricos y buenos”, caseros y muy naturales, “no tienen nada de esas cosas químicas”.</p> <p>No se evidencia mucha variedad de productos tradicionales.</p> <p>Se selecciona sólo un vendedor por tipo de producto.</p> <p>Conocen poco sobre aspectos nutricionales, ni ventajas o desventajas de sus productos. No se da una adecuada comunicación con el consumidor sobre los atributos de los productos. Algunos dan degustación de los productos.</p> <p>Personas consumidoras indicaron que no volvieron a comprar algunos de los alimentos porque se les “pone malo” muy rápido, y les ha tocado botar gran cantidad de productos que se “agrían” con mucha facilidad.</p>

	<p>A algunas de las personas productoras ya les han pedido etiqueta y registro sanitario, pero no saben qué es ni cómo tramitarlo.</p> <p>Muchos de los productos no tienen etiqueta, ni cumplen con la información básica al consumidor como ingredientes o fecha de vencimiento.</p>
Inocuidad	<p>No se cumplen estrictamente todas las medidas de manipulación de alimentos durante la venta. Las fallas reportadas son especialmente en higiene de las manos, manejo de dinero, cabello expuesto, empaques no protectores de los alimentos, contaminación cruzada en el almacenamiento, falta de refrigeración de productos altamente perecederos y riesgosos.</p> <p>No se exige pasteurización de los productos lácteos, dado que la legislación permite la opción de no pasteurizar.</p> <p>Algunas de las personas productoras indican que los alimentos son elaborados en las cocinas o patios de las casas, con la mayor higiene y cuidado.</p>

Nota. Elaboración propia, 2024

Entre los principales problemas señalados por las personas productoras destacan la falta de recursos económicos, la escasez de oportunidades estables de comercialización y las pérdidas recurrentes de productos no vendidos, debido a la corta vida útil de los alimentos, lo que impide su almacenamiento y conservación para futuras ventas.

En las figuras 2 y 3 se muestran algunas imágenes que se refieren a lo observado en las visitas realizadas a la feria. Los principales productos elaborados son quesos, seguido de yogurt, conservas dulces, pan y repostería, pastas untables o patés, y en menor participación conservas ácidas, embutidos y bebidas fermentadas.

Figura 2

Productos artesanales y productores en la Feria del Agricultor de Ciudad Quesada (a).



Nota. Elaboración propia, 2024.

Figura 3

Productos artesanales y productores en la Feria del Agricultor de Ciudad Quesada (b).

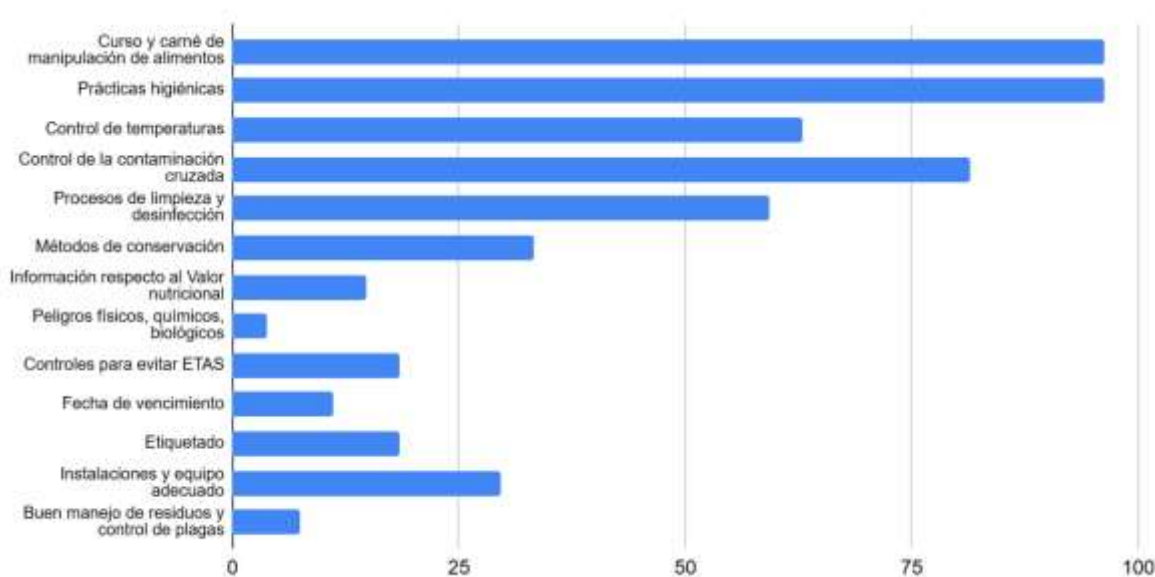


Nota. Elaboración propia, 2024.

Con respecto al cumplimiento de criterios técnicos de inocuidad en la producción de alimentos, entre los principales requerimientos que indicaron cumplir las personas productoras de alimentos artesanales destacan el carné y curso de manipulador de alimentos, prácticas higiénicas y requisitos para evitar la contaminación cruzada (figura 4). En este mismo sentido reconocen que los requerimientos menos aplicados se relacionan con la identificación de peligros físicos, químicos y biológicos, manejo de residuos, control de plagas y fecha de vencimiento de los alimentos artesanales.

Figura 4

Controles de calidad e inocuidad que refieren ser aplicados por personas productoras de alimentos artesanales en la Feria del Agricultor de Ciudad Quesada.



Nota. Elaboración propia, 2024.

Es relevante señalar que para 8 de los 13 controles de inocuidad consultados, menos del 50% de las personas productoras reportan su aplicación, lo que representa un riesgo para la inocuidad, ya que estos controles son esenciales para garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo. Esta deficiencia también incide negativamente en la competitividad de los productos, su vida útil y la información que se brinda al consumidor. A pesar de ello, muchas personas productoras

afirman que sus alimentos son inocuos y consideran este atributo como el principal motivo de compra por parte de los clientes. Esta percepción pone en evidencia una brecha importante de conocimiento técnico, ya que se asume erróneamente que, por tratarse de productos artesanales, la inocuidad está garantizada de forma implícita, sin comprender la necesidad de aplicar todas las prácticas específicas para asegurarla.

Al consultar respecto al manejo de los alimentos procesados que no lograron vender en la feria en el tiempo estimado, alrededor de un 80% de las personas manifestaron que los dedican al autoconsumo, por lo cual existe riesgo para las familias productoras en caso de errores en aspectos de inocuidad.

En cuanto a quejas o devoluciones, las personas productoras lo relacionan en pocos casos con clientes insatisfechos con el producto o bien porque el alimento se deterioró antes de la fecha de vencimiento indicada. Sin embargo, según las apreciaciones de la administración de la feria, estas quejas si se presentaban con cierta regularidad, en productos como quesos especialmente.

Una parte considerable de los productos no presentaba una etiqueta completa, ni contaba con fecha de vencimiento, y algunos utilizaban empaques inadecuados, además de ser comercializados a temperaturas que no son seguras para el tipo de alimento, y sin suficientes controles de los procesos bajo los cuales son elaborados que garanticen la inocuidad. Sumado a las deficiencias en los productos, se detectaron otras falencias, tales como desconocimiento de aspectos de manejo higiénico de alimentos, alérgenos, errores de tiempos y temperaturas de conservación de los productos.

Cabe señalar que, a pesar de contar con una infraestructura adecuada, se evidencia la necesidad de acciones específicas en los temas de atributos de calidad, inocuidad y aspectos nutricionales de la producción artesanal de alimentos, que se desarrolla en paralelo a la venta de los productos agrícolas frescos.

En esta misma línea, al consultar sobre las alternativas que podrían contribuir a mejorar la situación actual, la mayoría de las personas productoras señalaron la realización de capacitaciones específicas y talleres prácticos (79%), el acceso a un sello de calidad artesanal que les permita diferenciar sus productos y asesorías directas de expertos en temas técnicos clave (60%). En menor medida, mencionaron otras alternativas como el acompañamiento técnico para la obtención de recursos financieros, la conformación de asociaciones o cooperativas, y el acceso a manuales y materiales técnicos de consulta. Es relevante destacar que el 75% de las personas expresó la necesidad de una estrategia integral, que contemple varias de las alternativas sugeridas, y no solo se trate de una charla o un curso sin continuidad ni otro tipo de acompañamiento.

En una segunda etapa del diagnóstico, con el fin de actualizar y validar lo evidenciado en la primera etapa se realizó un estudio cualitativo en el cual se incluyó otras Ferias del Agricultor además de la feria de Ciudad Quesada. Esta información complementaria se generó por iniciativa de la proponente en el marco de un proceso académico como seminario de graduación de estudiantes de la Universidad Técnica Nacional de la carrera de Ingeniería en Tecnología de Alimentos. En esta actividad se evidenció que la situación problemática se refleja en otras ferias, sin embargo para fines de esta propuesta solamente se consideraron los datos de la Feria de Ciudad Quesada.

Como parte de las actividades se incluyó el diseño de una matriz para categorizar los alimentos artesanales, degustación de productos adquiridos según disponibilidad y la aplicación de un instrumento de consulta a las personas productoras y consumidores en las ferias.

De acuerdo con la matriz diseñada, los productos lácteos, conservas, salsas y aderezos resultaron ser la categoría de alimentos artesanales más crítica debido a la amplia variedad y variaciones en los procesos (Anexo 4). En este mismo sentido, al aplicar degustaciones mediante un grupo focal por criterio experto en estas categorías se detectaron algunos aspectos por mejorar relacionados con el sabor, el uso de ingredientes, estabilidad del color, etiquetado, entre otros.

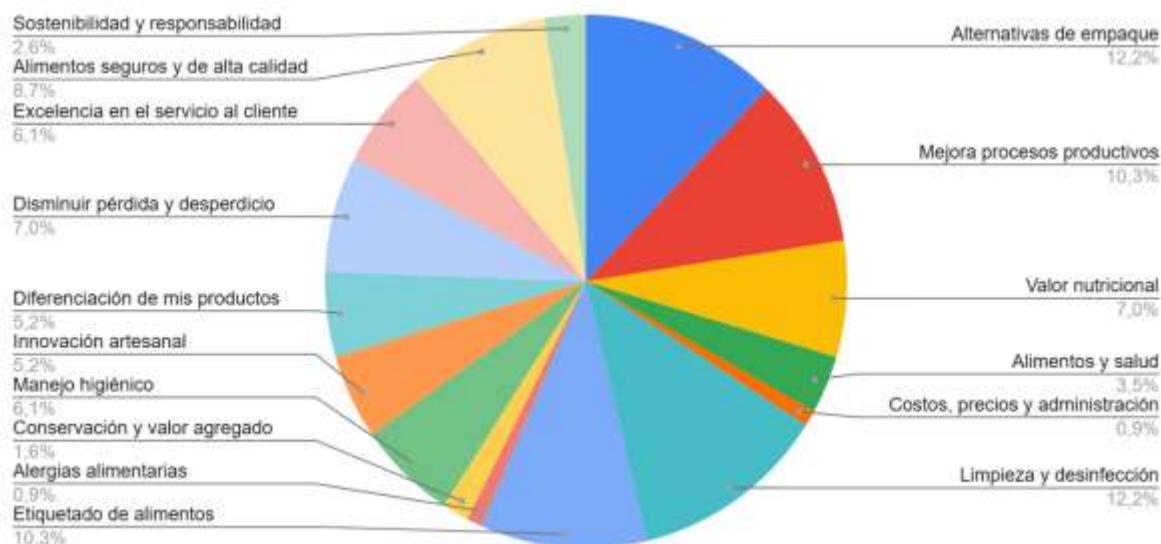
Desde el punto de vista de las personas consumidoras, el resultado de la encuesta aplicada en esta segunda etapa del diagnóstico permitió identificar que los productos más comprados son los derivados lácteos, conservas y salsas. Un 73% de las personas consumidoras indican que el motivo de compra de alimentos artesanales es la calidad y el sabor. Ellas señalan específicamente que estos productos presentan características superiores, materias primas de calidad, más naturales, sin aditivos ni colorantes y más frescos. Sin embargo, se debe destacar que algunas personas indican que estos alimentos se deterioran rápidamente y en ocasiones tienen que desecharlos recién adquiridos. Así, las oportunidades de mejora que manifestaron las personas encuestadas respecto a los productos alimenticios artesanales fueron el precio, el empaque y la vida útil.

Respecto a la fidelidad de compra, se relacionó con aspectos de calidad, la diferenciación y la atención que se les brinda durante la compra. La población encuestada reconoce el valor de la producción artesanal y todo lo que conlleva posicionarse para ofrecer un alimento característico, inocuo y en el espacio de comercio correcto. A pesar de esto, la frecuencia de compra es de manera ocasional. Esto podría deberse a la competencia con productos procesados industrialmente, a los problemas de calidad y a la falta de una propuesta de valor clara de estos alimentos.

Por otro lado, en cuanto a la encuesta aplicada a personas productoras en la segunda etapa del diagnóstico, en la figura 5 se muestran los principales temas en los que consideran que requieren avanzar y adquirir nuevos conocimientos. Destacan la limpieza y desinfección, empaque, mejoras de los procesos productivos, etiquetado y en general lograr producir alimentos seguros y de alta calidad. Cabe resaltar que no hay una conciencia clara respecto a la necesidad de abordar temas complejos de inocuidad.

Figura 5

Necesidades priorizadas de avance y nuevos conocimientos para la mejora de la producción artesanal de alimentos, por personas productoras en la Feria del Agricultor.



Nota. Elaboración propia, 2025.

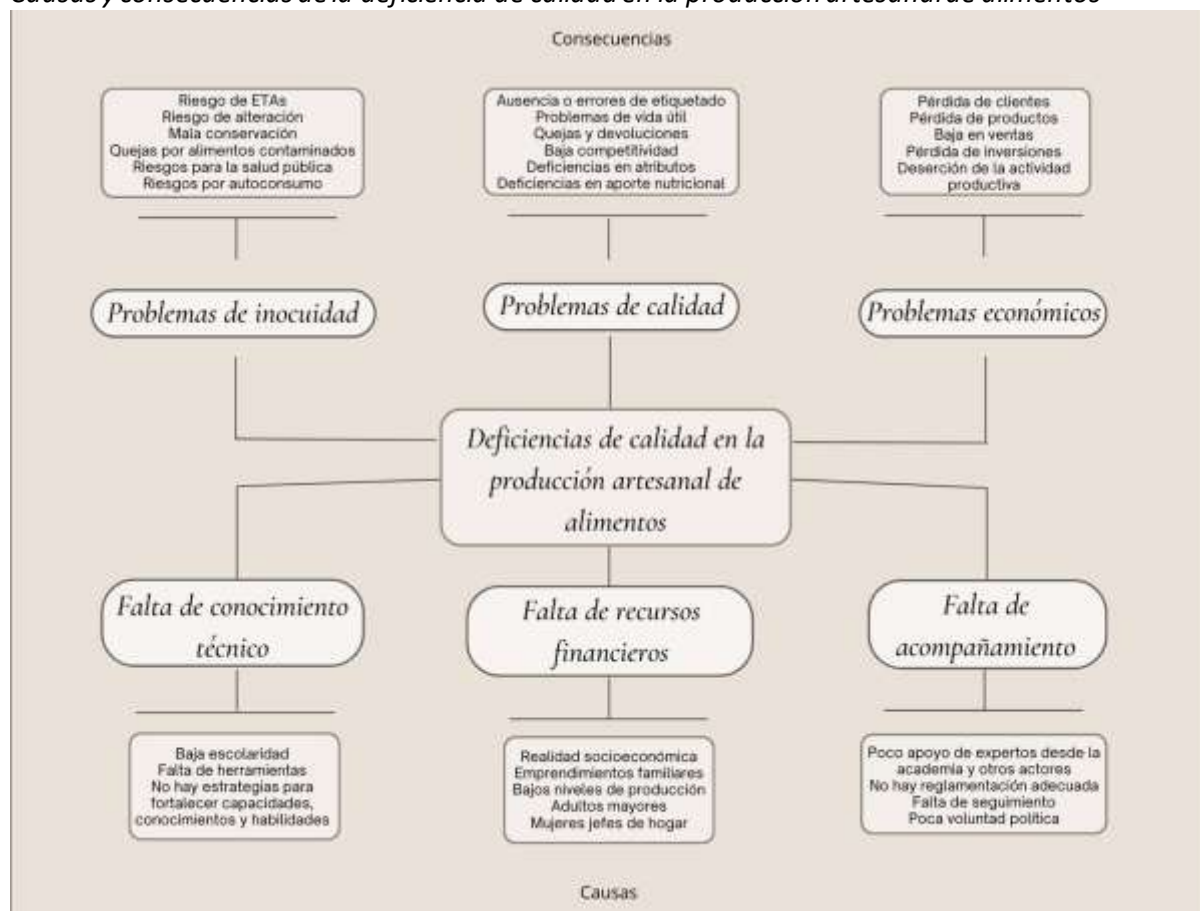
De acuerdo con esto, se considera que la elaboración y comercialización de productos alimenticios artesanales se realizan sin el conocimiento técnico suficiente, con escaso acompañamiento especializado y en ausencia de una normativa ajustada a las condiciones reales del sector. Esta situación podría dificultar el cumplimiento de estándares mínimos de calidad comercial e inocuidad, y poner en riesgo dimensiones clave de la seguridad alimentaria y nutricional, como la utilización biológica adecuada de los alimentos por parte del consumidor, y el acceso económico sostenible para quienes los producen.

Causas y consecuencias del problema

De acuerdo con los hallazgos del diagnóstico participativo realizado, respaldado por la revisión documental y la experiencia de campo de la proponente, la producción de alimentos artesanales comercializados en la feria del agricultor de Ciudad Quesada enfrenta desafíos relevantes. En la figura 6 se esquematizan las principales causas y consecuencias.

Figura 6

Causas y consecuencias de la deficiencia de calidad en la producción artesanal de alimentos



Nota. Elaboración propia, 2025.

Tal como se detalla, entre las causas estructurales de esta problemática se encuentra la falta de recursos financieros, técnicos y acompañamiento para fortalecer la producción artesanal. A ello se suma la ausencia de una política pública nacional específica para la promoción y desarrollo de este tipo de alimentos, así como la escasa incorporación de esta categoría productiva en programas, planes o estrategias institucionales del sector agroalimentario. Aunque existen disposiciones legales y políticas por parte de instituciones públicas, como el INDER o SENASA, o referencias en planes vigentes como el Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable (PNGCSS), estas aún no se han traducido en instrumentos operativos específicos para la producción artesanal de alimentos.

Adicionalmente, la situación se agrava por factores transversales como el bajo nivel educativo de algunas de las personas productoras, su situación de riesgo de pobreza, la feminización y el envejecimiento del trabajo artesanal, así como la falta de respaldo técnico y la débil articulación interinstitucional. La carencia de estrategias orientadoras, herramientas adaptadas al nivel productivo artesanal y normas flexibles enfocadas en la transformación alimentaria como un elemento clave en los sistemas alimentarios locales, impide que los pequeños emprendimientos avancen progresivamente hacia mejores prácticas, sumado a las barreras regulatorias, de mercado y de apoyo institucional (AgroecologiCAM, 2020).

Es importante señalar que el desacato de las leyes sanitarias de los alimentos, así como la inducción a error al consumidor respecto a los productos comercializados en las ferias son motivo de denuncias y quejas de los consumidores (Madrigal *et al.*, 2018). Sin embargo, la vigilancia es poca y la atención de quejas la realiza por lo general la persona que administra la feria de forma directa, sin mayores controles ni criterio técnico. Las personas productoras no necesariamente conocen ni comprenden las normativas y procesos, ni visualizan el riesgo asociado en cuanto a enfermedades alimentarias y efectos en el estado nutricional de las personas consumidoras (J. Zamora, comunicación personal, 02 de junio del 2022).

En cuanto al manejo higiénico de los alimentos en el país es obligatoria la capacitación para todas las personas que trabajan manipulando alimentos y deben contar con un carné que los acredite ante el Ministerio de Salud (Reglamento General de Higiene para los Manipuladores de Alimentos N° 34745-S, MINSA, 2008), a pesar de esto la educación no siempre es efectiva y se presentan consecuencias relacionadas con hábitos de manipulación y técnicas inadecuadas de conservación en el manejo de los alimentos. En el caso de los productores artesanales de alimentos, la capacitación en inocuidad se aplica principalmente cuando se les solicita este requisito para poder comercializar sus productos en ferias o supermercados.

Entre las consecuencias de esta situación descrita se encuentra un mayor riesgo de causar problemas de inocuidad y eventuales enfermedades de transmisión alimentaria en las personas consumidoras, la disminución en disponibilidad de alimentos artesanales nutritivos e inocuos en mercados de comercialización de alto tránsito como lo son las ferias del agricultor, un mayor grado de desperdicio de los alimentos elaborados por errores de proceso, manejo y conservación, así como devoluciones y quejas de clientes, con la respectiva disminución de las ventas, aumento de los costos, pérdida de las inversiones y finalmente deserción de la actividad productiva.

Por otro lado, la producción artesanal de alimentos y su comercialización en las Ferias del Agricultor no solo representan una actividad económica relevante para las familias productoras y tiene impacto en la salud de las consumidoras, sino que constituyen un componente esencial de los sistemas alimentarios locales, e influyen de manera directa en los cuatro ejes de la SAN. Al articular la producción, el intercambio y el consumo en un entorno de proximidad, las ferias se convierten en un punto estratégico donde se materializan las dinámicas de disponibilidad, acceso, consumo/utilización biológica y estabilidad del sistema alimentario. En este sentido, resulta fundamental analizar cómo las condiciones actuales de la producción artesanal fortalecen o debilitan estos ejes, lo cual permite comprender la necesidad de intervenciones. A continuación, en la Tabla 2 se presenta una síntesis de estas relaciones.

Tabla 2

Relación de la situación problemática con los pilares de la SAN

Pilar de la SAN	Relación o efecto con la situación problemática
Disponibilidad de alimentos	Disminuye la disponibilidad de alimentos artesanales nutritivos e inocuos en mercados de comercialización de alto tránsito como las ferias del agricultor. Se genera mayor grado de desperdicio de los alimentos elaborados por errores de proceso, manejo y conservación, así como devoluciones y quejas de clientes.
Acceso a los alimentos	Impacto en el acceso económico de las familias productoras por disminución de las ventas, aumento de los costos, pérdida de las inversiones y la probable deserción de la actividad productiva.

	Población con emprendimientos familiares, personas adultas mayores y mujeres jefes de hogar.
Consumo de alimentos	Problemas en el etiquetado e información suministrada a las personas consumidoras tiene impacto directo en el consumo, así como efecto en las decisiones de compra de los alimentos.
Utilización biológica de los alimentos	Problemas de inocuidad por condiciones inadecuadas en el manejo de los alimentos que impactan la salud pública, por presencia de peligros físicos, químicos o biológicos.
	Impacto en el valor nutricional de los alimentos al desconocer uso de ingredientes, aportes nutritivos y factores antinutritivos.
	Riesgo de las familias productoras por el autoconsumo de alimentos que pueden impactar su propia condición de salud y bienestar físico.
Estabilidad de la SAN	Al no contar con recursos financieros ni técnicos para mejorar la producción artesanal de alimentos, ni con el apoyo de expertos ni la legislación adecuada, se impacta en la estabilidad de la actividad productiva, y aumenta el riesgo de inseguridad alimentaria.

Nota. Elaboración propia, 2025.

Por lo anterior, es necesario una estrategia que integre orientación y formación, para acompañar a las personas productoras de alimentos artesanales en la mejora de su actividad, con el fin de corregir deficiencias y superar los retos, la cual debe ser propuesta de forma participativa, sin sesgos de actuación y con criterio técnico eficiente, de manera que se cuente con el respaldo necesario para mejorar la calidad en general de los productos artesanales, propiciando efectos positivos sobre la SAN sostenibles en el tiempo, al corregir de forma práctica las no conformidades de la producción actual y orientar las actividades hacia la mejora con los recursos disponibles.

Delimitación del problema

En el país existen cerca de 74 ferias del agricultor distribuidas en diversas regiones. Estas ferias, creadas hace más de tres décadas, surgieron con el propósito de ofrecer a los pequeños y medianos productores agrícolas un espacio para comercializar directamente sus productos, facilitando el contacto con las personas consumidoras y garantizando precios accesibles y buena

calidad. Actualmente, varias instituciones trabajan en su modernización para mejorar las condiciones y la comercialización de los alimentos, de manera que los beneficios esperados lleguen tanto a quienes producen como a quienes consumen. (Madrigal *et al* 2018).

De acuerdo con Madrigal *et al.* (2018), la organización de las ferias del agricultor se rige por una Comisión Interinstitucional de Ferias del Agricultor (CIFA), conformada por: Junta Nacional de Ferias, Ministerio de Salud, Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC), Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), Confederación de Centros Agrícolas y Consejo Nacional de Producción (CNP), quien es la institución encargada de regular y fiscalizar el Programa Nacional de Ferias del Agricultor. Cada feria cuenta con un administrador e inspectores que velan por el orden, seguridad, medidas sanitarias, quejas, denuncias, y mejoras necesarias, entre otros. El Ministerio de Salud es el encargado de vigilar la ejecución de las ferias, por lo general se realiza la inspección una o dos veces al año por feria, y las municipalidades son las promotoras de la actividad y deben garantizar el espacio físico.

Los requisitos que se pide a los productores artesanales son el carné del Ministerio de Salud (MINSA) y el curso de manipulación de alimentos acreditado por el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), y en casos que se considere necesario en productos específicos a criterio de los inspectores los permisos del MINSA o bien del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) para los alimentos de origen animal.

El Comité Regional de Ferias del Agricultor de la Región Huasteca Norte cuenta con 5 ferias de productores inscritas ubicadas en Guatuso y San Carlos (Santa Clara, Santa Rosa de Pocosol, La Fortuna y Ciudad Quesada), las cuales sirven de punto de venta a cerca de 80 productores artesanales de alimentos, siendo las de mayor afluencia de consumidores y productores la feria de Ciudad Quesada y La Fortuna (J. Zamora, comunicación personal, 02 de agosto del 2018).

La Feria del Agricultor de Ciudad Quesada, en el cantón de San Carlos, cuenta con la participación de cerca de 15 personas productoras de quesos, yogurt, conservas ácidas y picantes,

conservas dulces, productos de panificación, bebidas fermentadas, especias y condimentos en polvo, salsas y aderezos, principalmente. La participación es muy variable, evidenciando que la actividad artesanal es regularmente abandonada, y son pocas las personas que se han mantenido a lo largo del tiempo. Esta feria fue dotada en el 2016 de infraestructura adecuada en una ubicación muy acorde con la actividad, además de separar a los productores de los intermediarios, lo cual fue muy beneficioso para los primeros.

Se ubica en el distrito central del cantón de San Carlos, de la Región Huetar Norte, el cual es un cantón extenso, rural en su mayoría con una cabecera distrital incipientemente urbanizada, con niveles de producción agropecuaria que supera a la mayoría de cantones, pero con bajo desarrollo social, dedicado a la producción agrícola extensiva especialmente para la exportación de frutas y tubérculos, y en alto grado a la actividad ganadera. Posee gran cantidad de pequeños productores que se mantienen con dificultad en las actividades agropecuarias, entre ellos principalmente productores de derivados lácteos (Municipalidad de San Carlos, s.f.). De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2023a), es el cuarto cantón más poblado de Costa Rica.

El cantón de San Carlos pertenece a la provincia de Alajuela, clasificado como región rural bajura y es el eje principal de la Región Huetar Norte de Costa Rica. Tiene una extensión de 3.373 km² (34% de la Región Huetar Norte), lo que lo convierte en el cantón más grande del país (Ministerio de Economía Industria y Comercio, 2013). El desarrollo social en San Carlos es medio, afectado principalmente por problemas de educación, falta de equidad de género, diferencias en el acceso a recursos técnicos y económicos, sistemas de producción y procesamiento no sostenibles, alto porcentaje de población inmigrante, entre otros (Municipalidad de San Carlos, 2014).

Este cantón presentó un índice de pobreza multidimensional considerado como alto en el 2021, en la posición 70 (PNUD, 2022). Para el 2023 los índices de pobreza multidimensional disminuyeron, sin embargo, la Región Huetar Norte presenta una incidencia de 20%, mientras que el total país es de 11.9% (INEC, 2023b).

San Carlos tiene la posición número 28 de 82 según el índice de desarrollo humano, lo que lo clasifica en un nivel medio, el cual al ser ajustado por la desigualdad pasa a la posición 42, esto indica que el índice de Gini en el cantón tiende al alta. En desarrollo de género se califica como alto con calificación de 0,981, desigualdad de género media con 0,368, y en la posición 41 en progreso social cantonal con calificación de 72,11 (PNUD, 2022).

Con respecto a la Región Huetar Norte, esta tiene una población total de 399.577 habitantes (8,1% del país), la densidad de población es de 52,1 hab/Km² (intermedia entre regiones), 77% de viviendas rurales, con un coeficiente de Gini de 0,500 (alta entre regiones), y un 30,5% de hogares en pobreza (intermedio entre regiones). El sector agropecuario y el comercio representan en la región la principal fuente de empleo, y en general los indicadores económicos, sociales y de educación apuntan a la necesidad de nuevas estrategias de desarrollo regional que involucre los servicios que las universidades brinden en las regiones (Programa Estado de la Nación, 2023).

Entre las iniciativas municipales priorizadas en San Carlos según el Plan de Desarrollo Cantonal 2014-2024 (Municipalidad de San Carlos, 2014), se enfocaban a la carencia de oportunidades de capacitación y asistencia técnica para el pequeño y mediano productor, poca oportunidad de empleo y de comercialización de la producción, así como de valor agregado.

Considerando que el apoyo académico es relevante ante la problemática señalada, cabe indicar que existen en San Carlos tres sedes de universidades públicas: ITCR, UNED y UTN, que forman parte de los actores de apoyo con los cuales se podría contar para el desarrollo de capacidades y habilidades en la producción artesanal, tomando en cuenta las experiencias previas y estrategias de vinculación que se desarrollan mediante coordinación con la Agencia para el Desarrollo de la Región Huetar Norte. En el caso de la UTN se proyecta en la región mediante acciones de investigación y extensión, identificando necesidades de la sociedad y los sectores productivos.

Dadas las características y situación del cantón respecto a la producción de alimentos y la SAN, así como aspectos culturales, legales, políticos y de gobernanza, se hace necesaria la intervención en mejora de la actividad artesanal. Se considera que existen condiciones de colaboración de diferentes actores para el diseño de una estrategia para el fortalecimiento de la producción, según las necesidades de la población meta y la problemática descrita.

Antecedentes de la situación problemática

Ferias del Agricultor

Las ferias del agricultor surgieron inicialmente como una alternativa para productos agrícolas frescos, pero rápidamente se sumaron alimentos preparados por medio de métodos artesanales, así como artesanías y comidas listas para consumir. Actualmente las ferias del agricultor son las preferidas por las personas productoras para comercializar todo tipo de productos hechos por métodos manuales y tradicionales, si bien la definición de alimentos artesanales como tal no está bien demarcada en las diferentes esferas de acción en el país.

Costa Rica cuenta con la Ley 8533 para la regulación de las ferias (Sistema Costarricense de Información Jurídica, 2006) que indica:

Créase el Programa Nacional de Ferias del Agricultor, como programa de mercadeo de carácter social, de uso exclusivo para los pequeños y medianos productores nacionales de los sectores de la producción agrícola, pecuaria y forestal, pesca y acuicultura, avicultura, agroindustria y artesanía, en forma individual u organizada con el objeto de poner en relación directa a consumidores y productores, de manera tal que los primeros obtengan mejor precio y calidad, y los segundos incrementen su rentabilidad, al vender de modo directo al consumidor (p. 1).

La Ley 8533 establece que los productos deben ser nacionales y cumplir con condiciones sanitarias aceptables, limpios, libres de contaminantes químicos, clasificados según la calidad y

etiquetados adecuadamente (Sistema Costarricense de Información Jurídica, 2006). A pesar de esto la reglamentación a la fecha no está detallada para aspectos esenciales de inocuidad, calidad ni valor nutricional de los productos elaborados de forma artesanal.

En el 2008 se crea el Reglamento a la Ley de Regulación de Ferias del Agricultor, mediante el Decreto Ejecutivo 34726-MAG-MTSS (Sistema Costarricense de Información Jurídica, 2008), que establece en detalle mayores reglas para el manejo higiénico de los alimentos y condiciones requeridas de las instalaciones sanitarias, sin embargo el mismo no es muy explícito en cuanto a la calidad e inocuidad de los alimentos artesanales pre-empacados, o del proceso mediante el cual se elaboran los mismos en los hogares o instalaciones de los productores, sino más bien se refiere especialmente a la actividad de venta de los productos en la feria.

A partir del año 2013 se introdujo la normativa por parte del Servicio Fitosanitario del Estado para que los productores que comercializan productos y subproductos de origen animal cuenten con el certificado veterinario de operación (CVO), cuyas disposiciones incluyen el mantenimiento de cadena de frío en el transporte y punto de venta, que los alimentos no estén expuestos a la intemperie, la manipulación higiénica de los productos, evitar contaminación cruzada con utensilios, considerar el material y tipo de empaque, y el uso de indumentaria adecuada para la venta de alimentos (Vindas, 2012).

En el 2014 se propuso en la Asamblea Legislativa de Costa Rica una reforma a la legislación que regula las ferias del agricultor en el país, la cual contenía recomendaciones para modificar la organización, y mayor profundidad en temas de calidad, inocuidad y vigilancia de la ejecución de la misma, así como acciones importantes para el fortalecimiento de la actividad. Sin embargo, la misma fue archivada en el 2017 por dictamen negativo (Asamblea Legislativa República de Costa Rica, 2018).

Estado de los pilares de la SAN en Costa Rica y San Carlos

Para el análisis de la situación de la SAN, debe considerarse que el desplazamiento de la producción nacional de alimentos y variación de precios en Costa Rica ha mostrado tener un impacto negativo en los pilares de la SAN y genera cambios de patrones de consumo que han erosionado las culturas alimentarias locales y la calidad nutricional de los alimentos, sumado a los efectos de la especialización orientada hacia la exportación y el comercio de alimentos (Torres, 2017).

Según la Encuesta Nacional de Hogares realizada en el 2020, un 42% de hogares en Costa Rica presentó inseguridad alimentaria moderada o severa, siendo mayor la incidencia en zonas rurales (INEC, 2020). En este mismo sentido, la Encuesta Nacional de Hogares del 2023 señaló que el ingreso promedio por hogar es menor en la zona rural que la urbana, y mientras la pobreza en Costa Rica fue de 22% en el 2023, y la pobreza extrema 6.3%, la pobreza rural fue más alta, siendo la Región Huetar Norte, donde se ubica el cantón de San Carlos el tercer lugar de incidencia de pobreza del país (INEC, 2023b).

En cuanto al acceso físico de los alimentos, el Consejo Nacional de Producción promueve en el país el fortalecimiento de las Ferias del Agricultor y la agricultura familiar en conjunto con acciones desarrolladas por programas de alimentación infantil para población vulnerable.

En los aspectos de consumo de alimentos y estado nutricional, el Ministerio de Salud de Costa Rica señaló: “La alimentación de la población garantiza los nutrientes básicos, pero requiere de regulaciones, tanto de las importaciones como de la calidad de la producción nacional para garantizar la disponibilidad, la accesibilidad y el consumo.” (2011, p.14).

De acuerdo con SEPSA (2023), en el informe de seguimiento de las metas del año 2022 del Plan para la Seguridad Alimentaria y Nutricional del Sector 2021- 2025 y su vinculación con los ODS, en el 2022 se programaron 27 intervenciones estratégicas separadas por pilares. Entre los principales logros de estas intervenciones cabe destacar la ejecución de un programa de inserción de grupos de mujeres y jóvenes de la zona rural al sector agro productivo con el desarrollo de

actividades generadoras de ingresos, entre ellas se trabajó con derivados de leche de cabra, vinagretas con huevos de codorniz, leche dorada a base de cúrcuma, entre otros productos artesanales.

Contexto institucional, político y estratégico de la producción artesanal de alimentos y Ferias del Agricultor en el marco de la SAN

La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (2011-2021) fue creada bajo la responsabilidad del Ministerio de Salud como un instrumento para avanzar en protección social de la población costarricense y asegurar el cumplimiento del derecho a la alimentación adecuada, incluyendo el combate a la pobreza, la productividad agrícola y el acceso a alimentos. Su objetivo fue alcanzar un sistema nacional de SAN, para orientar las actividades institucionales, la asignación de recursos, y lograr la integración y la cohesión de los diferentes actores sociales, considerando cinco ámbitos de acción: disponibilidad, acceso, consumo, utilización biológica y fortalecimiento interinstitucional, cuya población objetivo es la población en general y en especial las personas y grupos sociales de mayor vulnerabilidad (Ministerio de Salud, 2011).

De acuerdo con dicha política, “en Costa Rica existen decretos ejecutivos que promueven la SAN, y se aplican artículos contenidos en leyes como las relacionadas con la salud, y programas, proyectos” (Ministerio de Salud de Costa Rica, 2011, p. 53), coordinados por la SEPAN (Secretaría de la Política Nacional de Alimentación y Nutrición), quien formuló la Política Nacional de Alimentación y Nutrición, e integra y coordina las instituciones del sector público relacionadas, incluyendo las universidades públicas y los COSAN (Consejos Cantonales de Seguridad Alimentaria y Nutricional).

Esta política señala que las ferias del agricultor son importantes sistemas alternativos de comercialización indispensables para la disponibilidad de alimentos en las comunidades rurales y urbanas, por lo cual deben ser consideradas dentro de estrategias globales para la mejora de la condición de seguridad alimentaria y nutricional local y nacional (Ministerio de Salud, 2011).

Según Emilio Saudí, representante de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) en Costa Rica, las ferias del agricultor son un aporte fundamental a la seguridad alimentaria, ya que brindan oportunidades de empleo, generación de recursos para grupos vulnerables, disponibilidad de alimentos saludables y acceso a productos locales de calidad (Vargas, s.f.). Por esto la FAO desde el 2009 ha promovido acciones para su fortalecimiento, considerando que las ferias son prioridad del sector alimentario y del desarrollo rural, enfocados entre otros en temas de calidad e inocuidad, nutrición, comercialización y cultura alimentaria local.

Las acciones de la FAO se centraron en fortalecer capacidades de los administradores de las ferias, dotación de recursos para infraestructura, promoción de modelos operativos, campañas de comunicación y capacitación, entre otras enfocadas en los productos frescos. Sin embargo, estas no han sido aplicadas en todo el país, ni en los alimentos preparados artesanalmente.

En el 2009, la FAO formuló un proyecto denominado Fortalecimiento de ferias del agricultor e interculturalidad, como parte del Programa políticas interculturales para la inclusión y la generación de oportunidades, en coordinación entre otros con el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo [PNUD], Organización Panamericana de la Salud [OPS] y los Ministerios de Cultura, Educación, Salud, Agricultura y Economía, Industria y Comercio de Costa Rica, en el contexto de los Objetivos de Desarrollo del Milenio.

El objetivo fue “brindar a los tomadores de decisión los fundamentos e insumos que les permita fortalecer las Ferias del Agricultor considerando la diversidad cultural y la interculturalidad” (FAO y PNUD, 2009, p. 4).

Como parte de ese diagnóstico realizado se evaluaron aspectos de nutrición, inocuidad y calidad de los alimentos, entre los que destacan los siguientes hallazgos:

- Aplicación muy básica de buenas prácticas agrícolas, incomprensión de las especificaciones de calidad y su aplicación para calificación de los productos.

- Deficiencias de capacitación en los vendedores, especialmente en mercadeo. Ineficiente aplicación de los conceptos de manipulación de alimentos de la capacitación por ley establecida.
- Incidencias de contaminación cruzada y suciedad en los utensilios e instalaciones. Falta de higiene de carritos y canastas de transporte de los alimentos. Problemas con la potabilidad del agua y manejo de residuos. Carencia en la limpieza mínima aceptable. Deficiente manipulación de carnes, quesos y alimentos preparados. Transporte inadecuado y falta de refrigeración.
- Ausencia de etiqueta, envases y empaques inadecuados en productos procesados.
- Falta de vigilancia y supervisión. Ausencia de protocolos de inspección sanitaria. Falta de inspección por parte del MEIC para productos pre-ensados. Falta de inspección de las fincas y lugares de procesamiento.
- Deficiente información del valor nutritivo, preparaciones y alimentos funcionales. Evidente necesidad de los consumidores de información sobre beneficios a la salud de los alimentos.
- Inseguridad de los clientes en la inocuidad de los productos vendidos. Imagen negativa en los consumidores en cuanto a la calidad nutricional de las preparaciones. Falta de información y comunicación de aspectos promocionales y que agreguen valor. Deficiencias en el servicio al cliente.
- Importante amenaza competitiva de transnacionales y grandes industrias, con alta promoción y competencia desleal, que hace indispensable el valor agregado como estrategia competitiva y promocional. Falta de visibilizar características diferenciadoras de los productos.
- Desvalorización de la dinámica intercultural de la feria. Invisibilizarían de la cultura alimentaria vinculada.

En este sentido FAO y PNUD destacan:

Es necesario crear un espacio común para integrar las estrategias, multiplicar esfuerzos y dirigirlos a la comunidad, de esta manera se podrán obtener resultados más efectivos promoviendo la participación comunitaria, ambiente que se consigue a través de la inclusión de dichas estrategias en las propuestas de educación para las Ferias del Agricultor... Los diagnósticos realizados han demostrado que es necesario mejorar y controlar la calidad e inocuidad de los alimentos que se expenden en las ferias del agricultor (2009, p. 11, 14).

Tal como lo señalan Zúñiga *et al.* (2014), como parte de trabajos académicos en la Universidad de Costa Rica se desarrollaron proyectos de acción social relacionados con las ferias del agricultor, entre los que destacan acciones como el fortalecimiento de las capacidades en SAN de los productores y su promoción en las ferias.

Las autoras mencionan tres principales problemas detectados respecto al tema: deficiencias en la capacitación en SAN tanto de actores estratégicos como de participantes, la necesidad de empoderamiento de los productores para la organización y administración de las ferias y el hecho de que los actores reducen el papel de las ferias a los beneficios económicos sin considerar los múltiples aspectos que involucran y podrían aprovechar.

En el 2017, investigadores del Instituto Tecnológico de Costa Rica bajo solicitud de la FAO, elaboraron una guía para ferias del agricultor eficientes, que reuniría prácticas exitosas para ligar los sistemas agroalimentarios con dietas urbanas saludables y sostenibles, la cual servirá como orientación para fomentar este tipo de comercialización de alimentos en otros países de América Latina (Jiménez, 2018).

Asimismo, en un tema que atañe a la pérdida de alimentos vinculada con la problemática por errores en la conservación de los productos artesanales, destaca que la Red Costarricense para la Disminución de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, integrada por múltiples actores del Estado, academia y sector productivo, busca desarrollar estrategias para lograr pérdidas y desperdicio cero,

desde la cuantificación hasta la prevención, y en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, principalmente el 12 (producción y consumo responsable), 2 (lucha contra el hambre), 13 (lucha contra el cambio climático) y 1 (fin de la pobreza) (Jiménez, 2018).

En el 2022, post pandemia del COVID-19, la FAO en conjunto con el Sector Agropecuario, Pesquero y Rural y la Junta Nacional de Ferias del Agricultor desarrolló una campaña para promover la asistencia de las personas consumidoras a las diferentes ferias del país, con mensajes que rescataban la diversidad cultural y alimentaria que se vive en estos espacios, así como los precios justos y la tranquilidad que se conoce el origen de los alimentos que se está adquiriendo (FAO, 2022).

Por otra parte, con relación al estado e importancia de la inocuidad en el país, afectada por malas prácticas en la producción y manejo de los alimentos, se señala en los datos disponibles que (Presidencia de la República de Costa Rica, 2010, MINSA 2015a, 2018 y 2021):

- En el 2008 la incidencia de diarrea fue de 3271 casos/100.000 habitantes y la mortalidad de 1.0 defunciones/100.000 habitantes. Para ese año el impacto socioeconómico mínimo de cada caso de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en Costa Rica se estimó en \$225 (total anual de \$11,025.000), es decir 0.06% del producto interno bruto (PIB) de ese año.
- Al 2015 para Costa Rica se reportaron alrededor de 312000 casos de diarrea por año, especialmente en niños, adultos jóvenes de 20 a 29 años y adultos mayores, que provocaron cerca de 75 muertes, especialmente de niños menores de 5 años y adultos mayores.
- El Ministerio de Salud reporta en el 2018 una incidencia promedio de 7.000 casos de enfermedades diarreicas agudas por cada 100.000 habitantes, lo que equivale a aproximadamente 300.000 casos anuales.

- En 2019 hubo 293.710 casos registrados de ETAS, cifra que se redujo a 141.004 casos en 2020 debido a los protocolos implementados durante la pandemia de COVID-19, tales como el lavado de manos.
- Es imprescindible garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos para proteger la salud pública y favorecer el desarrollo. Los brotes de ETAs (diarreas e intoxicaciones transmitidas por alimentos) constituyen un grave problema de salud pública ligados con alta morbilidad y mortalidad, y altos impactos en los servicios de salud, además de pérdidas a nivel comercial, demandas y reducción de la confianza de los consumidores.
- Debe cumplirse la reglamentación y medidas sanitarias para mejorar la competitividad, y se requiere de un enfoque multidisciplinario e intersectorial para lograrlo, dado la exigencia de los riesgos, que incluyan atención desde el campo hasta la mesa, y debe asumirse el aseguramiento de la inocuidad como responsabilidad compartida Estado - Sociedad Civil.
- Cabe destacar que, a pesar de esfuerzos intersectoriales en capacitación y control, no existen datos específicos de ETA asociados a ferias del agricultor o productos artesanales.

Kopper (2009) realizó un estudio de caso de enfermedades transmitidas por alimentos en Costa Rica para la FAO, en el cual determinó que los principales agentes causantes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en el país son las intoxicaciones por toxinas bacterianas (*Staphylococcus aureus* como principal agente), la shigelosis y salmonelosis, vinculadas con alimentos como quesos, leche, huevo, pollo, pescado, agua.

Además, se señala un alto grado de contaminación de los alimentos con agentes químicos (pesticidas y metales pesados), y se menciona a los puestos de venta de productos lácteos en ferias del agricultor entre los relacionados con brotes de ETAs. Se concluye que las principales causas son las malas prácticas de manipulación de alimentos: falta de higiene, temperaturas inadecuadas, falta

de pasteurización y uso de aguas contaminadas con alto grado de microorganismos patógenos, y que es imperante contar con un sistema de vigilancia de la inocuidad (FAO, 2009), a la fecha no implementado.

En el 2010, se publica la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos en Costa Rica, en concordancia con estándares mundiales como el Codex Alimentarius, cuya ejecución vincula a diferentes instituciones como MINSA, SENASA, MEIC, y se incluye a las universidades como parte de los actores. La política se basa en 5 ejes estratégicos: gobernanza y coordinación interinstitucional, marco regulatorio y armonización normativa (favoreciendo normalización diferenciada como es el caso de los alimentos artesanales), gestión del riesgo, educación y sensibilización, investigación y monitoreo (Presidencia de la República de Costa Rica, 2010).

Esta política reconoce la importancia de adaptar la normativa y los programas de formación a pequeños productores y emprendimientos artesanales, quienes frecuentemente enfrentan barreras para cumplir con los requisitos formales de inocuidad. Esto abre oportunidades para diseñar sellos diferenciadores con base técnica, como el sello artesanal de calidad, e integrar acciones formativas y herramientas prácticas acordes al nivel productivo, cultural y económico del sector.

Por su parte, según el MINSA (2018):

La Comisión Intersectorial de la Inocuidad de Alimentos, CIIA, ofrece un ciclo de charlas gratuitas dirigidas al público en general que pueden consultarse en los sitios respectivos de cada institución. Además, el Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), conjuntamente con el Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC), evaluarán puntos de venta al consumidor final y verificarán los requisitos sanitarios requeridos y el cumplimiento de las exigencias sanitarias aplicables a la inocuidad de los alimentos. Con esta participación interinstitucional, se busca fomentar prácticas justas

en el comercio de los alimentos y contar con un marco normativo actualizado en materia de Inocuidad, que garantice el bienestar de todos (párr. 3).

En el caso de SENASA para el año 2024 realizó más de 600 auditorías a establecimientos procesadores de alimentos de origen animal y alrededor de 8.000 análisis de laboratorio, asegurando cumplimiento normativo (SENASA, 2024).

Entre el 2017 y 2019 el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CITA-UCR desarrolló el proyecto denominado *Validación de los mecanismos de control para reducir patógenos y garantizar la inocuidad de tres productos lácteos artesanales*, por parte de investigadores del centro y el apoyo con trabajos finales de graduación de estudiantes de la carrera respectiva en la universidad, esto con financiamiento del International Institute of Life Sciences (ILSI) Mesoamérica.

De acuerdo con ellos, la FAO destaca que en la mayoría de los casos las personas productoras no aplican los controles básicos en sus formulaciones y procesos que garanticen la inocuidad. Hubo una etapa inicial de diagnóstico, y una segunda etapa de capacitación de los productores, que incluyó además la formulación de fichas técnicas y la formación de participantes de los entes que regulan la producción de estos alimentos en Costa Rica, destacando como relevante que aún falta una normativa nacional que exija el cumplimiento de todas las recomendaciones técnicas que garanticen la inocuidad en la producción artesanal de alimentos (O'neal, 2019).

Es una realidad que los alimentos elaborados artesanalmente pueden provocar afectación de la salud de las personas, por peligros físicos, químicos y microbiológicos, en detrimento de su función nutricional, y que la inocuidad, así como el valor nutricional deben ser pilares indispensables de la producción artesanal alimentaria en productos que se comercializan en ferias del agricultor en Costa Rica. El Dr. Fernando Llorca Castro, Exministro de Salud de Costa Rica declaró la necesidad de actuar por la inocuidad de todos los alimentos:

Quando un país promueve la seguridad alimentaria asume el deber de vigilar que los alimentos destinados a la cadena alimenticia humana presenten una adecuada seguridad

sanitaria. ¡Un alimento no debe enfermar! Evitar que los alimentos se conviertan en vehículos de transmisión de organismos patógenos, parásitos, sustancias tóxicas y residuos, es un reto permanente y de primera prioridad (Ministerio de Salud, 2015b, p. IV).

Como parte de los antecedentes también se logró identificar algunas acciones que se han realizado en otras regiones, desde la academia y otros organismos que acompañan los procesos productivos y sistemas alimentarios, las cuales se describen a continuación, como base para el análisis de posibles alternativas de solución.

En Panamá, la FAO desarrolló en el 2023 una guía para la organización de ferias para la agricultura familiar, en ella se menciona brevemente a los productos elaborados artesanalmente, sin embargo, las recomendaciones no se orientan a los procesos artesanales, sino aspectos de inocuidad y de comercialización de los productos agrícolas (FAO, 2023).

El equipo docente y estudiantil de la Universidad de Río Cuarto, Argentina desarrolló en el 2018 un material denominado: Buenas prácticas en la elaboración de alimentos artesanales: enfermedades de transmisión alimentaria-ETA, con el fin de colaborar con productores de quesos mediante la generación de este material divulgativo en promoción de la calidad, inocuidad considerando el respeto a las tradiciones locales y el ambiente:

Se realizó con subsidio del Proyecto de Transferencia de resultados de investigación y comunicación pública de la Ciencia (PROTRI), Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. En la primera parte se exponen los principales aspectos vinculados a enfermedades de transmisión alimentaria y su forma de prevención. En la segunda y en la última, se presentan las diferentes actividades desarrolladas por los estudiantes, que fueron trabajados conjuntamente por ambas instituciones académicas. Luego de un relevamiento realizado a productores de Chancaní, los estudiantes elaboraron propuestas de buenas prácticas, adaptadas a sus sistemas productivos. Entre los contenidos complementarios de este esquema de trabajo interdisciplinario se incluyeron también las principales

características de compra y consumo de los alimentos artesanales y productos agropecuarios generados en la región. Como resultado de este trabajo colaborativo se estableció un vínculo más estrecho entre la sociedad, la ciencia, la tecnología y la innovación, orientando la difusión de conocimientos y prácticas hacia necesidades técnicas y sociales de la región (Lasagno *et al.*, 2018, p. 49).

En la Universidad Autónoma de Chiapas, Rasgado (2018) trabajó su proyecto de grado de Máster en Desarrollo Local realizando un análisis de la relevancia de la producción artesanal de alimentos como el chocolate, tamales y pan, desde una perspectiva relacional, socioeconómica, sociocultural y territorial, para dar voz a este sector productivo, en reconocimiento de su labor en la conservación de prácticas y saberes ancestrales, así como de su significado para la población.

Los resultados de esta investigación indicaron que, la producción de alimentos artesanales está vinculada al sistema económico local y representa una forma de sustento económico para las familias artesanas, además, encadena otras actividades productivas en el municipio y a través de las relaciones que se tejen desde la producción hasta el consumo se logra preservar, promover y reproducir la cultura alimentaria local (Rasgado, 2018, p. VIII).

En el mismo sentido de aportes de investigación, Matilla (2018) presentó su trabajo de grado en la Universidad de Sevilla realizando un análisis de la percepción del consumidor sobre los productos artesanales del sector alimentario, esto con un enfoque en estrategias de marketing. A partir de los resultados el autor denota como principales valores destacados la autenticidad, connotación social y producción local, sin embargo, destaca que la demanda no es suficientemente fuerte y que será conquistada por aquellos productores artesanales que logren diferenciarse y no defraudar al cliente.

En el 2023, la Organización Panamericana de la Salud [OPS] hizo el lanzamiento de su guía y herramienta de diagnóstico denominada Buenas Prácticas en Mercados Tradicionales de Alimentos de la Región de las Américas, dentro de los cuáles se incluyen las Ferias del Agricultor, donde los

catalogan como una fuente esencial de alimentos, que reflejan la cultura local y con potencial atractivo turístico, pero que presenta algunos riesgos como se ha expuesto:

Durante su funcionamiento, se establece una unidad espacio-temporal donde confluyen personas, animales, alimentos, insumos y otras mercancías, que conforman una red de interacciones y que puede ser vía de transmisión de una serie de patógenos, con un riesgo potencial para la salud. Las condiciones de infraestructura deficitarias, el acceso limitado al agua potable y las malas condiciones higiénico-sanitarias pueden favorecer el crecimiento y la proliferación de microorganismos patógenos en los alimentos, lo que representa un riesgo tanto para la inocuidad alimentaria como para la salud ocupacional (OPS, 2023, p. 2).

Como justificante para la generación de las acciones la OPS refuerza la problemática de la ausencia de una normativa y regulaciones específicas, relacionadas con las condiciones higiénico-sanitarias y de infraestructura, que generan brechas en la aplicación adecuada y la prevención de riesgos a la inocuidad, con base en los cuales un grupo de expertos técnicos recopiló información de los diferentes países y construyó ambas herramientas tanto de orientación como de inspección basada en el riesgo para “inspirar a los países a mejorar las capacidades de estos mercados tradicionales” (OPS, 2023, p. 3).

En la guía, a pesar de que, si se mencionan en algunos puntos especialmente los productos lácteos, no se profundiza en recomendaciones para los alimentos producidos artesanalmente, sino que se enfoca en alimentos frescos y de consumo inmediato que se comercializan en estos espacios. Así mismo, recomiendan generar acciones intersectoriales que vinculen a la academia, entre otros actores relevantes, diagnosticar la situación específica y necesidades de abordaje técnico de cada feria, para la generación de un plan de acción participativo que incluya capacitaciones, comunicación y percepción del riesgo, con su respectivo monitoreo y seguimiento, así como revisar la normativa nacional para su adaptación a los mercados y necesidades de los mercados tradicionales (OPS, 2023).

En el contexto latinoamericano, el reconocimiento y valorización de los productos artesanales, especialmente los alimentarios, ha motivado el desarrollo de diversas estrategias orientadas a diferenciar estos productos en los mercados mediante la implementación de sellos de calidad, certificaciones participativas y figuras de propiedad intelectual como las denominaciones de origen. Estos mecanismos buscan fortalecer la identidad territorial, proteger los conocimientos tradicionales, mejorar las condiciones de comercialización y garantizar estándares mínimos de calidad e inocuidad (FAO, 2021).

En Chile, el Instituto Nacional de Propiedad Industrial INAPI gestiona un programa que incluye denominaciones de origen, indicaciones geográficas y marcas colectivas. Este programa ha logrado proteger productos alimentarios tradicionales los cuales incorporan criterios de autenticidad, procedencia y calidad diferenciada (INAPI, 2022).

En este país también se promueve el sello Manos Campesinas, el cual:

busca reconocer y validar productos y servicios con sus requerimientos específicos, atributos y verificadores respectivos para que puedan contar con el uso del Sello en todos los rubros que se estimen pertinentes a nivel nacional. El programa otorga un distintivo (Sello) aplicado en el producto o servicio que posee dichos atributos, permitiendo al consumidor reconocerlos y valorar sus características diferenciadoras. (IICA, 2023, párr. 1).

Por su parte, en Perú, el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo MINCETUR ha desarrollado un sello de calidad artesanal, aplicado también a productos alimentarios regionales que conservan técnicas ancestrales, fomentando su comercialización con valor agregado, como parte de una estrategia para reactivar y promover la actividad artesanal llamada Somos Artesanía (MINCETUR, 2020).

En Ecuador, las denominaciones de origen de productos agrícolas y artesanales han contribuido a la garantía de su calidad y autenticidad, así como el posicionamiento comercial en

nuevos mercados (Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca de Ecuador, 2024).

En el caso de Colombia, se formuló el sello “Hecho a mano” que certifica productos hechos a mano, destacando tanto su origen como su proceso de elaboración, e incluye acompañamiento técnico, capacitación y promoción comercial. Este sello ha sido valorado como un mecanismo que aporta a la inclusión social, al empoderamiento de mujeres artesanas y a la dinamización de las economías locales (Gobierno de Colombia, 2022).

En México, el sello México Calidad Suprema y las certificaciones del Consejo Regulador del Mezcal han fortalecido el reconocimiento de productos originarios mexicanos y tradicionales, y fomentado prácticas de mejora continua (Gobierno de México, 2022).

En el caso costarricense, aunque no existe un sello específico para alimentos artesanales, existen antecedentes institucionales como la feria “Hecho Aquí”, promovida por el MEIC y el MICITT, que identifica y abre espacios para la comercialización de productos artesanales con criterios de calidad, identidad cultural y producción nacional (MEIC, 2022), y la propuesta del sello “Costa Rica Artesanal” para productos no alimentarios, que busca la diferenciación de producto, mayor promoción y comercialización, crecimiento en ventas y apoyo institucional (MEIC, s.f.)

Además, se han desarrollado experiencias locales de apoyo a productos con identidad territorial, como la Denominación de Origen Café de Tarrazú, reconocida formalmente y que ha permitido posicionar este café a nivel internacional, garantizando la calidad del producto en relación con su zona de producción (ICAFE, 2021). Aunque esta denominación responde a condiciones específicas del café, demuestra la importancia de integrar criterios de trazabilidad, normativas técnicas y promoción conjunta.

El otro caso reconocido es la denominación de origen del queso Turrialba en Costa Rica, la cual protege la autenticidad y calidad del queso, garantizando que sea producido en la zona, específicamente elaborado con leche que proviene de vacas alimentadas con pasto de las faldas del

volcán Turrialba y siguiendo un proceso tradicional artesanal de más de 150 años de aplicación. Este reconocimiento es crucial para diferenciarlo de otros quesos similares y para salvaguardar el legado cultural y económico de los pequeños productores locales (UCR, 2022).

Un antecedente importante fue la formulación del sello Costa Rica Artesanal en el 2020, el cual se visualizó como “un instrumento que garantiza al consumidor nacional y extranjero la posibilidad de adquirir artesanía costarricense, con características de identidad, calidad, buen diseño y adecuadas prácticas ambientales” (Ministerio de Cultura y Juventud, 2020, párr. 1). Sin embargo, el sello no incluye alimentos, ya que es una certificación oficial para productos de artesanía (objetos hechos a mano) que permite diferenciarlos de productos importados. El sello busca apoyar a los artesanos y dar valor a sus creaciones, no a los productos alimenticios.

Por otro lado, en el país existe la marca Esencial COSTA RICA, que es una marca país como estrategia que busca proyectar la imagen del país en los mercados internacionales, promover sus exportaciones y el turismo, atraer inversión extranjera y destacar la cultura y los valores costarricenses. El programa busca impulsar la competitividad de las empresas nacionales y aumentar sus estándares de calidad, basándose en cinco valores principales: excelencia, sostenibilidad, progreso social, innovación y vinculación costarricense (PROCOMER, s.f.). Esta marca a pesar que podría ser utilizada por productores artesanales de alimentos no diferencia localmente entre lo artesanal y lo industrial, y está enfocada a empresas exportadoras.

Estas experiencias muestran que la implementación de un sello de calidad artesanal es factible y relevante, especialmente si se considera un enfoque integral que combine la visibilización de atributos culturales, el acompañamiento técnico para garantizar la inocuidad, la formación continua de las personas productoras y la participación de actores locales en la gestión y validación del sello. De este modo, se favorece no solo la competitividad de los productos artesanales, sino también el acceso de la población consumidora a alimentos seguros y culturalmente apropiados, contribuyendo a la seguridad alimentaria y nutricional.

Así mismo, este tipo de iniciativas puede servir como base conceptual y metodológica para la creación de un sello orientado al ámbito alimentario artesanal, incorporando principios de la seguridad alimentaria y nutricional, buenas prácticas de manufactura y sostenibilidad. La creación de un sello de calidad artesanal con enfoque en SAN representaría una innovación contextualizada que responde a una necesidad local, validada mediante diagnóstico participativo y que encuentra respaldo teórico y empírico en experiencias previas a nivel nacional y regional .

Alternativas de solución

Con base en lo descrito en la problemática, en el diseño de este proyecto las alternativas de solución deben promover el desarrollo de motivaciones, capacidades y habilidades en las personas productoras artesanales, en concordancia con la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional y Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos, en beneficio de las personas productoras y protección de las personas consumidoras.

Como posibles orientaciones que podría tener el abordaje de la problemática , surgen alternativas como la propuesta de una reglamentación atinente a la producción artesanal de alimentos, la implementación de planes y guías de capacitación para las personas productoras, y el diseño de un sello artesanal fundamentado en la propuesta de valor y el desarrollo de capacidades.

Una alternativa de solución que podría considerarse es la adecuación de la legislación aplicable al sector, la cual puede generarse a partir de una recomendación o propuesta desde el sector académico e institucional, con lineamientos para la producción artesanal de alimentos, la cual requeriría en una primera etapa diagnósticos y visitas para identificar las prácticas actuales según los diferentes tipos de alimentos, evaluación de los riesgos, modificaciones viables de aplicación con los recursos de las personas productoras, y validaciones científicas de la efectividad de las prácticas propuestas para poder establecerlo como controles a nivel nacional.

Sin embargo, esta alternativa aborda el problema desde un enfoque regulatorio o fiscalizador, que podría presentar algunos inconvenientes para todos los actores vinculados, entre

ellos resistencia de las personas productoras al considerar que se verían expuestas a una mayor carga de la actual, para la cual es posible que no tengan las capacidades para su cumplimiento eventual y que su disposición a colaborar con la generación de la información base se vea limitada, tal como se evidencia en el diagnóstico. Por otro lado, las posibles limitantes en el tema presupuestario y de disponibilidad de recursos dificultaría el cumplimiento con respecto a los costos y plazos que se requieren especialmente en temas de validación científica de los aspectos que se incluirían en la reglamentación, y la posibilidad de que la propuesta no sea llevada a la ejecución por las diferentes prioridades que puedan tener las autoridades gubernamentales en el tema.

Se debe considerar entonces que podría ser necesaria una alternativa más propositiva, enfocada en el valor agregado que tendrían las personas productoras al mejorar sus procesos productivos y la calidad de los alimentos artesanales, para así potenciar su participación, y aprovechar los recursos existentes del sector académico de una forma más directa y oportuna, esto por supuesto sin dejar de lado la necesidad eventual de la legislación y seguimiento por parte de las autoridades sanitarias.

Por otra parte, la alternativa de desarrollar un plan de capacitación y guías técnicas de los productos, implica el diseño de materiales divulgativos que promuevan la conciencia, así como una guía clara con enfoque técnico en lo que se debe hacer para la obtención de un alimento seguro, nutritivo y de alta calidad. Igualmente se debe considerar la formación de las personas encargadas de la supervisión y seguimiento en las Ferias del Agricultor. Estos planes de capacitación y guías deben ser específicos según las necesidades y los tipos de alimentos, podrían contar con la participación actividad de estudiantes avanzados de carreras pertinentes, y diseñadas preferiblemente con un enfoque participativo y adecuado a las posibilidades y niveles de complejidad viables para las personas productoras.

A pesar de que la viabilidad técnica y operativa de esta alternativa es considerable, presenta inconvenientes como el bajo nivel educativo de parte de las personas que realizan esta actividad productiva, la necesidad de seguimiento y verificación de la efectividad de las actividades formativas, y la presencia de gran cantidad de materiales y estrategias similares que se plantean desde las áreas de extensión de las universidades públicas en el país, así como de organizaciones internacionales no gubernamentales vinculadas con el tema, que de pronto podría implicar duplicidad o bien no cumplir con el impacto esperado de las acciones, a pesar de las inversiones y costos relacionados.

Por su parte, la propuesta de un sello de calidad artesanal consiste en una alternativa para la generación de un distintivo de calidad a la producción artesanal, generado por actores interdisciplinarios, que propicie por un lado el valor agregado por cumplimiento de una serie de requisitos adaptados a este sistema de producción, y por otro el fortalecimiento de capacidades de las personas productoras para cumplir con las expectativas y requerimientos. El propósito es la valoración del aporte y representación de estos alimentos en la alimentación y cultura, al tiempo que se garantiza la calidad percibida, higiénico-sanitaria y nutricional.

Si bien la legislación nacional establece requisitos obligatorios de calidad e inocuidad aplicables a toda la producción alimentaria, la propuesta de un sello artesanal se ubica en un nivel adicional, en rumbo al enfoque de calidad diferenciada, con aplicación de requerimientos específicos para la producción artesanal, y que puede reconocer atributos voluntarios como identidad, valor cultural, entre otros. Desde esta perspectiva, el sello se plantea como un instrumento que permitiría a las personas productoras avanzar por etapas, con base en un distintivo que ampare procesos y atributos específicos del producto artesanal.

El sello artesanal, al estar fundamentado en una propuesta de valor clara y en el desarrollo de capacidades, se constituye en un instrumento de diferenciación en el mercado, que permite al consumidor identificar productos que cumplen con atributos de calidad, inocuidad, identidad

cultural y sostenibilidad. Su implementación favorece la confianza y fidelización de los clientes, al mismo tiempo que fortalece la competitividad de las personas productoras en espacios como las ferias del agricultor, con respecto a la competencia con alimentos industrializados y de bajo costo. Además, al ser diseñado con criterios adaptados a la realidad de la producción artesanal, este sello no representa una carga burocrática, sino una herramienta práctica que mejoraría gradualmente las condiciones productivas y comerciales.

Por otra parte, la estrategia del sello trasciende la simple certificación, ya que promueve un modelo participativo de mejora continua que involucra a productores, consumidores, instituciones públicas y sector académico. Esta dinámica facilita procesos de capacitación, asesoría técnica y acompañamiento permanente, lo que contribuye a superar limitaciones históricas del sector, como el bajo acceso a formación, la ausencia de normativas ajustadas y la limitada articulación interinstitucional.

En este contexto, la creación de un sello de calidad artesanal sería una herramienta estratégica que permitiría atender de manera integral las principales debilidades identificadas en el sector. Dicho sello no solo funcionaría como un distintivo de diferenciación en el mercado, aumentando la competitividad de los productos artesanales frente a la oferta industrial y masiva, sino que además incorporaría criterios técnicos de inocuidad y valor nutricional, sin dejar de lado la identidad cultural y sostenibilidad. De esta manera, se lograría brindar confianza al consumidor final y a la vez garantizar que las prácticas productivas artesanales cumplan con estándares mínimos de calidad, ajustados a las capacidades reales de los emprendimientos locales.

Asimismo, la implementación del sello fomentaría un proceso de mejora continua al estar vinculado a programas de capacitación, asesoría técnica y acompañamiento en la formalización. Esto implicaría no solo un fortalecimiento de la SAN al ofrecer alimentos más seguros y nutritivos, sino también un aporte directo a la equidad económica y social, al generar mayores oportunidades de

comercialización para las personas productoras, en particular mujeres jefas de hogar que representan un segmento importante del sector artesanal.

En consecuencia, el sello podría considerarse una solución innovadora, realista y sostenible que atiende simultáneamente las necesidades de diferenciación, inocuidad y desarrollo socioeconómico local, garantizando alimentos más seguros y nutritivos, reforzando la cohesión social y la sostenibilidad económica, visibilizando y reconociendo la producción artesanal como parte del patrimonio alimentario local.

MARCO TEÓRICO - CONCEPTUAL

A continuación, se presenta el marco teórico y conceptual que orienta la propuesta, fundamentado en los ejes de la seguridad alimentaria y nutricional vinculados con la producción artesanal de alimentos. Por un lado, se abordan las teorías que permiten enmarcar la vulnerabilidad de las personas productoras y la necesidad de fortalecer sus capacidades técnicas y organizativas; y por otro, se analizan las características de calidad, inocuidad y valor cultural de los alimentos artesanales, así como los conceptos relacionados con un sello de calidad como alternativa diferenciadora. Asimismo, se incorpora el marco legal y jurídico que sustenta este constructo teórico, brindando los fundamentos necesarios para la formulación y viabilidad de la propuesta.

Seguridad alimentaria y nutricional

Según el PNUD y la FAO (2016):

El derecho humano a una alimentación adecuada es reconocido en la legislación internacional de Derechos Humanos y definido por el Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales en 1999... es “el derecho a tener acceso regular, permanente y sin restricciones a la alimentación, ya sea directamente o a través de la compra, a un nivel suficiente y adecuado, tanto en términos cualitativos como cuantitativos” (p. 10).

Se refiere al estado en el que todas las personas tienen acceso a cubrir sus necesidades de alimentos, y estos a su vez cumplen con las características de ser inocuos, nutritivos,

adecuados a las preferencias y la cultura, de manera que la persona tenga una calidad de vida adecuada y saludable, cumpliendo así con el derecho humano a la alimentación (PNUD y FAO, 2016).

Desarrollo humano y la seguridad alimentaria y nutricional

El desarrollo humano se vincula directamente con la SAN, ya que involucra diversos aspectos, desde lo meramente económico, la salud, la satisfacción de las necesidades, hasta la calidad de vida. Según el PNUD para que existan más oportunidades lo fundamental es desarrollar las capacidades humanas, tales como equidad, educación y recursos para tener un nivel de vida digna individual, familiar y en comunidad, ejerciendo y garantizando los derechos de libertad, dignidad, respeto, salud y bienestar de todas las personas (PNUD, 2016):

El Desarrollo Humano es un paradigma de desarrollo que va mucho más allá del aumento o la disminución de los ingresos de un país. Comprende la creación de un entorno en el que las personas puedan desarrollar su máximo potencial y llevar adelante una vida productiva y creativa de acuerdo con sus necesidades e intereses. Las personas son la verdadera riqueza de las naciones. Por lo tanto, el desarrollo implica ampliar las oportunidades para que cada persona pueda vivir una vida que valore (p. 1).

Max-Neef propone un concepto de desarrollo a escala humana, que considera hábitos, cultura, disciplina, y diferentes aspectos del ser que trasciende todas las áreas de la sociedad, tomando como eje y fin último a la persona. El desarrollo a escala humana se comprende como un proceso dirigido a ampliar y facilitar las opciones de las personas para lograr satisfacer sus necesidades fundamentales y construir niveles cada vez más altos de bienestar, ejercer sus derechos de forma equitativa y en igualdad, fomentar la conservación del ambiente, propiciar la distribución de la riqueza, el crecimiento económico, la integración y la equidad social (Jürgen, 2012).

Como estrategia para reducir la desigualdad en los indicadores de desarrollo humano y el incumplimiento de los derechos se establecieron los Objetivos de Desarrollo del Milenio para el año 2015, basados en la libertad, la igualdad, la solidaridad, tolerancia y respeto por la naturaleza

(Organización Mundial del Comercio [OMC], sf). En el 2015 surgen los objetivos de desarrollo sostenible (ODS), como parte de la Agenda para el año 2030, que consiste en una serie de compromisos que asumen los países con metas e indicadores por país, a implementar mediante estrategias de transversalización, aceleración (asistencia) y soporte político (ONU, 2023). La acción será necesaria en esferas críticas para la humanidad y el planeta, específicamente en las personas, poniendo fin a la pobreza y el hambre, el logro de la equidad, igualdad y un ambiente saludable; en el planeta, protegiéndolo de la degradación mediante consumo, producción y gestión sostenibles; en el progreso económico y social en armonía con el ambiente; en la paz, propiciando sociedades pacíficas, justas e inclusivas; y finalmente en las alianzas, con solidaridad y colaboración mundial.

Por su parte, algunos conceptos relacionados con el subdesarrollo humano que deben considerarse son la pobreza, el hambre, la vulnerabilidad y la inseguridad alimentaria. La inseguridad alimentaria se produce cuando la ingesta de alimentos no cubre las necesidades energéticas para la vida. Así mismo, el hambre se refiere a la escasez de alimentos básicos que afecta en varios sentidos causando miseria. Por su parte, la pobreza es definida como un ingreso insuficiente para cubrir necesidades básicas esenciales. La pobreza extrema es aquella absoluta, es decir quienes no pueden cubrir ni sus necesidades mínimas de alimentos según la canasta básica de los hogares de un país. Cuando las personas están en peligro de inseguridad alimentaria se conoce como estado de vulnerabilidad, y se identifican según características demográficas, geográficas, sociales, nutricionales y económicas, es el estado en el cual un grupo de la población es más susceptible al daño que genera algún riesgo, por ejemplo, pérdida de actividades productivas, fuentes de ingresos, servicios básicos, trastornos sociales, económicos o ambientales (FAO, 2011).

Alcanzar la SAN constituye un requisito fundamental para el desarrollo humano, al mismo tiempo que este último se convierte en un motor para garantizar la SAN. En este sentido, es indispensable integrar el enfoque de derechos humanos, el acceso a la educación, la generación de ingresos, el desarrollo de capacidades y la promoción de la equidad, de manera que se fortalezcan

tanto las condiciones de vida de las personas como la sostenibilidad de los sistemas alimentarios. La estrecha relación entre la SAN y el desarrollo humano se refleja en la implementación de planes de acción orientados al cumplimiento de los ODS, mediante estrategias enfocadas en la reducción del hambre y la pobreza, así como en la promoción de la educación, la equidad y la inclusión social (ONU, 2023). Estas estrategias adquieren particular relevancia en el caso de las personas productoras de alimentos artesanales, quienes enfrentan mayores condiciones de vulnerabilidad al tratarse, en muchos casos, de mujeres jefas de hogar, adultos mayores y pequeños productores con recursos limitados, lo que subraya la necesidad de mecanismos diferenciados de apoyo y fortalecimiento.

Componentes de la seguridad alimentaria y nutricional

Los componentes de la seguridad alimentaria y nutricional son la disponibilidad de alimentos, el acceso a los alimentos, la utilización biológica, el consumo y la estabilidad en cantidad y calidad durante todo momento.

La disponibilidad se refiere a la cantidad de alimentos de calidad y variados disponibles para la población, estos alimentos pueden ser suplidos mediante la producción o bien por la importación. Considera la provisión, suministro y existencia de alimentos en cantidad suficiente, variabilidad y calidad adecuada. El acceso por su parte, es qué capacidad tienen las personas para poder adquirir esos alimentos, de forma que vean satisfechos sus requerimientos nutricionales y necesidades básicas. El eje del consumo hace mención a los alimentos que eligen comer o pueden comer las personas, seleccionados según sus hábitos alimentarios y conocimiento, preparados de acuerdo a prácticas específicas, influencias y tradiciones (FAO y PNUD, 2016).

La utilización biológica es el aprovechamiento y asimilación que hace el organismo de los nutrientes obtenidos a partir de los mismos, la cual depende del alimento, de la salud y del estado nutricional, características que pueden afectar la absorción y la biodisponibilidad de nutrientes de la

dieta, y está condicionada por la inocuidad, el saneamiento ambiental, servicios de salud, fortificación de alimentos, entre otros factores (Ministerio de Salud de Costa Rica, 2011).

Se suma el asegurar la estabilidad de estos ejes a lo largo del tiempo, la cual está determinada por diferentes factores sociales y económicos, importantes de identificar para mantener el estado de seguridad alimentaria de manera sostenible.

Determinantes de la seguridad alimentaria y nutricional

La alimentación va más allá de las necesidades nutricionales y fisiológicas; también está moldeada por diversos factores sociales y económicos, entre los que se encuentran: las políticas alimentarias y relacionadas, las fuerzas políticas y económicas, el tipo de actividades productivas, el comercio de alimentos, la agricultura, la participación ciudadana, la salud pública, las condiciones sanitarias e higiénicas, el género y la equidad, la educación, flagelos como la desigualdad, la indigencia, la pobreza, la inseguridad social, la delincuencia, los hábitos, la cultura, las costumbres y tradiciones alimentarias; las condiciones geográficas y climáticas; el nivel adquisitivo y la situación económica; la vivienda y la renta per cápita; la exclusión y la discriminación social; condiciones particulares como la étnica, indígena, discapacidad o enfermedad; el empleo y el desempleo; los desastres naturales asociados al cambio climático y a problemas de planificación; así como la migración y los conflictos bélicos, entre otros. (FAO y PNUD, 2016).

Según el Consejo Nacional de Política Económica Social de Colombia [CONPES], los determinantes de la disponibilidad de alimentos se dividen en: los factores productivos (tierra, crédito, agua, insumos, tecnología, recurso humano, capacidades), la estructura productiva (agropecuaria y agroindustrial), los sistemas de comercialización, las condiciones eco-sistémicas (clima, recursos genéticos y biodiversidad), las políticas de producción, comercio y relaciones sociales (2008).

La disponibilidad se verá determinada por acceso y uso de las semillas y materias primas, recurso hídrico, la disponibilidad y precios de los insumos necesarios, la migración del campo a la

ciudad, el efecto de falta de relevo generacional en las actividades agropecuarias rurales, las políticas agropecuarias, las posibilidades de capacitación y asesoría técnica, el acceso a los recursos, la equidad de género, la infraestructura vial y los sistemas de comercialización, los factores ambientales y condiciones geográficas, las actividades productivas de las comunidades, el crecimiento de la industria y de las actividades comerciales, las metodologías de producción y conservación de alimentos, las pérdidas y manejo postcosecha, el almacenamiento de los productos, el uso de agroquímicos y fertilizantes, el desperdicio de alimentos, así como los desastres naturales que afectan los territorios productivos.

El acceso a los alimentos se ve determinado por el precio y la disponibilidad de los alimentos, relacionados con aspectos comerciales y productivos locales, y por el poder adquisitivo de las personas, relacionado con la condición de vulnerabilidad, la pobreza, la desigualdad, el crecimiento económico, los niveles de ingresos, y otras características económicas, geográficas, productivas y sociales en zonas rurales o urbanas, así como la producción para autoconsumo (Ministerio de Salud de Costa Rica, 2011).

El consumo de alimentos se relaciona de manera general con la cultura, patrones y hábitos alimentarios, la educación, la información comercial y nutricional, y la dinámica intrafamiliar en torno a la alimentación, determinados por: el entorno y contexto social, la producción de alimentos en los hogares, el nivel de ingresos, los tamaños y composición de las familias, la distribución de los alimentos intrafamiliarmente, la información para la selección de los alimentos comprados: educación nutricional, conocimientos, etiquetado de los alimentos, publicidad y mercadeo, la preparación y la cocción según tradiciones y costumbres, los hábitos alimentarios, la influencia intercultural, entre otros (CONPES, 2008).

La utilización biológica de los alimentos “depende tanto del alimento (composición química y combinación con otros alimentos), como del estado nutricional y de salud de las personas que puede afectar la absorción y la bio-disponibilidad de nutrientes de la dieta” (Ministerio de Salud de Costa

Rica, 2011). Algunos determinantes del aprovechamiento de los alimentos son la potabilidad del agua, condiciones higiénicas y sanitarias del manejo de los alimentos, la garantía de la inocuidad, el estado de salud de las personas, entornos y estilos de vida, condición nutricional de la población, programas de fortificación alimentos y alimentación complementaria, condiciones alimentarias de grupos vulnerables y calidad nutricional de los alimentos.

El enfoque integrador de la SAN valora la situación alimentaria y nutricional considerando el estado nutricional y contexto, interpreta en un entorno macro y micro de la alimentación de las personas, evalúa las consecuencias de la INSAN considerando el desarrollo de las personas y de la sociedad, se enfoca en la integración de políticas y desarrollo social, así como en causas intersectoriales estructurales, propone la interdisciplinariedad e integración de áreas de conocimiento, la participación para el empoderamiento y el seguimiento y evaluación de resultados, procesos e impacto (Álvarez, 2007).

El reto es entonces lograr implementar en cada estrategia de seguridad alimentaria el enfoque integrador como parte del desarrollo local, tal como lo sería la implementación de un sello de calidad artesanal, de acuerdo con lo analizado anteriormente y tal como se argumentará en la propuesta, de manera que se avance en el logro de mejores condiciones de vida, generar capacidades, fortalecer habilidades, propiciar el empoderamiento, evaluar y prever los riesgos, sensibilizar y ampliar las bases del conocimiento, promoviendo el crecimiento económico y social. Estas estrategias se enfocan en el aprovechamiento de los recursos locales y en la participación activa de los miembros de la comunidad en la toma de decisiones y la implementación de proyectos, con importantes beneficios para la comunidad o región (Organización Internacional del Trabajo, s.f.).

Producción artesanal de alimentos en el contexto de la SAN

La producción artesanal de alimentos en Costa Rica se caracteriza por su arraigo en saberes tradicionales, uso de ingredientes locales y elaboración en pequeña escala. Estos productos se

promueven especialmente en Ferias del Agricultor y otros mercados locales, donde su comercialización no solo responde a una demanda económica, sino también a prácticas culturales y de identidad territorial (Blanco y Masís, 2012). La diversidad agroclimática del país permite una amplia variedad de productos que reflejan la riqueza gastronómica costarricense. Como bien lo denota Lancibidad (s.f., párr. 1), la producción artesanal de alimentos puede ser definida como una:

Estrategia de supervivencia para muchas familias rurales, peri-urbanas e inclusive urbanas. A través del agregado de valor a la producción primaria y de la comercialización directa a los consumidores, la pequeña producción artesanal de alimentos mejora los ingresos de los predios. Con un fuerte componente de género, ha permitido mantener a muchas familias afincadas en el medio rural y ha generado nuevos empleos en el medio urbano.

Entre las ventajas de los alimentos artesanales se encuentra su valor único al no ser elaborado por métodos industriales, lo cual permite mayor enfoque en sus atributos, su carácter de producto local y contribución a la economía, su frescura, menor recorrido y deterioro por almacenamiento. Estos alimentos presentan un sabor casero o tradicional, sus ingredientes se consideran menos nocivos que los que se consumen regularmente ofrecidos por las industrias (aunque eso signifique menor vida útil), y desde el punto de vista cultural, su vinculación con la alimentación de antaño que muchas personas ya no pueden realizar por la cotidianidad agitada, que recuerdan la vida infantil y las memorias de las abuelas y abuelos.

Los alimentos artesanales tienen un impacto significativo en el desarrollo rural y en la economía local al generar encadenamientos productivos y oportunidades de empleo. Las ferias agroalimentarias promueven vínculos sociales, fortalecen el turismo rural y diversifican los ingresos en comunidades rurales (Blanco y Masís, 2012), esto los convierte en piezas estratégicas dentro de los sistemas alimentarios territoriales y locales, al contribuir al acceso y disponibilidad de alimentos culturalmente apropiados y de bajo costo para las comunidades, en Costa Rica prevalecen productos

como los quesos y otros derivados lácteos, cajetas y mieles, panes caseros y repostería, así como conservas: chileras, jaleas, mermeladas, encurtidos, entre otros.

Cabe señalar que el Codex alimentarius categoriza estos productos alimenticios en varios grupos:

Productos lácteos: según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, son aquellos obtenidos mediante cualquier elaboración de la leche. Pueden contener aditivos alimentarios y otros ingredientes que sean funcionalmente necesarios para elaborarlos. Grasas, aceites y emulsiones grasas: poseen base de grasa de origen vegetal, animal o marino, así como sus mezclas. Confitería: se prepara con frutas enteras o en trozos, en forma de pulpa o de puré, ya sea concentrado o no, mezclado con otros productos alimentarios. Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos: arrojan un sabor dulce, así se les añada agua o no, y se elaboran hasta que se obtenga la consistencia deseada. Mermelada: se prepara con una mezcla de frutas cítricas, hasta obtener una consistencia adecuada. Los ingredientes pueden incluir frutas enteras o en trozos, con una parte o toda su cáscara, pulpa, puré, zumo, jugo y extractos acuosos que otorguen un sabor dulce, se adicione o no agua (FAO, 2009, p. 296).

Según la FAO (2019), los alimentos elaborados en pequeña escala cumplen una función esencial en la diversificación de dietas y en la preservación de tradiciones culinarias, aspectos fundamentales para la dimensión de utilización biológica de la SAN. En Costa Rica, los productos ofrecidos en las Ferias del Agricultor se caracterizan por responder a la demanda de alimentos de proximidad y con identidad cultural, lo que refuerza su relevancia en la resiliencia alimentaria de los hogares (CNP, 2022). No obstante, la producción artesanal enfrenta limitaciones asociadas al acceso a tecnología, recursos financieros y asistencia técnica, lo cual puede comprometer la capacidad de estos actores para sostener su papel estratégico dentro de la SAN.

Calidad e inocuidad en la producción artesanal de alimentos

Según la FAO

la norma ISO 9000: 2000 define la calidad como: “El conjunto de las propiedades y características de un producto o servicio que le confiere la aptitud para satisfacer necesidades declaradas e implícitas de los usuarios”. Al hablar de calidad, las cuatro palabras importantes son: aptitud, satisfacer, necesidad y usuarios. (2002, p. 6).

La calidad de los alimentos artesanales se construye a partir de características sensoriales (sabor, color, textura, aroma), además de su identidad cultural y fuente local. Estos atributos generan valor agregado y permiten diferenciar estos productos en mercados competitivos, especialmente cuando se articulan con elementos como identidad regional o métodos de elaboración tradicionales. Asimismo, como parte de la calidad intrínseca se consideran los atributos implícitos nutricionales y de inocuidad.

El siguiente planteamiento refuerza la necesidad de considerar la calidad de los alimentos desde un enfoque holístico:

Los componentes de la calidad de un producto agroalimentario se pueden dividir en:

Características del alimento: calidad higiénica, calidad nutricional, calidad organoléptica

(sabor, etc.). Calidad de uso o de servicio: facilidad de empleo, aptitud para la conservación.

Calidad psicosocial o subjetiva (también se come con -o para- nuestro corazón y nuestro espíritu): satisfacción, placer, componentes simbólicos: la imagen que se tiene del producto.

(FAO, 2002, p. 6)

La relevancia de este enfoque radica en la visión multidimensional de la calidad, que incluye los aspectos técnicos de atributos sensoriales, inocuidad y nutrición, incorporando también factores culturales, sociales y simbólicos, y reconociendo que la experiencia alimentaria incluye dimensiones de satisfacción, identidad y pertenencia.

En el tema de la inocuidad, esta es considerada como la garantía que el alimento no causará daño a las personas por toxinas, adulterantes o contaminantes biológicos, físicos o químicos. La inocuidad es un elemento crítico en la producción artesanal, dado que los consumidores depositan un alto nivel de confianza en estos alimentos, dada la autenticidad y el valor cultural de los mismos, sin embargo, debido al bajo nivel de tecnificación y a la limitada formación en buenas prácticas de manufactura, existen riesgos de contaminación microbiológica y de incumplimiento de requisitos de inocuidad (FAO y OMS, 2020).

En Costa Rica, el Ministerio de Salud (2021) ha señalado que las enfermedades transmitidas por alimentos continúan siendo un problema de salud pública, con incidencia en productos manipulados en pequeña escala y comercializados en espacios locales como ferias o mercados cantonales, tal como se describió en los antecedentes. Garantizar la inocuidad en este sector no solo protege la salud del consumidor, sino que también fortalece la sostenibilidad económica de los productores al mejorar la confianza y competitividad en sus productos, es decir, se asegura la viabilidad comercial de la actividad.

La inocuidad alimentaria en la producción artesanal presenta desafíos debido a la falta de control sistemático de procesos, formación técnica limitada y escasez de infraestructura adecuada. Productos como lácteos y conservas elaboradas de forma incorrecta, suelen carecer de controles sanitarios establecidos, lo que genera riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ILSI Mesoamérica, s.f.).

Como base para el establecimiento de requerimientos para el logro de la inocuidad de los alimentos producidos artesanales debe destacarse los lineamientos del Codex Alimentarius, el cual es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas adoptados internacionalmente que establecen la base para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio de alimentos.

Sus puntos clave incluyen la inocuidad y calidad alimentaria, la regulación de aditivos, contaminantes y residuos, directrices sobre etiquetado y publicidad, y buenas prácticas de higiene

en toda la cadena alimentaria, con el objetivo principal de proteger la salud del consumidor mediante el establecimiento de requisitos para que los alimentos sean inocuos, sanos y no adulterados. El Códex establece normas de inocuidad y calidad, con requisitos para la producción, procesamiento, transporte y comercialización de alimentos, incluye buenas prácticas de manipulación, procesamiento y control de riesgos sanitarios, regula los aditivos permitidos y las condiciones de uso, establece límites máximos para residuos de plaguicidas, medicamentos veterinarios y otros contaminantes para la salud y proporciona directrices para garantizar que el etiquetado sea claro, veraz y no engañe a los consumidores (FAO, 2022).

Sellos de calidad en alimentos

La implementación de sellos de calidad y certificaciones constituye una herramienta de diferenciación que permite a los consumidores identificar productos que cumplen con estándares específicos de seguridad, origen o sostenibilidad. Según la Unión Europea (2021), estos distintivos generan valor agregado al destacar atributos como la trazabilidad, el respeto a la tradición y la garantía de inocuidad, aumentando la confianza del consumidor y la competitividad de los productores en el mercado.

Un sello de calidad se entiende como un distintivo o marca que certifica que un producto cumple con un conjunto de criterios previamente establecidos en materia de origen, procesos de producción, calidad, inocuidad o sostenibilidad (FAO, 2019). En el caso de los alimentos, los sellos se constituyen como una herramienta de diferenciación en los mercados, al brindar confianza al consumidor y agregar valor al producto (Muradian & Pelulessy, 2005). Los sellos artesanales, en particular, buscan resaltar atributos vinculados con el trabajo manual, las tradiciones locales y el uso de materias primas regionales, garantizando al mismo tiempo el cumplimiento de requisitos mínimos de inocuidad y calidad.

De acuerdo con la FAO: “La certificación por tercera parte es una ventaja comercial indiscutible. Permite verificar la conformidad de un producto a un pliego de condiciones. La

certificación permite corresponder a las expectativas de los consumidores al darles garantías respecto de los compromisos contraídos” (2002, p. 2).

Los componentes principales de un sello de calidad incluyen: (a) un marco normativo o reglamentario que defina los requisitos técnicos y administrativos; (b) un organismo o entidad responsable de gestionar la certificación; (c) un sistema de auditoría o verificación para evaluar el cumplimiento; y (d) un esquema de trazabilidad y seguimiento que asegure la continuidad en el cumplimiento de los criterios (Unión Europea, 2021).

En el caso de la producción artesanal, estos componentes deben ser adaptados a la escala y capacidad de los productores, sin perder el rigor necesario para garantizar confianza al consumidor. En cuanto a las características de un sello de calidad artesanal, destacan su enfoque en rescatar la identidad cultural y gastronómica, su flexibilidad para adecuarse a condiciones productivas locales, y su orientación a pequeños productores que requieren acceder a nichos de mercado diferenciados. Además, este tipo de sellos suele integrar criterios de equidad social, inclusión de mujeres y jóvenes, y prácticas sostenibles, lo que los convierte en herramientas estratégicas para la seguridad alimentaria y nutricional (FAO, 2012).

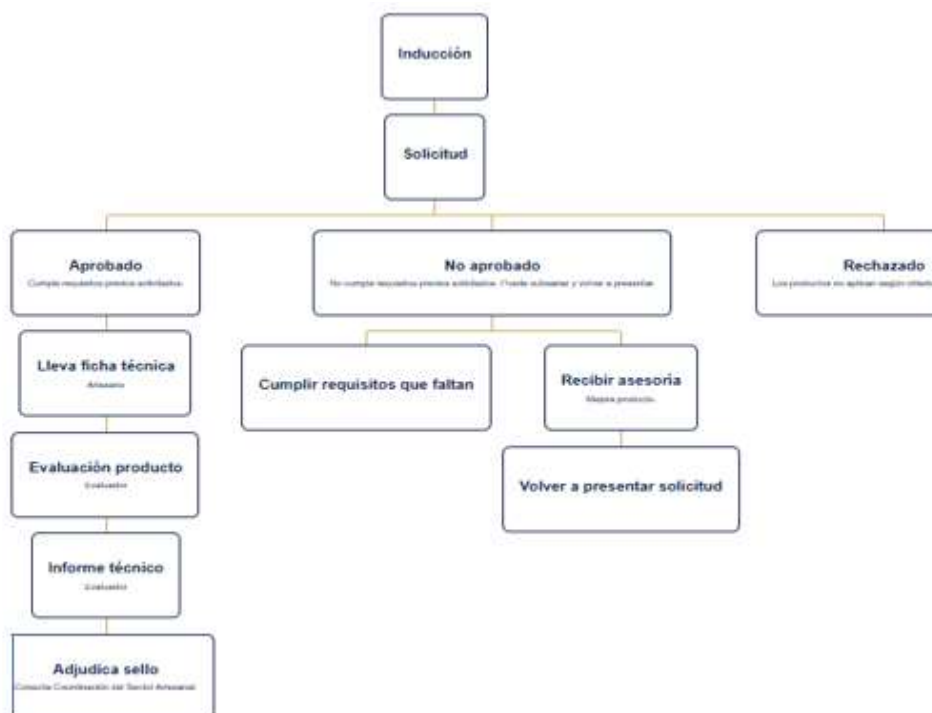
El proceso de obtención de un sello generalmente implica varias etapas: inscripción voluntaria del productor, capacitación inicial, revisión y adecuación de los procesos de producción, verificación mediante auditorías o visitas técnicas, y otorgamiento del distintivo en caso de cumplir los requisitos (Unión Europea, 2021). Posteriormente, se establecen mecanismos de renovación periódica para mantener la validez del sello. En el ámbito artesanal, este proceso debería estar acompañado de asesoría técnica y formación continua, considerando las limitaciones de recursos económicos y de capital humano que enfrentan las familias productoras (FAO, 2024).

Por ejemplo, en el caso del sello Costa Rica Artesanal, el proceso de obtención se muestra en la figura a continuación, incluyendo los pasos básicos. Si es importante considerar que en el caso de

alimentos y al tratarse de evidenciar calidad e inocuidad es indispensable contemplar requisitos técnicos más detallados.

Figura 7

Proceso para obtener el sello Costa Rica Artesanal



Nota. MEIC, s.f.

Es importante diferenciar los tipos de sellos existentes en alimentos. Entre ellos podrían señalarse: (a) sellos de origen geográfico como las Denominaciones de Origen Protegidas (DO) o Indicaciones Geográficas (IG); (b) sellos de proceso como los de producción orgánica o comercio justo; y (c) sellos artesanales, que certifican especialmente el valor cultural, pero pueden adaptarse al cumplimiento de estándares de inocuidad específicos (Unión Europea, 2021).

En el caso de alimentos artesanales, la creación de un sello adaptado a las condiciones productivas locales resulta especialmente relevante, pues reconoce las particularidades de este sector sin imponer los mismos requisitos exigidos a la agroindustria de gran escala (Muradian & Pelulessy, 2005). Este tipo de iniciativas permiten articular la calidad higiénico-sanitaria con aspectos culturales y sociales, contribuyendo tanto al desarrollo económico como al fortalecimiento

de la SAN. La implementación de un sello artesanal en Costa Rica permitiría visibilizar a los productores de las ferias del agricultor, consolidar la confianza de los consumidores y promover la sostenibilidad del sector en el marco de la seguridad alimentaria y nutricional.

Marco político y legal aplicable

En Costa Rica se ratificó de manera implícita el derecho humano a la alimentación en la Constitución Política de 1949, de acuerdo con la Plataforma de Seguridad Alimentaria y Nutricional (2017a). Así mismo, en el artículo 50 de la Constitución Política se reconoce el derecho a gozar de un ambiente sano y ecológicamente equilibrado y procurar el bienestar a todos los habitantes, por lo que si bien no es explícito el establecimiento de derechos y deberes relacionados con SAN si se reconoce la obligación del Estado al respecto.

Costa Rica ha firmado y ratificado múltiples iniciativas internacionales relacionadas con SAN, según Gobierno de la República de Costa Rica (s.f.), Plataforma de Seguridad Alimentaria y Nutricional (2017b), Ministerio de Salud (2011) y Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños [CELAC], (2015), tales como: Declaración Universal de los Derechos Humanos, Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, Objetivos de Desarrollo del Milenio, Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible, Iniciativa de América Latina y el Caribe sin Hambre, Plan para la Seguridad Alimentaria, Nutrición y Erradicación del Hambre de la CELAC 2025 y Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2011-2021 (detallada en los antecedentes).

Según el Ministerio de Salud de Costa Rica (2011), los principios orientadores de la política de SAN en Costa Rica son el derecho a la alimentación, la diversidad, la cohesión social y la igualdad y equidad de género. Además, señala que los ejes transversales de la política de SAN son: inocuidad (ausencia de contaminantes, adulterantes y sustancias que vuelven nocivo el alimento para la salud), vigilancia alimentaria y nutricional (información sobre indicadores relacionados con factores de riesgo, poblaciones prioritarias y efectividad de políticas), cambio climático (afectación del sistema

alimentario nacional), atención a emergencias (afectación negativa del estado nutricional de la población por escasez de alimentos).

Los objetivos incluyen garantizar el derecho a la alimentación; promover la igualdad y el acceso equitativo a recursos productivos, servicios y oportunidades para asumir responsabilidades en SAN; respetar la cultura, la nutrición, la producción, el consumo y la comercialización; fortalecer la producción nacional de granos básicos, frutas y vegetales favoreciendo los mercados locales sin oponerse al comercio internacional; y transformar el enfoque de las políticas públicas y sociales para que las personas dejen de ser una clientela pasiva y vulnerable y se reconozcan como sujetos de derechos. (Plataforma de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, 2017a).

Por otra parte, relacionado con el acceso a los alimentos y la producción artesanal de alimentos, algunas de las estrategias, programas y normativas desarrolladas en el país que han colaborado con la generación de recursos en las familias productoras para la adquisición de alimentos son el Programa de Reconversión Productiva del Sector Agropecuario, la Ley del Sistema de Banca para el Desarrollo, el Programa Nacional de Apoyo a Micro y Pequeña Empresa, la Estrategia nacional para reducción de la pobreza: Puente al Desarrollo, Ley Atención a las Mujeres en Pobreza, y los subsidios para emprendimientos (CEPAL, 2021).

En este sentido, la Ley N.º 9036, que transforma el Instituto de Desarrollo Agrario (IDA) en el Instituto de Desarrollo Rural (INDER), aporta un marco estratégico directamente relacionado con la producción artesanal de alimentos en los territorios rurales (Asamblea Legislativa de Costa Rica, 2012). Según lo señala el documento, sus objetivos orientan la acción institucional hacia la mejora de las condiciones de vida mediante la dinamización económica, social y cultural de las comunidades rurales, fomentando actividades productivas diversificadas, entre ellas las iniciativas agroalimentarias de carácter artesanal que representan una fuente clave de empleo, identidad y seguridad alimentaria local. Además, habilita al INDER para promover la organización y articulación de actores territoriales, lo que resulta fundamental para fortalecer cadenas cortas de

comercialización como las ferias del agricultor, espacios donde los productores artesanales encuentran oportunidades para formalizar procesos, agregar valor y acceder a mecanismos de apoyo institucional. Finalmente, garantiza que los recursos del INDER se utilicen exclusivamente para fines de desarrollo rural, lo cual respalda la pertinencia de impulsar iniciativas como el mejoramiento de la calidad, diferenciación y reconocimiento de los alimentos artesanales, en coherencia con el mandato institucional de promover alternativas productivas sostenibles y económicamente viables para la población rural.

Entre las políticas relacionadas con disponibilidad de los alimentos además están las Políticas para el Sector Agropecuario y el Desarrollo de los Territorios Rurales (aumento de la producción y la productividad con valor agregado, creación de PYMES familiares) y la Política de Estado para el Desarrollo Rural Territorial 2015-2030 (equidad e inclusión de la población, acciones diferenciadas hacia grupos tradicionalmente excluidos, articulación de la oferta de servicios institucionales para mejorar la seguridad, soberanía alimentaria y nutricional, fortalecimiento de la gestión, articulación en procesos, autogestión del desarrollo, economía rural territorial, fomento de la agricultura familiar), según la Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria (2016) y Ministerio de Agricultura y Ganadería (2015).

El acceso, disponibilidad y distribución de alimentos se incluyen como parte de acciones del Plan Sectorial de Agricultura Familiar, Plan Nacional de Alimentos, Programa Regional de Producción de Alimentos, Ley Nacional de Ferias del Agricultor, la Ley Orgánica y el Programa de Abastecimiento Institucional del Consejo Nacional de la Producción, entre otros (Plataforma de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, 2017b).

Así mismo, las políticas, programas y proyectos que atienden los ejes de consumo de alimentos y su utilización biológica se basan en la Política Nacional de Alimentación y Nutrición (2006) e incluyó el Sistema Nacional Intersectorial de Información y Vigilancia en Seguridad Alimentaria y Nutricional (situación de SAN en zonas rurales y asistencia a pequeños productores), y

la Coordinación Ministerio de Salud - FAO - OPS para abordaje de asuntos de disponibilidad, acceso, consumo de alimentos en territorios con un bajo Índice de Desarrollo Social [IDS] (Ministerio de Salud de Costa Rica, 2011).

En el marco legal SAN en Costa Rica destaca el Decreto 30256 Etiquetado nutricional de los alimentos preenvasados (MEIC, 2002), el cuál aplica igual para los alimentos producidos artesanalmente, con la intención de velar porque se facilite los datos para que el consumidor pueda realizar una correcta elección de los alimentos. Además, se señala la importancia de iniciativas en calidad nutricional de alimentos y promoción de alimentación saludable: reducción del consumo de sal / sodio, plan de acción estratégica nacional de alimentación saludable, plan de acción de reducción y control de las deficiencias de micronutrientes, y la estrategia promoción y mejoramiento de seguridad alimentaria y nutricional local, entre otras (Ministerio de Salud, 2011).

En el tema de la inocuidad se cuenta con la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos, la Ley General de Salud, Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), Reglamentos Técnicos Centroamericanos generados en la Unión Aduanera de Centroamérica sobre buenas prácticas de manufactura, aditivos, criterios microbiológicos y etiquetado, y la Ley del Sistema Nacional para la Calidad (MINSAL, 2011). Otra legislación relacionada con la producción de alimentos son los decretos para la producción específica, como por ejemplo productos lácteos, que señalan los lineamientos en cada uno de los temas respectivos para la producción industrial de alimentos.

Una reforma relevante a la Ley N.º 8495 del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) ha incorporado un reconocimiento explícito a los procesos diferenciados de producción para explotaciones que emplean métodos artesanales o de subsistencia, adaptando los controles sanitarios y regulaciones de acuerdo con la realidad técnica, científica y profesional de estos sistemas de producción tradicionales, priorizando la protección de la salud pública con criterios diferenciados (Asamblea Legislativa de Costa Rica, 2019).

Como último punto del marco político se destacan los signos distintivos, entendidos como herramientas de política pública, que pueden fortalecer de manera significativa la gobernanza de los sistemas alimentarios locales, ya que permiten articular la acción del Estado, las instituciones y los productores en torno a la protección del patrimonio y a la diferenciación territorial. Granados (2020) destaca que estos instrumentos no solo reconocen la autenticidad de los productos y de los saberes que los originan, sino que también impulsan procesos de desarrollo rural más inclusivos, especialmente en territorios con mayores desafíos sociales y económicos.

Por ejemplo, los sellos de calidad asociados al origen o a prácticas artesanales contribuyen a dinamizar la economía local mediante la generación de empleo, el encadenamiento productivo y el fortalecimiento del tejido social. Además, permiten situar la producción artesanal dentro de las prioridades nacionales de seguridad alimentaria y nutricional, otorgándole un valor cultural, económico y simbólico que históricamente ha estado subestimado.

Ahora bien, la puesta en marcha de estos instrumentos implica desafíos políticos relevantes. La producción artesanal requiere marcos normativos diferenciados y proporcionales, que eviten aplicar regulaciones pensadas para la agroindustria de mayor escala y que reconozcan la realidad de los pequeños productores. Según Granados (2020), estos procesos deben surgir de acuerdos multisectoriales que definan de manera conjunta los criterios de autenticidad e identidad territorial que darán legitimidad al instrumento

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN DIAGNÓSTICA

La recolección de la información base para elaborar el diseño de la propuesta del presente proyecto se realizó en dos etapas.

En la primera de ellas se trabajó aplicando una entrevista semiestructurada a los productores artesanales de alimentos que comercializan sus productos en la Feria del Agricultor de Ciudad Quesada, dado que es la que tiene mayor cantidad de participantes y afluencia de consumidores en San Carlos. El objetivo en este caso fue diagnosticar preliminarmente la problemática, el volumen de producción, la diversidad de productos, sus características, la demanda percibida, el cumplimiento de normas de manejo higiénico de los alimentos, los recursos disponibles, las capacidades y opinión de las personas productoras, y conexiones de los actores involucrados en la producción artesanal de alimentos, mediante el uso de técnicas participativas, con el fin de delimitar los objetivos, las prioridades y el plan de acción adecuados.

Para la segunda etapa se trabajó en un diagnóstico que incluyó la clasificación de alimentos artesanales, percepción de personas consumidoras y evaluación de aspectos sensoriales y de apariencia de algunos de los productos alimenticios por criterio experto, en el marco de un seminario académico de estudiantes de Ingeniería en Tecnología de Alimentos de la UTN, en el cual se abordaron otras ferias del país, lo que permitió ampliar el espectro de observación y enriquecer el diseño de la propuesta, siguiendo el enfoque en los datos específicos para la feria de Ciudad Quesada.

La intención de las metodologías aplicadas fue responder algunas de las preguntas generadoras derivadas de la situación problemática descrita, tales como: ¿Cuáles con las características de calidad incluyendo aspectos nutricionales de los productos artesanales? ¿Los alimentos comercializados en la feria del agricultor son manipulados en condiciones higiénico-sanitarias? ¿Cuáles son los lineamientos básicos legales para poder comercializar un alimento

artesanal? ¿Cuál es la percepción de las personas consumidoras antes los productos artesanales?

¿Qué alternativas pueden propiciar la mejora de la calidad de los alimentos artesanales desde un punto de vista integral: atributos, inocuidad, aspectos nutricionales?

Se generaron datos relevantes respecto a la realidad de la producción artesanal de alimentos comercializados en la feria del agricultor, que permitieron plantear la propuesta con una visión más clara de las necesidades y condiciones básicas que poseen los productores para lograrlo.

Fuentes de información

Las fuentes de información primaria fueron las personas productoras artesanales de alimentos, el administrador de la feria y personas consumidoras visitantes en la feria del agricultor de Ciudad Quesada. Dicha información fue obtenida mediante observación directa, aplicación de un cuestionario y entrevista semiestructurada.

Para la segunda etapa además de las fuentes anteriores, se consideró el criterio experto de estudiantes de licenciatura en Ingeniería en Tecnología de Alimentos en degustaciones de productos artesanales de la feria.

Las fuentes secundarias fueron los estudios e investigaciones consultados relacionadas con la temática, libros y bases de datos de organizaciones internacionales relevantes y artículos científicos, así como informes de proyectos donde se plantean problemáticas similares.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Las técnicas e instrumentos de recolección y procesamiento de datos utilizados para identificar y comprender el problema específico y formular la propuesta de solución, consistieron en actividades de observación en la feria, aplicación de cuestionarios y entrevistas semiestructuradas, revisiones bibliográficas e investigación documental de indicadores y estadísticas locales, síntesis y análisis de información. A continuación, se describen los procedimientos aplicados durante la investigación diagnóstica.

Tabla 3

Procedimiento e instrumentos para la recopilación de la información de la investigación diagnóstica

Actividad	Método	Instrumento
1. Revisión bibliográfica	<p>Revisión exhaustiva de fuentes de información bibliográfica e informes relacionados con la producción artesanal de alimentos, para la elaboración del estado del arte, marco teórico, marco político y legal. Búsqueda de datos estadísticos que delimitan el estado de la situación. Acceso a portal institucional de la FAO y otras instituciones vinculadas. Análisis de legislación y reglamentos relacionados. Revisión de publicaciones relacionadas con proyectos desarrollados en otras instituciones relacionados con el tema.</p>	<p>Bases de datos digitales. Biblioteca virtual de la UNA y UTN. Fichas resumen. Plataformas digitales de información oficial.</p>
2. Entrevistas a personas productoras y administrador de la Feria del Agricultor de Ciudad Quesada	<p>Diálogo semiestructurado con informantes clave adaptado de Geilfus (2002): Duración: 15 minutos por persona máximo</p> <p>Paso 1: Seleccionar a los informantes clave</p> <p>Paso 2: Establecer guía de entrevista:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción <ul style="list-style-type: none"> • Presentación personal y de la razón de la entrevista • Metodología básica (preguntas generales) 2. Información general de la feria y su función/relación. 3. Problemas identificados relacionados con los alimentos producidos artesanalmente 4. Posibles acciones para abordar los problemas 5. Comentarios adicionales 6. Conclusión y agradecimiento <p>Paso 3: Presentación: explicar el objetivo de la conversación, alcance, transparencia y uso de la información, y solicitar su acuerdo para participar.</p> <p>Paso 4: Realización de las preguntas, tomar notas y seguir la guía y las recomendaciones (confianza, no mostrar disgusto o desprecio</p>	<p>Guía para el diálogo semiestructurado.</p>

con ciertas respuestas; mantener la atención, no interrumpir, ni cambiar bruscamente de tema, no usar la guía en forma rígida, aprovechar temas que surjan, usar solamente preguntas abiertas y claras).

Paso 5: analizar la información y compararla.

3. Encuesta y observación en Feria del Agricultor de Ciudad Quesada	- Técnica de observación. Se consideraron variables como: descripción general de la feria, problemáticas en la producción artesanal de alimentos y perspectiva desde el consumidor.	Lista de verificación de actividades de observación.
	- Aplicación de encuesta a 27 personas productoras de alimentos artesanales.	Cuestionario
4. Clasificación de los alimentos artesanales	Elaboración de una matriz de priorización y riesgo de los alimentos producidos artesanalmente, según las siguientes variables: <ul style="list-style-type: none"> - Categoría - Composición - Tipo de procesamiento - Aspectos reglamentarios - Participación en el mercado - Atributos comerciales, sensoriales, higiénico-sanitarios y nutricionales 	Lista de verificación Cuestionario para recolección de datos de personas productoras Matriz de priorización y riesgo
	Degustación de muestras de productos artesanales. Se eligieron 3 productos en las categorías de lácteos, conservas y salsas.	Hoja de respuestas de evaluación sensorial – grupo focal de expertos
5. Encuesta	Evaluación de la percepción de personas consumidoras mediante la aplicación de un cuestionario a un total de 42 asistentes a la feria del agricultor de Ciudad Quesada.	Cuestionario para personas consumidoras

Nota. Elaboración propia, 2025.

La consulta a informantes clave (personas productoras, consumidoras y administrador de la feria) se consideró necesaria para conocer la situación, posibles errores en el manejo de los alimentos, causas y consecuencias. En el caso de informantes clave expertos, se consultó a

profesores de la MGSAN, quienes aportaron información pertinente para la orientación del proyecto, visión general de las condiciones sociales y económicas, tipos de actividad productiva, metodologías efectivas y factibilidad de acciones prácticas.

Cabe destacar que las actividades 2 y 3 consideradas como Etapa 1 fueron desarrolladas en el año 2020, como parte del contexto para el diseño de la propuesta. En el año 2023 inicia la etapa 2, como núcleo central para la recolección y actualización de datos. Además, se destaca que las actividades 4 y 5 fueron realizadas con la participación de estudiantes de la carrera de Ingeniería en Tecnología de Alimentos de la Sede de Atenas de la UTN, como parte del Seminario de Graduación denominado *Estudio exploratorio cualitativo de la calidad en la producción artesanal de alimentos en Costa Rica*, formulado y dirigido por la autora de la presente propuesta (Blanco, 2022).

ANÁLISIS DE SITUACIÓN

Análisis de la alternativa propuesta

Las estrategias de desarrollo en SAN, como lo es la mejora de la calidad de los alimentos artesanales mediante la formulación de un sello de calidad artesanal, pueden promover la agricultura local y la producción de alimentos artesanales nutritivos, lo cual no solo aumenta la disponibilidad de alimentos, sino que reduce la dependencia de los alimentos importados y fortalece la resiliencia ante las crisis alimentarias, al tiempo que se puede brindar apoyo directo a las personas agricultoras y productoras artesanales locales, mejorando sus medios de vida y generando ingresos, por ejemplo aprovechando alimentos para generar alternativas artesanales con valor agregado.

Así mismo, permite fomentar la producción y el consumo de una amplia variedad de alimentos locales, que contribuye a una dieta más diversa y equilibrada, al promover la producción y distribución local, estas estrategias pueden contribuir a garantizar un acceso más equitativo a los alimentos, especialmente para grupos vulnerables como los pequeños agricultores, las familias de bajos ingresos y las comunidades rurales, al tiempo que se genera empleo, lo que a su vez mejora los ingresos y el acceso a los alimentos para los residentes locales.

De acuerdo con la problemática vinculada con la producción artesanal de alimentos, es imperante que un proyecto en esta área integre las acciones necesarias y prioritarias para mejorar la calidad, valorar los alimentos artesanales y desarrollar las capacidades de las personas productoras, recomendando cambios que impacten la SAN y sean viables, tanto desde el accionar del ente ejecutor y su área de influencia, como, especialmente, desde la misma actividad productiva.

Por tanto, debe ser flexible, comprensible y versátil, sin que se dependa directamente de otros actores que podrían no participar (como instituciones gubernamentales), ni que requiera compromiso político o recursos muy importantes no necesariamente disponibles o accesibles a lo

largo del tiempo, con la aplicación de herramientas de gerenciamiento y evaluación para generar evidencias de su aplicación y potencial escalamiento.

La alternativa seleccionada que cumple con lo descrito, corresponde al desarrollo de un sello de calidad distintivo para la producción artesanal, concebido como una herramienta estratégica e integradora, que incluye herramientas para su implementación. Es estratégico porque responde de manera directa a las principales debilidades detectadas en el sector, especialmente falta de diferenciación, falta de información al consumidor y riesgos en inocuidad, y al mismo tiempo genera oportunidades de competitividad. Es integrador porque articula dimensiones técnicas, legales, culturales, sociales y económicas, reconociendo que la calidad de un alimento artesanal no se reduce a parámetros higiénico-sanitarios, sino que también incluye su aporte cultural, simbólico y nutricional.

El carácter participativo de la propuesta garantiza que el sello no sea una imposición externa, sino un proceso de construcción conjunta con las personas productoras, donde la academia actúa como facilitadora del conocimiento técnico y de las metodologías para el logro de los objetivos. A través de capacitaciones, talleres y asesorías directas se asegura el fortalecimiento de capacidades, permitiendo que las personas productoras adquieran las competencias necesarias para cumplir con los requisitos del sello y para sostener en el tiempo prácticas de inocuidad, calidad nutricional y gestión de la actividad productiva. Este enfoque genera no solo cumplimiento normativo, sino también empoderamiento y autonomía en la toma de decisiones.

La propuesta de valor del sello se fundamenta en resaltar el valor cultural, social, nutricional y comercial de los alimentos artesanales. Cultural, porque reconoce y protege tradiciones, saberes locales y la identidad de los territorios. Social, porque visibiliza y dignifica el trabajo de pequeños productores, muchos de ellos mujeres y personas adultas mayores, mejorando sus oportunidades de ingresos y calidad de vida. Nutricional, porque garantiza que los productos cumplen parámetros

básicos de composición e inocuidad, respondiendo a la creciente demanda por alimentos más seguros y saludables. Y comercial, porque otorga al consumidor una garantía de calidad diferenciada que aumenta la confianza y la disposición a pagar un precio justo, reforzando así la sostenibilidad económica de las familias productoras.

Tomando en cuenta el concepto holístico de calidad abordado en el capítulo del marco teórico, la calidad no se limita a lo que el alimento es, sino también a lo que representa para las personas y comunidades, por lo que los alimentos artesanales deben garantizar calidad higiénica y nutricional, y también mostrar atributos sensoriales y culturales que los hacen únicos frente a la producción industrial.

Por ende, la calidad subjetiva y psicosocial no son factores secundarios, sino un componente esencial para la diferenciación y valorización de estos productos en el mercado, lo cual plantea un reto y una oportunidad para el diseño del sello de calidad artesanal: certificar higiene y estandarización técnica, y reconocer la importancia del contexto cultural, el saber hacer de las personas productoras y la satisfacción que genera el consumo de estos productos.

Así, un distintivo integral permitiría comunicar al consumidor que un alimento artesanal es seguro y nutritivo, pero también que conserva un legado cultural y responde a valores de identidad colectiva. Para los sistemas de producción artesanal, este enfoque se traduce en una herramienta estratégica para posicionar sus productos en el mercado, resaltando no solo los estándares técnicos, sino también los elementos sociales y culturales que constituyen su principal valor agregado.

Como componentes del proyecto se incluyen el diseño técnico de los elementos clave que componen y se evaluarán como parte del distintivo, una propuesta de valor validada para los alimentos producidos artesanalmente, y un conjunto de acciones para el desarrollo de capacidades en las personas productoras que permitan la implementación y acompañamiento (herramientas

prácticas, talleres, días de campo y asesoría), mediante la acción participativa de los actores vinculados en el contexto de seguridad alimentaria y nutricional.

Para esto, un aspecto que se abarca para el abordaje de la situación problemática descrita en el presente proyecto, es la posibilidad de apoyo por parte de instituciones académicas especializadas en Costa Rica en el sector alimentario, esto para el fortalecimiento de la actividad productiva artesanal de alimentos en el país y localmente, mediante la intervención, la formación, la motivación y el acompañamiento en la mejora de la calidad, vista desde el enfoque integral de cumplimiento de expectativas de los clientes, cumplimiento de normativas y requisitos legales, en temas de desempeño sensorial y funcional del alimento, optimización de los procesos, inocuidad y aspectos nutricionales.

A continuación, se muestra el análisis de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la alternativa propuesta, en el marco de las diferentes dimensiones destacadas en la situación problemática. Se señalan además estrategias de crecimiento que permiten mejorar con base en las fortalezas y oportunidades, estrategias de adaptación para aprovechar las oportunidades al margen de las debilidades para su mejora, estrategias de supervivencia para mitigar las amenazas y debilidades, y estrategias defensivas, que utilizan las fortalezas para disminuir el impacto de las amenazas.

Figura 8

Análisis FODA estratégico sobre la alternativa de la creación del sello de calidad artesanal para la mejora de la calidad de los alimentos artesanales comercializados en Ferias del Agricultor con un enfoque SAN

Fortalezas	Debilidades	Estrategias de adaptación (DO)
Aspecto diferenciador y de valor agregado Valoración de los alimentos artesanales – preservación de tradiciones Conocimientos y experiencia de las personas productoras Interés en la mejora de las competencias Motivación al cambio para la obtención del incentivo	Limitados recursos propios técnicos y económicos para el logro de las mejoras y el mantenimiento del incentivo Nivel educativo y resistencia al cambio de las personas productoras Limitada capacidad de producción Fallas no atendidas, errores de producto, proceso y manejo Falta de visibilidad y comunicación (promoción) Falta de estandarización de los parámetros y procesos Dificultad para acceder a recursos externos	Creación de espacios para el apoyo y trabajo conjunto con actores vinculados Adaptación de las recomendaciones técnicas de inocuidad y valor nutricional con un enfoque práctico Innovación en diseño, procesos artesanales y mercadeo Considerar el valor cultural, la sostenibilidad y responsabilidad ambiental
Oportunidades	Amenazas	Estrategias defensivas (FA)
Reconocimiento de calidad y autenticidad por parte de las personas consumidoras Disponibilidad de expertos desde la academia y colaboración nacional e internacional (INA, FAO, comunidades de expertos, entidades culturales) Recursos externos de gobiernos locales, subvenciones e incentivos del Gobierno y entidades de apoyo (IMAS) para personas emprendedoras Acceso a nuevos mercados (turismo gastronómico)	Competencia con productos alimenticios industrializados y alto costo de insumos Regulaciones sanitarias estrictas y no adaptadas a la producción artesanal Pérdida de conocimientos para la elaboración e interés para la adquisición de alimentos artesanales (falta de relevo generacional, desvalorización de la cultura y la tradición, cambios en preferencias de consumidor, desconfianza)	Diversificación de la producción Alianzas para el fortalecimiento del valor artesanal Destacar tradiciones y atributos de calidad diferenciadores de los productos artesanales Protección legal y normativa del sello Adaptación de regulaciones higiénico-sanitarias, aspectos nutricionales y otras aplicables
Estrategias de crecimiento (FO)	Estrategias de supervivencia (DA)	Análisis FODA Sello artesanal como alternativa para la mejora de la calidad en la producción artesanal de alimentos
Diseñar la propuesta de valor de los productos artesanales. Alianzas estratégicas con entidades y actores vinculados. Técnicas participativas talleres de teoría de cambio y días de campo, integración de la innovación, la cultura gastronómica, la sostenibilidad y la seguridad alimentaria y nutricional. Monitorear el impacto.	Desarrollo de competencias en las personas productoras. Educación y sensibilización. Adaptación a la realidad de la producción artesanal, enfoque en aprender haciendo, apoyo técnico. Formación y capacitación continua. Fomento de asociatividad y cooperativismo. Implementación de las buenas prácticas.	

Nota. Elaboración propia, 2025.

Intervención en la seguridad alimentaria y nutricional

Como se mostró en los antecedentes según la actividad diagnóstica, es necesaria la implementación de estrategias para mejorar la producción artesanal de alimentos comercializados en las ferias del agricultor, de modo que se fortalezcan y faciliten ventajas competitivas, además necesarias ante la inminente y creciente producción industrial de alimentos, que cuenta con arrasadoras técnicas de acaparamiento del mercado.

Para esto los productores requieren de guía y apoyo, para aumentar sus capacidades y mejorar sus prácticas, y en consecuencia su mercado y actividad productiva y comercial. Además, debe considerarse la vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria y nutricional [INSAN] de la población en cuestión.

Para alcanzar ese valor agregado con la calidad esperada se necesita algo más que capacitar, se requieren acciones de mejoramiento práctico efectivas (Zúñiga *et al*, 2014). Por lo que, de acuerdo con la problemática planteada en el capítulo 1, las características de la población meta, así como las condiciones de los productos alimentarios artesanales, validan la relevancia de esta alternativa propuesta como intervención en la seguridad alimentaria y nutricional.

La formulación de un sello distintivo plantea acciones estratégicas integradas para fortalecer la calidad de la producción artesanal de alimentos, para contribuir a la valorización de la actividad y garantizar la seguridad de los consumidores, considerando aspectos en los ejes de la SAN:

- Disponibilidad de alimentos: tipo y cantidad de alimentos artesanales producidos y comercializados, disminución del desperdicio de alimentos, prácticas higiénico-sanitarias y mejoras en los procesos que permiten aprovechar las materias primas.
- Acceso económico para las familias productoras, consideradas como población vulnerable por mejora en rendimientos y valorización, considerando aporte cultural y de identidad local.
- Consumo y comportamiento alimentario, por una mayor variedad de alimentos preparados artesanalmente, técnicas de preparación e ingredientes que conservan los nutrientes.
- Utilización biológica: alimentos inocuos, fortaleciendo aspectos nutricionales y disminuyendo factores antinutritivos.

Así mismo, relacionado con el eje de estabilidad de la SAN, el proyecto se vincula con varios de los objetivos de desarrollo sostenible (ONU, 2020), entre ellos se detalla:

- Objetivo 1 Poner fin a la pobreza, colaborando con la mejora de la condición económica de las familias productoras como grupo vulnerable, mediante la valorización de los alimentos artesanales;

- Objetivo 2 Hambre cero, mediante la conservación adecuada de alimentos producidos artesanalmente con alto valor nutricional se puede colaborar con la reducción de este flagelo;
- Objetivo 3 Salud y bienestar, mediante la promoción de producción inocua e incorporación de mejores prácticas, así como por medio de la utilización de etiquetado adecuado, ingredientes funcionales y reducción de aspectos antinutritivos;
- Objetivo 5 Igualdad de género, dado que en la mayoría de las ocasiones la producción artesanal de alimentos es realizada por mujeres, un rostro de mujer que debe destacar como parte de la propuesta de valor y en búsqueda de equidad y realización personal; y
- Objetivo 17 Alianzas para lograr los objetivos, ya que es indispensable considerar la necesidad de incorporar diferentes actores, al tratarse de problemáticas multicausales que requieren alternativas integrales, multidisciplinarias y con enfoque sistémico para su abordaje.

Viabilidad

La viabilidad de esta propuesta incluye la disponibilidad de recursos técnicos, la vinculación de diferentes actores y la participación activa de las personas productoras, considerando el valor y la motivación que aporta el contar con un distintivo diferenciador que permite aumentar la confianza, sin dejar de lado el desarrollo de las capacidades para poder lograr las mejoras requeridas

En Costa Rica la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos establece que entre los principios orientadores del tema inocuidad en el país se encuentran:

Respetar y promocionar el derecho a la protección de la salud, a una alimentación inocua y saludable... adoptar todas las medidas que correspondan para velar porque los productos alimentarios sean inocuos, saludables y aptos para el consumo humano... implementar sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos, mediante la

implementación de herramientas modernas de autocontrol. (Presidencia de la República de Costa Rica, 2010, p. 3).

Se considera que esta alternativa integra estos principios con los beneficios de la formación, acompañamiento y enfoque técnico, desde un punto de vista propositivo y participativo, intersectorial e interdisciplinario, que motive y empodere a las personas productoras al logro de la mejora efectiva de la calidad de los alimentos que elaboran, considerando los riesgos y su mitigación, así como los valores y su potencialización, para la obtención de beneficios comerciales y la garantía de alimentos seguros, nutritivos y altamente apreciados por las personas consumidoras.

Relacionado con la regulación para la producción de alimentos en Costa Rica, aplica principalmente el RTCA 67.01.30:06 Reglamento Técnico Centroamericano de Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos procesados, que regula instalaciones, procesos, materias primas y prácticas higiénicas, y el RTCA 67.01.07:10: Etiquetado general de alimentos previamente envasados (preenvasados) para temas de etiquetas.

Además, todo alimento comercializado debe contar con una etiqueta nutricional que indique: nombre de los ingredientes, instrucciones para su uso o preparación, contenido neto, nombre del producto, registro sanitario, lote, fecha de vencimiento, dirección y país de origen. El Ministerio de Salud también solicita el registro sanitario del alimento y el permiso de funcionamiento del local, con la incorporación desde el 2023 del requisito de contar con una persona profesional validada que regente los aspectos de inocuidad y cumplimiento de normativas.

Otra entidad es el Servicio Nacional de Salud Animal, ente que regula la producción de alimentos de origen animal, y supervisa por medio de regencias veterinarias las condiciones en las que se procesa el alimento y el estado del animal de origen, así como la infraestructura.

Sin embargo, cabe destacar que actualmente no existe normativa diferenciada ni específica para la producción artesanal de alimentos en Costa Rica, los aspectos regulatorios en las leyes y

reglamentos vigentes en muchas ocasiones no son aplicables tal cual a procesos artesanales ya que están diseñados para las industrias de alimentos, por lo que es importante que se cuente con un análisis detallado de la forma más adecuada de adaptar la reglamentación a la producción artesanal, para que se motive y sea viable cumplir con la producción de alimentos inocuos por parte de las personas productoras artesanales.

Respecto a la viabilidad institucional, el proyecto se plantea como una intervención y aporte desde el sector académico, coordinado por la UTN como ejecutor del proyecto, la cual cuenta con carreras relacionadas con la producción de alimentos, así como actividades de investigación, transferencia y extensión con participación estudiantil, vinculados a la comunidad y diferentes sectores productivos, por lo que es posible desarrollar este tipo de iniciativas, en concordancia con uno de sus ejes estratégicos: producción de alimentos, seguridad alimentaria y valor agregado.

Así mismo, la Sede de San Carlos de la UTN cuenta con representación en el Comité de Gestión Local de Reserva de la Biosfera Agua y Paz, quienes coordinan esfuerzos entre diversas instituciones y comunidades locales para implementar proyectos que armonicen la protección ambiental con el progreso socioeconómico y los valores culturales, dentro de los cuales se podría vincular la alternativa propuesta. También se cuenta con acceso a recursos técnicos para la ejecución de proyectos de extensión, oportunidad de participación en concursos externos por fondos para este fin, así como el apoyo de otras organizaciones que financian este tipo de iniciativas, tales como ILSI.

Como respaldo de la viabilidad, luego de presentar la propuesta del proyecto a las autoridades universitarias de la UTN correspondientes se cuenta con el aval para el desarrollo del proyecto mediante declaratoria de interés estratégico por parte de la Vicerrectoría de Extensión y Acción Social, mediante oficio que se incluye en el Anexo 2.

Pertinencia, relevancia y originalidad

Los aspectos diferenciadores del proyecto son, por un lado, el hecho de volver la mirada a las personas que producen alimentos artesanalmente, con enfoque en los productos con valor agregado y no sólo a los alimentos frescos que se venden en las ferias, lo cual es relevante puesto que estos representan en definitiva un mayor riesgo a la salud del consumidor y más posibilidades de pérdidas por deterioro, debido a su alta manipulación, características fisicoquímicas y microbiológicas, procesamiento, almacenamiento y condición de alimentos perecederos.

Por otro lado, se mantiene una visión global del concepto de la calidad alimentaria que incluye aspectos culturales, de inocuidad, nutricionales, reglamentarios y comerciales, bajo un enfoque sistémico e integrador de SAN, desde un punto de vista holístico, tomando en consideración a las personas productoras y consumidoras de alimentos artesanales específicamente.

El enfoque integrador y sistémico de la seguridad alimentaria y nutricional implica diferentes aspectos tales como las políticas, la planificación de programas y proyectos, la participación activa de las personas, la intersectorialidad, interdisciplinariedad y el seguimiento y evaluación, que considera en paralelo la consecución del desarrollo humano de las personas productoras (Gómez, 2017), tomando la producción artesanal de alimentos como un sistema, con sus elementos e interacciones con otros sistemas sociales.

La alternativa es pertinente puesto que implica acciones de innovación, empoderamiento y desarrollo de capacidades, con enfoque participativo y adaptadas a la realidad de las familias productoras, además de coordinación y alianzas con otras organizaciones e instituciones: Gobierno local, redes relacionadas y/o empresas de la zona como parte de sus planes de responsabilidad social, involucramiento de estudiantes y académicos de universidades públicas, y las consideraciones en los ejes de la seguridad alimentaria y nutricional que benefician en general al sistema alimentario.

De acuerdo con el Banco Interamericano de Desarrollo [BID], las iniciativas que intervienen con grupos vulnerables e implican perspectivas culturales y socioeconómicas, son altamente relevantes, debido entre otras razones a que, especialmente las mujeres y otros grupos diversos:

enfrentan más pobreza, desigualdad y vulnerabilidad que la población general de América Latina y el Caribe debido a profundas desigualdades estructurales que continúan siendo magnificadas por los efectos de la crisis de la COVID -19 (BID, 2023a). Además, importantes fenómenos, como los rápidos adelantos tecnológicos, el cambio climático, la migración y el envejecimiento de la población pueden exacerbar las dificultades que enfrentan estos grupos. Al mismo tiempo, estos mismos desafíos podrían ofrecer grandes oportunidades para que la región se adapte mientras prioriza la inclusión y la igualdad (BID, 2024, p. 103).

Para el desarrollo del proyecto se pretende aplicar herramientas de gerenciamiento y evaluación, en la coordinación, diseño, planteamiento y ejecución del proyecto, con el fin de generar evidencias de efectividad y servir como base para un posible escalamiento a nivel regional y/o nacional, propiciando a la vez un entorno más inclusivo. En este mismo sentido, el BID (2024) destaca que para que realmente los proyectos permitan mejorar la equidad social de grupos vulnerables es indispensable que haya un aumento de las oportunidades económicas, mejorando también las habilidades y capacidades, tal como se visualiza en el diseño del presente proyecto.

Finalmente, al utilizar enfoque participativo se garantiza obtener significados profundos de la realidad del problema y su interpretación, amplitud de los resultados escalables a otras comunidades, riqueza interpretativa y conocimiento que permitirá contextualizar el fenómeno y crear herramientas para mayor impacto del sello distintivo en la producción artesanal de alimentos, optimizando el uso de los recursos con los que actualmente cuentan las personas productoras, visibilizando la labor y el valor artesanal, altamente vinculado con la participación de mujeres y otros grupos que requieren más oportunidades e inclusión, y utilizando herramientas de innovación, diferenciación y valorización, sin perder el carácter cultural tradicional de lo artesanal.

PROPUESTA DE SOLUCIÓN

Objetivos del proyecto

Objetivo general

Fortalecer la producción artesanal de alimentos que se comercializan en las Ferias del Agricultor de San Carlos, mediante la propuesta de un sello distintivo que articule la mejora de la calidad, el desarrollo de capacidades y el empoderamiento de las personas productoras, como contribución a la seguridad alimentaria y nutricional de las familias productoras y de la población consumidora.

Objetivos específicos

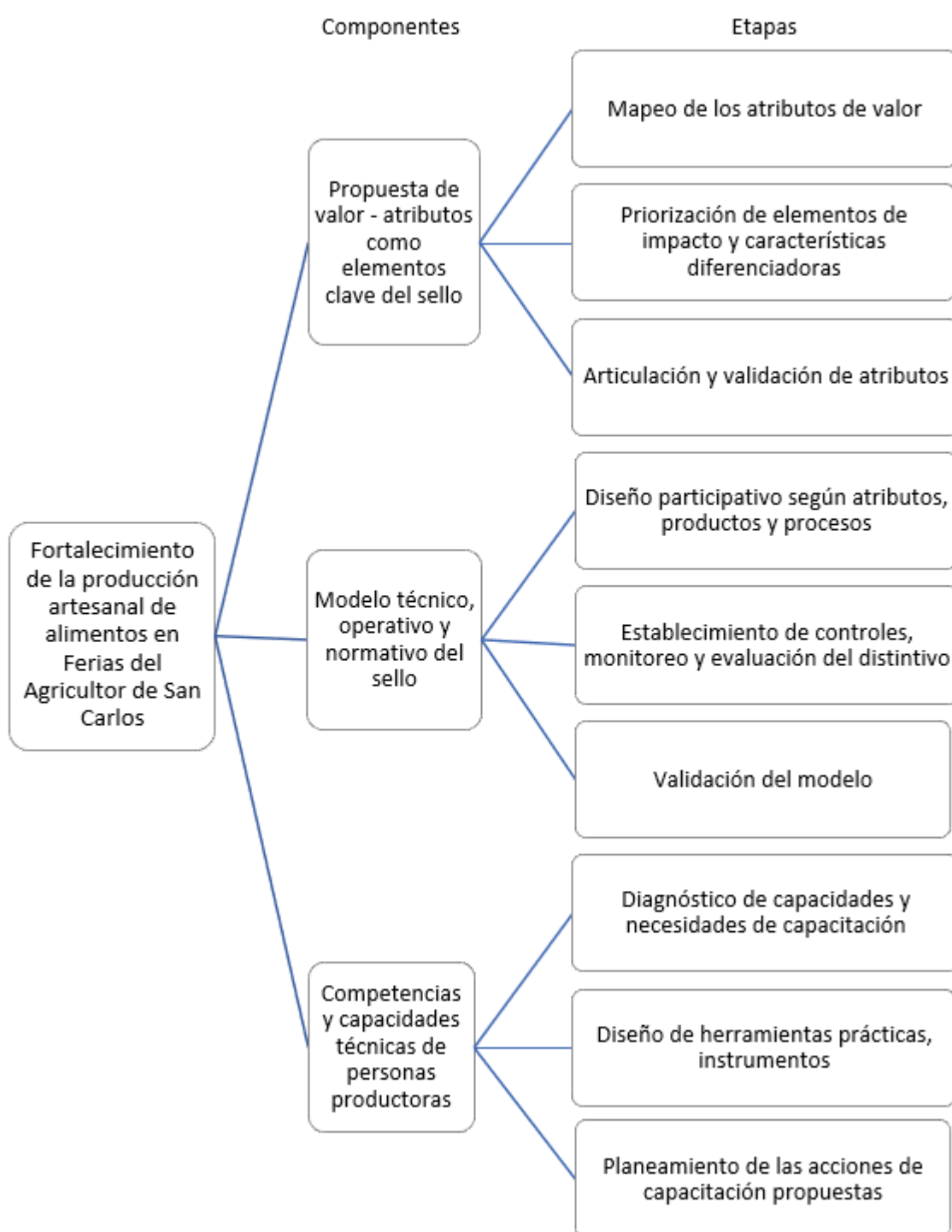
1. Definir la propuesta de valor de los alimentos artesanales comercializados en las Ferias del Agricultor de San Carlos, mediante la identificación de sus atributos diferenciadores para incorporarlos como elementos clave del sello de calidad artesanal.
2. Diseñar un modelo técnico, operativo y normativo para el sello de calidad artesanal, mediante procesos participativos, que considere sus atributos distintivos, los criterios aplicables a los productos y a los procesos de producción, así como los mecanismos de gestión, verificación y control necesarios para su implementación efectiva y sostenibilidad.
3. Desarrollar competencias y capacidades técnicas en las personas productoras, por medio de procesos formativos, herramientas prácticas y asesorías especializadas, que faciliten la adopción efectiva de los criterios del sello y contribuyan a la mejora continua de la calidad de los alimentos artesanales.

Modalidad de ejecución

Etapas y metodología

El proyecto está integrado por tres componentes, cada uno de los cuáles incluye varias etapas con actividades que garantizan el logro de los objetivos propuestos según se describe en la figura 9.

Figura 9
Componentes y etapas del proyecto



Nota. Elaboración propia, 2025.

El primer componente se refiere a la formulación de los elementos clave del sello, según la propuesta de valor de los alimentos artesanales, cuyas etapas consisten en el mapeo de los atributos

de valor, la priorización de los elementos de impacto y de las características diferenciadoras, para finalmente realizar la articulación y validación de los atributos. En el caso de los criterios de calidad que se basan en los estándares, buenas prácticas higiénico-sanitarias y de manufactura, así como en los aspectos nutricionales, se abordarán según las normativas y referentes técnicos, incluyendo requerimientos específicos para los principales grupos de alimentos artesanales, establecidos con base en un análisis con criterio técnico experto, pruebas piloto y de laboratorio. En la tabla 4 se detallan las actividades, responsabilidades y recursos para cada etapa.

Tabla 4

Descripción de las etapas para el diseño de la propuesta de valor de los alimentos artesanales

Etapa	Actividades	Técnicas e instrumentos	Responsable
Mapeo de los atributos de valor	Diagnóstico participativo mediante entrevistas y grupos focales con productores, consumidores y actores clave de las ferias, para la segmentación del mercado, perfil del consumidor y atributos de valor.	Encuestas de percepción Entrevista mediante la técnica de diálogo semiestructurado Guía de grupo focal Mapa de empatía Mapa de atributos de valor	Equipo interdisciplinario con apoyo de estudiantes universitarios, personas productoras, personas consumidoras, especialistas colaboradores
Priorización de elementos de impacto y características diferenciadoras	Taller participativo de priorización de los atributos valorando impacto versus esfuerzo.	Método MoSCoW (must have, should have, could have, won't have) Matriz de priorización	
Articulación y validación de atributos	Taller participativo de validación de atributos a incluir como elementos clave del sello para el establecimiento de los criterios de evaluación.	Mapa de posicionamiento Design thinking Discusión dirigida	
	Redacción del perfil del producto artesanal y atributos mínimos para el sello	Sistematización de información	

Nota. Elaboración propia, 2025.

Una vez creados estos elementos, se da lugar al segundo componente relacionado con el modelo técnico, operativo y normativo del sello. Aquí se incluyen la serie de instrucciones para la operación, financiamiento, actualización, mejora y control del sello. Finalmente, se propone la validación que permita estimar el potencial de escalamiento del distintivo diseñado. En la tabla 5 se detallan las actividades, responsabilidades y recursos para cada una de estas etapas.

Tabla 5

Descripción de las etapas para el diseño del modelo técnico y operativo del sello

Etapa	Actividades	Técnicas e instrumentos	Responsable
Diseño participativo de mecanismos de gestión.	Mesa para definición de estructura de gobernanza y alcance: productos y subsectores artesanales incluidos, ámbito geográfico, mapeo de actores, roles y responsabilidades, instancias de participación y toma de decisiones.	Mesa de diálogo Matriz para asignación de responsabilidades	Equipo interdisciplinario con apoyo de estudiantes universitarios, especialistas colaboradores, productores artesanales e informantes clave.
	Mesa para diseño de protocolos: - Fases (solicitud, evaluación, otorgamiento, seguimiento). - Requisitos, condiciones, niveles, evidencias e indicadores. - Instrumentos de verificación.	Mesas de trabajo Lista de verificación Discusión dirigida Análisis de documentación	
	Diseño de identidad visual y de comunicación: logotipo, elementos gráficos, estrategia de comunicación.	Concurso participativo de diseño. Mesa de diálogo Grupos focales.	
	Mesa para diseño del sistema de sostenibilidad financiera del sello (costos de implementación, operación y control, precios de certificación, proyección de gastos e ingresos, fuentes de financiamiento).	Análisis de costos y escenarios financieros Estudio de viabilidad económica	
Controles de monitoreo y evaluación del distintivo	Taller para establecimiento de mecanismos de vigilancia y control, protocolos de renovación y suspensión del sello.	Taller participativo Consultas legales y técnicas.	Equipo interdisciplinario o con apoyo de estudiantes universitarios, especialistas

	Mesa para el diseño del sistema de trazabilidad, procedimiento de control y protocolo de manejo de incumplimientos.	Diagramas de flujo para control de procesos	colaboradores, productores artesanales e informantes clave.
	Mesa para el diseño del modelo de seguimiento, actualización y evaluación del impacto del sello.	Mesa de trabajo Lista de verificación	
Validación del diseño del distintivo	Plan piloto de implementación con personas productoras	Plan Piloto Guía de validación	Equipo interdisciplinario con apoyo de estudiantes universitarios, personas productoras participantes, informantes clave, representantes de autoridades competentes y Gobierno local.
	Taller de validación con informantes clave, personas productoras, consumidores y representantes de Gobierno local.	Diálogo semiestructurado Encuestas de percepción Guía de validación	
	Elaboración de documento general del sello según ajustes requeridos.	Sistematización de información y lista de verificación.	

Nota. Elaboración propia, 2025.

El tercer componente por su parte hace referencia a las acciones que se enfocan en el mejoramiento de las competencias y capacidades técnicas de las personas productoras, tomando en cuenta los aspectos determinantes de los componentes anteriores. Para esto, se consideran las etapas de diagnóstico de capacidades y necesidades de capacitación o asesoría, el diseño de las herramientas, instrumentos, materiales y actividades de formación, y por último el planeamiento de las acciones para su correspondiente y exitosa ejecución. En la tabla 6 se detallan las actividades, responsabilidades y recursos para cada una de estas etapas.

Tabla 6

Descripción de las etapas para la generación de acciones de mejora de las capacidades técnicas de las personas productoras de alimentos artesanales

Etapa	Actividades	Técnicas e instrumentos	Responsable
Diagnóstico de capacidades y necesidades de acompañamiento	Análisis de capacidades mediante entrevista a las personas productoras	Metodología 5C Dialogo semiestructurado	Equipo interdisciplinario con apoyo de estudiantes universitarios y personas productoras.
	Taller de teoría de cambio para necesidades y alternativas de acompañamiento.	Metodología de Teoría de cambio	
Diseño de herramientas prácticas, instrumentos para asesorías y actividades formativas	Análisis de resultados de las actividades anteriores para la generación de alternativas de acompañamiento.	Matriz de requerimientos y alternativas	
	Elaboración de herramientas, instrumentos y actividades.	Lluvia de ideas Análisis documental	
Planeamiento de las acciones propuestas	Diseño del plan de actividades de acompañamiento.	Cronograma Lista de recursos Plan de acción	

Nota. Elaboración propia, 2025.

Organización operativa

La iniciativa se propone desarrollar en San Carlos, como un proyecto de extensión universitaria adscrito a la Vicerrectoría de Extensión y Acción Social de la UTN (VEAS), articulando actores clave del ámbito académico, técnico y productivo, para garantizar su adecuación, implementación y sostenibilidad, abierto a la colaboración interuniversitaria e interdisciplinaria.

La organización operativa se estructurará por un equipo de ejecución interdisciplinario con roles y responsabilidades claramente definidos, guiado por una persona que fungirá como directora del proyecto, y conformado por personas profesionales de áreas del conocimiento vinculadas con la temática del proyecto, que pueden o no estar nombradas como académicos en la UTN.

Entre las funciones de la persona directora del proyecto destacan: definir la visión estratégica del proyecto, aprobar lineamientos, modelos y diseños, gestionar alianzas para el

financiamiento, gestionar los recursos disponibles, dar seguimiento a la ejecución de las actividades, velar por el cumplimiento de los objetivos, indicadores, la sostenibilidad y la escalabilidad del sello. Esta dirección debe contar con nombramiento en la UTN, rendirá cuentas directamente a la VEAS, y se espera cuente con el apoyo de las Coordinaciones de Extensión y Acción Social de las Sedes de San Carlos y Atenas.

El equipo interdisciplinario estará conformado por al menos 5 personas incluyendo profesionales expertos en las siguientes áreas: tecnología de alimentos (indispensable), gerencia (indispensable), seguridad alimentaria y nutricional (indispensable), administración de empresas, desarrollo territorial, acción social, comunicación, valor agregado, gestión de calidad, diseño de productos y/o mercadeo.

El equipo tendrá las funciones de diseñar los componentes del sello artesanal, coordinar y ejecutar las actividades establecidas para el cumplimiento de los objetivos, desarrollar instrumentos y herramientas requeridos, brindar acompañamiento a las personas productoras, generar informes de cumplimiento, oportunidades de mejora y rendición de cuentas.

Además, se contará con un Comité técnico conformado por expertos colaboradores de otras instituciones y organizaciones que participarán como apoyo en las actividades requeridas específicamente, y con un grupo de personas estudiantes universitarias de carreras relacionadas con las temáticas del proyecto, quienes asistirán al equipo interdisciplinario en las diferentes actividades que aplique. Para esto se cuenta con el apoyo de la red CIBICA Comunidad Iberoamericana de Inocuidad Alimentaria y Calidad, que cuenta con más de 800 miembros expertos en inocuidad.

Estrategia gerencial

La estrategia gerencial del proyecto se basa en un enfoque integrador y participativo de gestión basada en resultados (GBR), mediante la aplicación de una metodología enfocada en el logro de metas concretas, seguimiento de indicadores y una gestión eficiente de recursos, alianzas estratégicas y mecanismos de control, para garantizar el cumplimiento de los objetivos, asegurando

así que cada fase del proyecto contribuya al fortalecimiento de la producción artesanal de alimentos.

Se promoverá la participación activa de las personas productoras, academia, expertos colaboradores, instituciones relacionadas, informantes clave y personas consumidoras en la toma de decisiones y ejecución de las actividades. Además, se utilizarán herramientas y metodologías adecuadas, pertinentes, innovadoras, participativas y adaptadas según las diferentes tareas que corresponden. Las líneas de acción gerencial se muestran en la tabla a continuación.

Tabla 7

Líneas de acción gerencial aplicables al proyecto del sello artesanal con enfoque participativo e integrador

Línea de acción	Acciones concretas
Planificación estratégica.	Definición de metas, indicadores y cronogramas alineados con los objetivos. Definición de agendas de trabajo, roles y responsabilidades claras. Previsión de los recursos necesarios. Análisis de riesgos y contexto. Definición de los mecanismos de coordinación y toma de decisiones.
Coordinación de alianzas estratégicas para la sostenibilidad y escalabilidad del proyecto.	Establecimiento de convenios con organizaciones y Gobierno local para financiamiento y apoyo técnico. Inclusión del sello en políticas públicas e iniciativas nacionales e internacionales de seguridad alimentaria y nutricional.
Gestión estructurada y efectiva del proyecto	Gestión eficiente de recursos humanos, financieros, temporales, espaciales, técnicos y tecnológicos. Gestión adecuada de la comunicación, conocimientos e información derivada y relacionada con el proyecto. Gestión de riesgos, modificaciones y calidad de los resultados.
Seguimiento y evaluación del impacto.	Medición de la efectividad de las acciones del proyecto. Implementación de procesos de mejora continua en la ejecución del proyecto. Implementación del sistema de monitoreo de indicadores clave y mecanismos de control interno y externo. Aprobación de resultados. Elaboración de memoria para escalabilidad y continuidad. Divulgación efectiva, rendición de cuentas y cierre del proyecto.

Nota. Elaboración propia, 2025.

Descripción entidad ejecutora

La elección de la Universidad Técnica Nacional como unidad ejecutora se fundamenta en que la propuesta surge desde el quehacer académico de la autora, y responde a las capacidades instaladas en la institución para impulsar procesos de investigación, transferencia, extensión, acción social y articulación intersectorial. Al ser una iniciativa concebida desde la academia, su ejecución dentro de este entorno permite aprovechar la experiencia técnica, el respaldo institucional y la cercanía con actores territoriales con los que ya se mantienen vínculos de trabajo. Asimismo, la universidad posee legitimidad para liderar acciones de acompañamiento, formación y fortalecimiento de capacidades en el ámbito alimentario, lo que asegura un desarrollo metodológico riguroso y sostenido de la propuesta. Esta posición estratégica facilita que la idea avance desde un espacio donde es posible gestionarla, operativizarla y escalarla en articulación con otros actores clave del territorio.

La UTN es la quinta universidad pública de Costa Rica, fundada por Ley No. 8638 en La Gaceta el 4 de junio de 2008, cuyo propósito es atender “las necesidades de formación técnica que requiere el país, mediante el estudio de la técnica, la ciencia, la tecnología y la innovación... para potencializar el estudio del desarrollo humano y la formación educativa integral y continua para la vida” (Dirección de Planificación Universitaria, 2022, p. 5).

Como universidad con enfoque técnico se busca provocar una transformación del país de manera integral, promoviendo la generación de valor público con excelencia, transparencia e impacto positivo en la sociedad, y considerando el acceso equitativo a las oportunidades, la inclusión, la solidaridad, integridad y responsabilidad en la atención de necesidades, en miras de “desarrollar una cultura institucional hacia el compromiso social, que permita vincular a docentes y estudiantes con su contexto social” (Dirección de Planificación Universitaria, 2022, p. 17). según lo expresa la visión, misión y valores establecidos.

La UTN cuenta con cinco sedes: Alajuela, Atenas, San Carlos, Pacífico y Guanacaste, y está constituida por 4 Vicerrectorías: Docencia (VDOC), Investigación y Transferencia (VIT), Vida estudiantil (VVE), y Extensión y Acción Social (VEAS). El mapa estratégico de la UTN según el Plan Institucional de Desarrollo Estratégico se muestra en el Anexo 3. El proyecto será ejecutado por la Vicerrectoría de Extensión y Acción Social, en las Sede Regional de San Carlos y Sede de Atenas.

Aliados estratégicos en la implementación

Tabla 8

Aliados estratégicos en la implementación del proyecto del sello distintivo de alimentos artesanales

Entidad	Rol	Vinculación
Personas productoras de alimentos artesanales, que comercializan sus productos en Ferias del Agricultor de San Carlos	Beneficiario principal del proyecto	Beneficiarias del sello artesanal, propuesta de valor y las actividades de acompañamiento. Participación activa en las diferentes actividades del proyecto.
Personas consumidoras de alimentos artesanales comercializados en Ferias del Agricultor de San Carlos	Beneficiario secundario del proyecto	Beneficiarios secundarios de los resultados esperados del proyecto. Fuentes de información, participantes en actividades del proyecto relacionadas con la propuesta de valor y pruebas de concepto y prototipos.
Junta Nacional de Ferias	Aliado estratégico logístico y operativo	Apoyo logístico y operativo mediante intervención de las personas Administradoras de Ferias del Agricultor de San Carlos en las actividades del proyecto.
Expertos colaboradores y redes como la Red CIBICA	Aliados estratégicos técnicos	Profesionales en las áreas destacadas, personas académicas de universidades públicas nacionales e internacionales, que colaboran de carácter personal o en representación de entidades, con el criterio técnico experto, en la ejecución de las sesiones de trabajo, mesas de discusión, pruebas piloto, análisis de laboratorio.
Municipalidad de San Carlos	Aliado estratégico logístico y financiero	Vinculación mediante apoyo logístico y financiero, relacionado especialmente con los fondos para el proceso de certificación.

FAO, ILSI, Fundecooperación, Banca para el Desarrollo, Reserva Biosfera Agua y Paz, otras iniciativas y ONG relacionadas	Aliado estratégico técnico y financiero	Colaboración en el diseño y articulación de iniciativas con enfoque SAN con potencial interacción con la producción artesanal de alimentos, así como potencial colaborante financiero.
Ministerio de Salud Ministerio de Economía Industria y Comercio Ministerio de Cultura y Juventud	Aliado estratégico técnico y de articulación	Vinculación con Áreas Rectoras de San Carlos y Oficinas Regionales para apoyo técnico en aspectos regulatorios relacionados con los criterios del sello y oportunidades de divulgación y vinculación con iniciativas relacionadas.
Consejo Nacional de Rectores	Aliado estratégico financiero	Cooperante financiero por convocatoria de Fondos Especiales para la Educación Superior FEES.
Estudiantes universitarios de carreras relacionadas	Aliado estratégico técnico	Acompañamiento en las actividades con personas productoras (talleres, pruebas piloto, análisis de laboratorio, etc.). Colaboración técnica mediante seminarios y proyectos formulados como actividades de investigación, extensión, trabajo comunal universitario y/o trabajos finales de graduación.

Nota. Elaboración propia, 2025.

Productos y resultados esperados

Tabla 9

Productos y resultados esperados como consecuencia del logro de los objetivos del proyecto

Objetivo específico	Productos	Resultado
1. Definir la propuesta de valor de los alimentos artesanales comercializados en las Ferias del Agricultor de San Carlos, mediante la identificación de sus atributos diferenciadores para incorporarlos como elementos clave del sello de calidad artesanal.	Mapeo de los atributos de valor: Matriz de priorización de elementos de impacto y atributos. Perfil del producto artesanal Atributos mínimos para el sello	Mejor posicionamiento y valorización de los alimentos artesanales.
2. Diseñar un modelo técnico, operativo y normativo para el sello de calidad artesanal, mediante procesos participativos, que considere	Sello artesanal diseñado y validado: Estructura de gobernanza Protocolos de control	Mayor nivel de cumplimiento de estándares en alimentos artesanales.

sus atributos distintivos, los criterios aplicables a los productos y a los procesos de producción, así como los mecanismos de gestión, verificación y control necesarios para su implementación efectiva y sostenibilidad	Identidad visual y de comunicación Sistema de sostenibilidad financiera Controles y mecanismos de vigilancia Protocolos de renovación y suspensión Sistema de trazabilidad Protocolo de manejo de incumplimientos Modelo de seguimiento, actualización y evaluación del impacto Plan piloto Documento general del sello	
3. Mejorar las capacidades técnicas de las personas productoras mediante herramientas prácticas, actividades de formación y asesorías personalizadas, que impulsen su crecimiento, optimicen los procesos y faciliten la consecución del sello.	Actividades de acompañamiento diseñadas: Análisis de capacidades. Análisis de acciones de acompañamiento requeridas. Herramientas prácticas. Instrumentos para asesoría técnica. Diseño de actividades formativas. Plan de acción.	Personas productoras capacitadas y apropiadas de su actividad productiva.

Nota. Elaboración propia, 2025.

Indicadores de logro, monitoreo y evaluación

Tabla 10

Indicadores de logro de las etapas y objetivos del proyecto

Variable	Indicador	Fórmula de cálculo	Línea Base	Meta	Medida de verificación
De Proceso					
Actividades por etapa	Porcentaje de ejecución de actividades	$(\text{Cantidad de actividades ejecutadas por etapa} / \text{Total de actividades de cada etapa}) * 100$	0	95% de las actividades ejecutadas al final del proyecto	Minutas, bitácoras, informes de actividades
Participación por actividad	Porcentaje de participación	$(\text{Cantidad de participantes} / \text{Total de personas})$	0	Participación mayor a 70%	Minutas, listas de convocatoria y asistencia

		convocadas) * 100			
Ejecución de presupuesto	Porcentaje de ejecución	(Cantidad ejecutada / Cantidad presupuestada) * 100	0	Al menos un 95% del presupuesto ejecutado finalizado el proyecto	Informe de ejecución del presupuesto
Cumplimiento de entregables	Porcentaje de cumplimiento de los entregables	(Cantidad de entregables completados / Cantidad de entregables planificada) * 100	0	100% de entregables completados	Informes de cumplimiento
Cumplimiento de cronograma	Porcentaje de cumplimiento de las tareas en el tiempo establecido	(Tareas completadas dentro del plazo / Tareas programadas) * 100	0	Mayor a 75% de cumplimiento en tiempo	Plan de trabajo Informes de cumplimiento
De Producto					
Atributos de valor	Cantidad de elementos de impacto y atributos diferenciadores mapeados	Número total de elementos de impacto y atributos diferenciadores	0	Todos los elementos y atributos mapeados validados	Informe de la articulación y validación de la propuesta de valor
Modelo técnico y operativo del sello	Cantidad de instrumentos y protocolos del modelo diseñados	Número total de instrumentos y protocolos del modelo	N/A	Todos los instrumentos y protocolos diseñados	Informes de cumplimiento
Validación del diseño	Nivel de desempeño del distintivo	Nivel de desempeño según guía	N/A	Nivel aceptable según los parámetros evaluados	Informe de resultados del plan piloto y del taller de validación
Actividades de acompañamiento	Porcentaje de actividades identificadas como necesarias diseñadas	(Actividades diseñadas / Actividades necesarias) * 100	0	100% de actividades diseñadas	Informe de cumplimiento

Cumplimiento de los criterios en plan piloto	Porcentaje de productores que cumplen los criterios del sello	(Cantidad de productores que cumplen los criterios / Total de productores evaluados) * 100	0	80% en el primer año	Reportes de plan piloto
De Impacto					
Impacto en la confianza y percepción de valor agregado	Porcentaje de confianza y percepción de valor agregado de las personas consumidoras	(Cantidad de consumidores que reportan mayor confianza y valor agregado/ Número total de consumidores encuestados) *100	0	75% expresa mayor confianza y valor agregado en los productos	Encuestas aplicadas a personas consumidoras
Impacto en ventas de alimentos artesanales	Porcentaje de aumento en las ventas	(Diferencia del volumen de venta/ Volumen de venta inicial) *100	0	Aumento del 20% en las ventas de productos en el segundo año.	Registro de ventas de productores certificados
Conocimiento y capacidades	Nivel de conocimiento y capacidades de las personas productoras	Diferencia en el nivel de conocimiento y capacidades de las personas productoras al inicio y al final de las actividades	N/A	Aumento en nivel de conocimientos y capacidades	Evaluaciones aplicadas antes y después de las actividades de acompañamiento
Mejoras en los procesos y productos	Porcentaje de personas productoras que implementan mejoras	(Cantidad de productores que aplican mejoras/ Total de productores capacitados) *100	0	70% implementa mejoras	Visitas técnicas Informes de seguimiento

Nota. Elaboración propia, 2025.

El monitoreo del proyecto es un proceso continuo, sin embargo, se propone una revisión detallada del cumplimiento con una frecuencia trimestral, en concordancia con los procesos de seguimiento establecidos para proyectos en la UTN, con el fin de comprobar eficiencia y efectividad,

rendir cuentas, garantizar que el proyecto avance según lo planificado, mantener un control adecuado y detectar desviaciones oportunamente.

Entre las actividades de monitoreo se encuentran el seguimiento al cumplimiento de los indicadores, revisión de cronograma y planes de trabajo específicos, revisión de informes de actividades, bitácoras y minutas, sesiones de equipo ejecutor y reuniones con personas productoras participantes, seguimiento de la ejecución del presupuesto, entre otras.

La evaluación por su parte se realizará para verificar el nivel de eficacia del proyecto en términos de los resultados esperados, mejorar el proceso de diseño, medir de forma efectiva el impacto del sello artesanal integrado a la propuesta de valor y acciones de acompañamiento en la producción artesanal de alimentos, identificar oportunidades de mejora, y lecciones aprendidas que permitan la sostenibilidad y escalabilidad del proyecto.

Se propone realizar una evaluación inicial, una intermedia y una final. La evaluación inicial permitirá definir la línea base, conociendo específicamente la situación de la producción artesanal de los alimentos comercializados en la Feria del Agricultor en el momento de inicio del proyecto. La intermedia al fin del primer año, para analizar avances y cumplimiento de indicadores. La evaluación final se realizará una vez culminado el proyecto, para determinar el grado de logro de los objetivos y cumplimiento de indicadores de impacto. Como parte de la evaluación final se emitirá una memoria, con el fin de sistematizar lo desarrollado.

Riesgos asociados y prevención

Tabla 11

Riesgos asociados y estrategia para la previsión

Tipo de Riesgo	Descripción del riesgo	Estrategia de mitigación
Técnicos	Dificultades en el desarrollo y/o validación	Usar metodologías participativas para validar atributos, criterios y procesos.

	de los atributos de valor y criterios del sello.	Verificar la idoneidad de expertos colaboradores para lograr la adaptación de los lineamientos actuales a la producción artesanal. Vinculación con expertos nacionales e internacionales en proyectos similares.
	Fallas en la implementación de mejoras requeridas en los procesos y/o productos. Dificultades en acciones de acompañamiento.	Desarrollar guías y herramientas accesibles para la implementación del sello, así como asistencia técnica y asesoría para la corrección de las fallas.
	Aspectos técnicos que imposibiliten el cumplimiento en condiciones artesanales.	Considerar en el diseño los posibles escenarios que se presentan en condiciones artesanales para las pruebas piloto de validación. Investigar alternativas para el cumplimiento de los aspectos que se dificultan, mediante el desarrollo de actividades académicas complementarias. Propiciar la formación y participación activa de una comunidad de estudiantes avanzados de apoyo al proyecto.
Financiero	Insuficiencia de fondos para completar todas las etapas del proyecto, por motivos internos en la UTN, por dependencia de fuentes de financiamiento externas no garantizadas o por cambios considerables respecto a las proyecciones de los costos debido a situaciones externas.	Analizar en detalle los requerimientos de recursos y monitorear el avance en el uso, para el ajuste de los gastos y priorización de acciones estratégicas en caso de insuficiencia, o bien postergar o eliminar actividades que no comprometan la calidad, de manera que se logren los objetivos. Participar por fondos de apoyo para proyectos de intervención en SAN por medio de ONGs. Diversificar las fuentes de financiamiento externo para los procesos de certificación, pruebas piloto y análisis de laboratorio, accediendo a empresas privadas como parte de sus proyectos de responsabilidad social. Gestionar alianzas con entidades públicas para obtener apoyo en especie, que permita solventar los recursos.
Operativo	Problemas en la logística de implementación.	Desarrollar las pruebas piloto necesarias. Planificación y seguimiento de las etapas del proyecto para ajustes oportunos, incluyendo plazos para análisis de laboratorio y pruebas. Trabajo activo con los recursos disponibles por parte de las personas productoras.
	Resistencia al cambio en la adopción del sello.	Diseño adecuado de las herramientas y actividades para disminuir la resistencia, por

		<p>ejemplo, mediante talleres de co-creación, educomunicación e incentivos.</p> <p>Establecer niveles de logro que permitan ver el proceso como mejora continua y no grandes retos inalcanzables.</p>
	Incumplimiento de cronogramas	Seguimiento y monitoreo de las actividades e inclusión en los planes estratégicos de la UTN.
Institucional	Inconvenientes en el desarrollo del proyecto por falta de coordinación entre actores, debilidad en la gobernanza o por cambios en las políticas y directrices de la UTN.	<p>Definir claramente roles y responsabilidades.</p> <p>Mantener mecanismos de comunicación y coordinación, que permitan una adecuada gestión del sello y la motivación y compromiso de todas las partes.</p> <p>Alianzas con otras universidades públicas para colaboración directa como parte del equipo ejecutor.</p>
Político	Cambios en políticas gubernamentales, acciones del Gobierno local, modificaciones o nuevas regulaciones para la producción de alimentos artesanales y/o falta de apoyo institucional, que puedan afectar la viabilidad del sello.	<p>Establecer acuerdos y alianzas con instituciones para garantizar la sostenibilidad.</p> <p>Sensibilizar a tomadores de decisiones sobre los beneficios del sello artesanal.</p> <p>Participar en espacios de diálogo y agendas sobre seguridad alimentaria y producción artesanal de alimentos.</p> <p>Dar seguimiento de los cambios en temas de normativa y políticas para la previsión de ajustes en el proyecto, y participar activamente en procesos de consulta pública.</p> <p>Flexibilizar el diseño del sello para su adaptación a nuevas regulaciones.</p>

Nota. Elaboración propia, 2025.

Cronograma de actividades

Presupuesto

Tabla 13

Presupuesto de implementación del proyecto

Descripción de rubro	Cantidad	Costo unitario	Total	Origen de los recursos	
				Monto institucional	Monto contrapartida
Remuneraciones para cuatro académicos	¼ TC Profesor 4	¢5.000.000 anual por académico	¢40.000.000	¢40.000.000	
Viáticos	60 giras	Desayuno: ¢4.200 Almuerzo: ¢5600	¢ 588.000	¢588.000	
Alimentación para actividades presenciales	5 talleres para 30 personas	Almuerzo por persona ¢5.600	¢840.000	¢840.000	
	6 mesas de trabajo (10 personas)	Almuerzo por persona ¢5.600	¢336.000	¢336.000	
	6 grupos focales (7 personas)	Refrigerio ¢3.000	¢126.000	¢126.000	
	4 actividades (días de campo) para 15 personas	Almuerzo por persona ¢5.600 Refrigerio ¢3.000	¢516.000	¢516.000	
Servicios de ingeniería para plan piloto y validaciones	Análisis de laboratorio de 20 productos	¢950.000	¢19.000.000		¢19.000.000
	Servicios: alquiler de equipo, pruebas piloto, validación.	¢10.000.000	¢10.000.000		¢10.000.000
Materiales para días de campo	Ingredientes, materiales de empaque, folletos, otros.	¢500.000	¢2.000.000		¢2.000.000
Equipo de cómputo	4 computadoras	¢600.000	¢2.400.000	¢2.400.000	
Mobiliario y artículos de oficina	1 oficina con dos escritorios, mesa de reunión	¢1.000.000	¢1.000.000	¢1.000.000	
Otros	Servicios de electricidad, internet y agua		¢2.000.000	¢2.000.000	
Monto total desagregado				¢45.408.400	¢31.000.000
Costo Total del proyecto				¢76.000.000	

Nota. Elaboración propia, 2025.

REFERENCIAS

- AgroecologiCAM (Grup d'Acció Local de la Comunitat de Madrid). (2020). *Transformación y artesanía alimentaria: Barreras y propuestas para su desarrollo (Informe 2)*.
https://agroecologicam.org/wp-content/uploads/2020/08/I2-_Transformaci%C3%B3n-y-Artesan%C3%ADa-Alimentaria.pdf
- Álvarez, M. (2007). Nutrición pública: una visión integral e integradora. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 9(1), 63-77.
- Asamblea Legislativa de la República de Costa Rica. (17 de mayo de 2018). *Ley para la Promoción del Desarrollo y Fortalecimiento de la Actividad Artesanal Alimentaria Rural (Ley N.º 9656)*. La Gaceta N.º 114, Alcance N.º 109.
https://pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=92529&nValor3=122506&strTipM=TC
- Asamblea Legislativa de la República de Costa Rica. (29 de mayo de 2012). *Ley de Transformación del Instituto de Desarrollo Agrario (IDA) en el Instituto de Desarrollo Rural (INDER) y Creación de la Secretaría Técnica de Desarrollo Rural (Ley N.º 9036)*. La Gaceta N.º 103.
https://pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?nValor1=1&nValor2=72582
- Banco Interamericano de Desarrollo. (2024). *Panorama de la Efectividad en el Desarrollo*.
<http://bancodx.doi.org/10.18235/0013156>
- Blanco, A. (2022). *Propuesta de Seminario: Calidad de la producción artesanal de alimentos en Costa Rica*. <https://repositorio.utn.ac.cr/handle/20.500.13077/845>
- Blanco, M., & Masís, G. (2012). Las ferias agroalimentarias de Costa Rica: espacios para promocionar la agroindustria, los productos típicos y el turismo en los territorios rurales. *Perspectivas Rurales*, 10(20), 35–50.
<https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/10881>
- Calderón, M. (2015). UCR cuestionó cambios en patrones de alimentación de costarricenses. *Portal de Acción Social, Universidad de Costa Rica*. <https://accionesocial.ucr.ac.cr/noticias/ucr-cuestiono-cambios-patrones-alimentacion-costarricenses>

- Comisión Económica para América Latina y el Caribe. (2004). *Pobreza, hambre y seguridad alimentaria en Centroamérica y Panamá*. <https://www.cepal.org/es/publicaciones/6077-pobreza-hambre-seguridad-alimentaria-centroamerica-panama>
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe. (2021). *Caja de herramientas. Gestión e institucionalidad de las políticas sociales para la igualdad en América Latina y el Caribe*. Santiago. https://igualdad.cepal.org/sites/default/files/2022-03/S2100410_es.pdf
- Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños, (2015). *Plan para la seguridad alimentaria, nutrición y erradicación del hambre de la CELAC 2025*. FAO-ONU- CAPAL- ALADI. <http://www.fao.org/3/a-i4493s.pdf>
- Consejo Nacional de Política Económica Social de la República de Colombia. (2008). *Política nacional de seguridad alimentaria y nutricional (PSAN)*. <https://es.slideshare.net/carlosvargasmvz/conpes-113>
- Consejo Nacional de la Producción. (2022). *Ferias del agricultor: un espacio de comercialización directa para la seguridad alimentaria*. <https://www.cnp.go.cr>
- Dirección de Planificación Universitaria. (2022). *Plan institucional de Desarrollo Estratégico de la UTN 2022-2026*. <https://www.utn.ac.cr/sites/default/files/attachments/Plan%20Institucional%20de%20Desarrollo%202022-2026.pdf>
- Fernández, L., Sedó, P. y Rodríguez, S. (2016). Reflexiones sobre el derecho humano a la Alimentación y las políticas públicas en Costa Rica. *Perspectivas rurales*. 14(27), 69-88. <http://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/7610>
- Geilfus, F. (2002). *80 herramientas para el desarrollo participativo: diagnóstico, planificación, monitoreo, evaluación*. San José, C.R.: IICA.
- Gobierno de la República de Costa Rica. (sf). *Objetivos de Desarrollo Sostenible en Costa Rica*. <http://www.ods.cr/es/recursos/publicaciones-y-documentos>
- Gobierno de Colombia. (2022). *Sello de Calidad "Hecho a Mano"*. https://artesaniasdecolombia.com.co/PortalAC/C_proyectos/sello-de-calidad-hecho-a-mano_1487

Gobierno de México. (2022). *Sello México calidad suprema*.

<https://www.gob.mx/agricultura/articulos/mexico-calidad-suprema-el-sello-de-los-mexicanos>

Granados, L. (2020). Signos distintivos: una poderosa pero desapercibida herramienta para la valorización cultural y comercial del patrimonio agroalimentario y artesanal costarricense.

Boletín ACOPI (pp. 21–43). Registro Nacional.

<http://www.registronacional.go.cr/noticias/boletines/acopi/Boletin%20ACOPi%205.pdf>

Heredia, K. (2015). *Aporte energético de alimentos procesados y ultra-procesados al consumo calórico total en los hogares de Costa Rica y su tendencia: ENIGH 2004- 2013*. Ministerio de Salud, IDRC, INCIENSA.

INAPI. (2022). *Sello de Origen*. Instituto Nacional de Propiedad Industrial de Chile.

<https://www.inapi.cl/sello-de-origen>

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (2010). *Desarrollo de los agronegocios y la agroindustria rural en América Latina y el Caribe: conceptos, instrumentos y casos de cooperación técnica*. <https://repositorio.iica.int/handle/11324/6572>

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (2023). *Sello manos campesinas*.

<https://opsaa.iica.int/initiative-1314-sello-manos-campesinas>

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (s.f.). *Sistema Nacional de Información en Seguridad Alimentaria y Nutricional (SINSAN)*.

<http://sistemas.inec.cr/snisan/#:~:text=El%20SINSAN%2C%20provee%20los%20indicadores,y%20servicios%20básicos%2C%20entre%20otros.>

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2015a). *Censo Agropecuario*.

<http://www.inec.go.cr/censos/censo-agropecuario-2014>

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2015b). *Indicadores demográficos cantonales*.

http://www.inec.go.cr/wwwisis/documentos/INEC/Indicadores_Demograficos_Cantoniales/Indicadores_Demograficos_Cantoniales_2013.pdf

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2017). *Encuesta Nacional de Hogares 2017*. Costa Rica.

https://admin.inec.cr/sites/default/files/media/reenaho2017_2.pdf

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2020). *Encuesta Nacional de Hogares 2020*. Costa Rica.

https://admin.inec.cr/sites/default/files/media/reenaho2020_1.pdf

- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2023a). *Resultados de estimación de población y vivienda 2022*. <https://inec.cr/noticias/poblacion-total-costa-rica-5-044-197-personas#>
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2023b). *ENAH0 2023*. <https://inec.cr/multimedia/enaho-2023-presentacion-resultados-generales-sobre-ingresos-pobreza-desigualdad>
- Instituto Nacional del Café. (2021). Denominación de Origen Café Tarrazú. Instituto del Café de Costa Rica. <https://www.icafe.cr/cafe-de-costa-rica/denominacion-de-origen/>
- Jiménez, G. (31 de agosto del 2017). Ferias del Agricultor ticas serán ejemplo para Latinoamérica, gracias a guía elaborada por el TEC. *Hoy en el TEC*. <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/2017/08/31/ferias-agricultor-ticas-seran-ejemplo-latinoamerica-gracias-guia-elaborada-tec>
- Jiménez, M. (2018). *Acciones y generalidades de la Red Costarricense para Disminución de pérdida y desperdicio de Alimentos*. Instituto Tecnológico de Costa Rica. https://www.tec.ac.cr/sites/default/files/media/doc/1_red_costarricense_pda-generalidades_0.pdf
- Jürgen, S. (2012). *Desarrollo a escala humana y de la naturaleza*. Repositorio Universidad del Pacífico Perú. <https://repositorio.up.edu.pe/bitstream/handle/11354/2685/SchuldtJurgen2012.pdf>
- Kopper, G. (2009). *Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico: Estudios de caso en Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua*. FAO, Roma.
- ILSI Mesoamérica. (s.f.). *Dairy product safety –ILSI Mesoamerica*. <https://ilsi.org/mesoamerica-en/research/dairy-product-safety/>
- Lancividad, G. (sf). *Producción artesanal de alimentos: Análisis y perspectivas*. Coyuntura Agropecuaria, IICA. <http://repiica.iica.int/docs/B0394E/B0394E.PDF>
- Lasagno, M., Freire, V., Ponce, M., Sandoval, G., Freire, V., Ponce, P., Urbieta, J., Allende, A., Mattio, M., Pigino, M. y Agüero, D. (2018). *Buenas prácticas en la elaboración de alimentos artesanales: enfermedades de transmisión alimentaria-ETA*. UniRío Editora. <https://www.unirioeditora.com.ar/wp-content/uploads/2018/08/Buenas-pr%C3%A1cticas-en-la-elaboraci%C3%B3n-de-alimentos-UniR%C3%ADo-editora.pdf>
- Madrigal, G., Salazar, G. y Vega, L. (2018). Ferias del agricultor. Ministerio de Salud de Costa Rica.

- Matilla, J. (2018). Análisis de la percepción del consumidor sobre los productos artesanales en el sector alimentario. *Trabajo de Grado en Marketing e Investigación de Mercados*. Universidad de Sevilla.
https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/88392/Analisis_de_la_percepcion_del_consumidor_sobre_los_productos_artesanales.pdf?sequence=4&isAllowed=y
- MINCETUR. (2020). *Artesanía*. <https://www.gob.pe/institucion/mincetur/tema/artesania>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2015). *Plan Estratégico 2015-2018*.
<http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/e14-10870.pdf>
- Ministerio de Cultura y Juventud. (2020). Sello Costa Rica Artesanal. <https://www.mcj.go.cr/sala-de-prensa/noticias/sello-costa-rica-artesanal-potenciara-comercializacion-de-artesania-con>
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio. (2002). *Decreto 30256 Etiquetado nutricional de los alimentos preenvasados*. <https://faolex.fao.org/docs/pdf/cos67712.pdf>
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio. (2013). *Caracterización Socioeconómica de la Región Huetar Norte*.
<https://www.munisc.go.cr/Documentos/NuestraMunicipalidad/Caracterización%20Socioeconómica%20de%20la%20Región%20Huetar%20Norte.pdf>
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio. (2022). *Feria Hecho Aquí*. <https://www.mcj.go.cr/sala-de-prensa/noticias/feria-hecho-aqui-2024-un-encuentro-unico-con-lo-mejor-de-costa-rica>
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio. (s.f.). *Sello Costa Rica artesanal*.
<https://www.meic.go.cr/meic/direcciones/dige-pyme/selloartesanal/formularios-y-guias/>
- Ministerio de Planificación. (2015). *Región Huetar Norte. Plan de Desarrollo. Competitividad y Ordenamiento Territorial al 2030*. San José, Costa Rica: MIDEPLAN.
- Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca de Ecuador. (2024). *Productos ecuatorianos con Denominación de Origen reciben aval del Reino Unido*.
<https://www.produccion.gob.ec/productos-ecuatorianos-con-denominacion-de-origen-reciben-aval-del-reino-unido/>
- Ministerio de Salud de Costa Rica. (2008). *Reglamento General de Higiene para los Manipuladores de Alimentos N° 34745-S*.
https://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?par

am1=NRTC&nValor1=1&nValor2=64002&nValor3=73987&strTipM=TC#:~:text=Art%C3%ADcul o%201%C2%BA%2DSer%C3%A1%20obligatorio%20para,Salud%20de%20Ministerio%20de%20 Salud.

Ministerio de Salud de Costa Rica. (2011). *Política Nacional para la Seguridad Alimentaria y Nutricional 2011-2021*. Costa Rica.

<https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/biblioteca-de-archivos-left/documentos-ministerio-de-salud/ministerio-de-salud/planes-y-politicas-institucionales/planes-institucionales/706-politica-nacional-de-seguridad-alimentaria-y-nutricional-2011-2021/file>

Ministerio de Salud de Costa Rica. (2015a). *Ministerio de Salud ratifica compromiso de mejorar inocuidad de los alimentos*. <https://www.guanacastealaaltura.com/ministerio-de-salud-ratifica-compromiso-de-mejorar-inocuidad-de-los-alimentos/>

Ministerio de Salud de Costa Rica. (2015b). *Protocolo Vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y agua para la detección e intervención de brotes*. <https://www.binasss.sa.cr/protocolos/Protocolotransmisibles.pdf>

Ministerio de Salud de Costa Rica. (2018). *Prácticas seguras de alimentación, una necesidad para todos*. <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/prensa/44-noticias-2018/364-practicas-seguras-de-alimentacion-una-necesidad-para-todos>

Ministerio de Salud de Costa Rica. (2021). *Salud reitera importancia de buenas prácticas relacionadas a la manipulación de alimentos*. <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/prensa/43-noticias-2021/1043-salud-reitera-importancia-de-las-buenas-practicas-relacionadas-a-la-manipulacion-de-alimentos>

Ministerio de Salud de Costa Rica. (2021). *Informe anual sobre enfermedades transmitidas por alimentos. Dirección de Vigilancia de la Salud*. <https://www.ministeriodesalud.go.cr>

Morice, A. (2012). *Políticas públicas de salud en Costa Rica*. San José: Inciensa. <https://es.slideshare.net/recheverria/politicas-publicas-de-salud-costa-rica-100-aos-de-salud>

Municipalidad de San Carlos. (2014). *Plan de Desarrollo Cantonal 2014-2024*. <https://www.munisc.go.cr/documentos/NuestraMunicipalidad/Plan%20de%20Desarrollo%20Cantonal%202014%20-%202024.pdf>

Municipalidad de San Carlos (sf). *Símbolos de San Carlos*. <https://www.munisc.go.cr/Home/CantonSymbols>

- Muradian, R., y Pelupessy, W. (2005). *Governing the coffee chain: The role of voluntary regulatory systems*. *World Development*, 33(12), 2029–2044.
<https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2005.06.007>
- O’neal, K. (10 de Mayo 2019). La UCR aporta un estudio para mejorar calidad de los productos lácteos artesanales. *Noticias UCR*. <https://www.ucr.ac.cr/noticias/2019/5/10/la-ucr-aporta-un-estudio-para-mejorar-calidad-de-los-productos-lacteos-artesanales.html>
- Organización de Naciones Unidas. (sf). *objet*. Asamblea General de las Naciones Unidas.
<https://www.un.org/es/ga/president/65/issues/sustdev.shtml#:~:text=Se%20define%20«el%20desarrollo%20sostenible,para%20satisfacer%20sus%20propias%20necesidades»>.
- Organización de Naciones Unidas. (2015). *Declaración Universal de Derechos Humanos*.
www.un.org/es/documents/udhr/UDHR_booklet_SP_web.pdf
- Organización de Naciones Unidas. (2017). *Objetivos de Desarrollo del Milenio y más allá del 2015*.
<http://www.un.org/es/millenniumgoals/bkgd.shtml>
- Organización de Naciones Unidas. (2020). *Agua que da vida a la igualdad*.
<https://costarica.un.org/es/34761-agua-que-da-vida-la-igualdad>
- Organización de Naciones Unidas. (2023). *Objetivos de Desarrollo Sostenible*.
<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/2023/08/what-is-sustainable-development/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2002). *Manual de Capacitación - Certificación de Calidad de los Alimentos Orientada a Sellos de Atributos de Valor en Países de América Latina*. <https://www.fao.org/4/ad094s/ad094s00.htm>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2006). *Estado de la Seguridad Alimentaria Nutricional en Costa Rica*. <http://www.oda-alc.org/documentos/1340501136.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2009). *Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico*.
<http://bibliotecavirtual.corpmontana.com/bitstream/handle/123456789/671/M000381.pdf?sequence=5&isAllowed=y>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2009). *Codex alimentarius*. <https://www.fao.org/4/a1552e/a1552e00.htm>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2011). *Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) Centroamérica Seguridad Alimentaria y Nutricional Conceptos Básicos*. <https://www.fao.org/3/at772s/at772s.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2012). *Identificar los productos de calidad vinculada al origen y sus posibilidades de favorecer el desarrollo sostenible: Una metodología para realizar inventarios participativos*. <https://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/files/MethodologyES.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2013). *Centroamérica en Cifras, datos de seguridad alimentaria y nutricional*. <http://www.fao.org/3/a-at771s.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2017a). *Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) Centroamérica*.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2017b). *Costa Rica identifica sus principales avances y retos para lograr cumplir con los Objetivos de Desarrollo de la Agenda 2030*. <http://www.fao.org/costarica/noticias/detail-events/en/c/890869/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2019). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019*. <https://doi.org/10.4060/ca5162es>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2021). *Indicación geográfica y calidad diferenciada de los productos alimentarios tradicionales*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. <https://www.fao.org/3/i8689es/i8689es.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2022). *Campaña invita a comprar en las ferias del agricultor*. <https://www.fao.org/costarica/noticias/detail-events/es/c/1599604/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2022). *Códex alimentarius*. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2023). *Guía para la organización de ferias para la agricultura familiar*. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/3a050ab0-f35a-43d0-a152-f84db9f1b6c5/content>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola, Organización Mundial de la Salud, Programa Mundial de Alimentos y Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia. (2023). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2023. Urbanización, transformación de los sistemas agroalimentarios y dietas saludables a lo largo del continuo rural-urbano*. Roma, FAO.
<https://doi.org/10.4060/cc3017es>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Organización Mundial de la Salud. (2020). *Principios y directrices generales sobre higiene de los alimentos. Codex Alimentarius*. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. (2009). Fortalecimiento de Ferias del Agricultor e Interculturalidad.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. (2016). *Seguridad alimentaria y nutricional: Camino hacia el desarrollo humano*.
http://www.sv.undp.org/content/el_salvador/es/home/library/hiv_aids/seguridad-alimentaria-y-nutricional--camino-hacia-el-desarrollo-.html

Organización Mundial del Comercio. (sf). Objetivos de Desarrollo del Milenio de las Naciones Unidas.
https://www.wto.org/spanish/thewto_s/coher_s/mdg_s/mdgs_s.htm

Organización Internacional del Trabajo. (sf). *Estrategias de Desarrollo local*.
https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_emp/---emp_policy/documents/publication/wcms_229866.pdf

Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud. (2016). *Informe de país: Costa Rica*. http://www.paho.org/salud-en-las-americas-2017/?page_t_es=informes%20de%20pais/costa-rica&lang=es

Organización Panamericana de la Salud. (2023). *Buenas Prácticas en Mercados Tradicionales de Alimentos de la Región de las Américas*. <https://iris.paho.org/handle/10665.2/57451>

Pérez, R. (2014). *SAN y factores que inciden en la disponibilidad y acceso a alimentos en América Latina y el Caribe*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
<https://es.slideshare.net/FAOoftheUN/01-r-perez>

Plataforma de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. (2017a). *El derecho a la alimentación en Costa Rica*. FAO, ALADI, CEPAL.

Plataforma de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. (2017b). *Seguridad Alimentaria y Nutricional en Costa Rica*. FAO, ALADI, CEPAL.

Presidencia de la República de Costa Rica. (2010). Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos. La Gaceta número 84 del 3 de mayo del 2010. <https://faolex.fao.org/docs/pdf/cos94133.pdf>

PROCOMER. (sf). Esencial Costa Rica.

https://www.esencialcostarica.com/?utm_source=Google&utm_medium=CPC&utm_campaign=SEARCH_may25_AON&gad_source=1&gad_campaignid=22858518362&gbraid=0AAAAACdzLwYxM9Cvc0S5VzOerhQ4XY2H8&gclid=Cj0KCQjw5c_FBhDJARIsAlcmHK_mISrNTe-5J4QWFqI9R9hLuE6zQfId9BsK_7CaCIWqd7CQ7rHhfswaArSNEALw_wcB

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. (2014). Reducir la pobreza en Costa Rica es posible: Propuestas para la acción. San José, Costa Rica. <http://desarrollohumano.or.cr/mapa-cantonal/index.php/publicaciones>

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. (2009). Manual de Planificación, seguimiento y evaluación de los resultados de desarrollo. https://procurement-notices.undp.org/view_file.cfm?doc_id=134774

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. (2016). Informe Nacional de Desarrollo Humano Guatemala 2015-2016. Guatemala.

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. (2022). Atlas de desarrollo humano cantonal de Costa Rica 2010-2020. <https://www.undp.org/es/costa-rica/publicaciones/atlas-de-desarrollo-humano-cantonal-2022>

Programa Estado de la Nación. (2023a). Conferencia Región Huetar Norte. UTN.

Programa Estado de la Nación. (2023b). Cinco acciones que Costa Rica debe realizar para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional. <https://estadonacion.or.cr/seguridad-alimentaria-y-nutricional/>

Rasgado, G. (2018). La importancia de los alimentos artesanales: un análisis a partir de las relaciones socioeconómicas y socioculturales en Tuxtla Chico, Chiapas. *Tesis para optar por el grado de*

Maestra en Desarrollo Local. Universidad Autónoma de Chiapas.

<http://www.repositorio.unach.mx:8080/jspui/bitstream/123456789/3171/1/RIBC154342.pdf>

Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria. (2016). Política de Estado para el Desarrollo Rural Territorial Costarricense (PEDRT) 2015 -2030.

Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria. (2023). Plan para la Seguridad Alimentaria y Nutricional del Sector Desarrollo Agropecuario, Pesquero y Rural 2021-2025 y su vinculación con los ODS. http://sepsa.go.cr/docs/2023-024-Informe_cumplimiento_metas_2022_SAN.pdf

Servicio Nacional de Salud Animal. (2024). Noticias de SENASA. <https://www.senasa.go.cr/sistemas-en-linea/>

Sistema Costarricense de Información Jurídica. (2006). Ley 8533 Regulación de las Ferias del Agricultor. Asamblea Legislativa de la República de Costa Rica. http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=57820&nValor3=63389&strTipM=TC

Sistema Costarricense de Información Jurídica. (2008). Reglamento a la Ley de Regulación de Ferias del Agricultor 34726-MAG-MTSS. http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=63975&nValor3=73906&strTipM=TC

Sistema Costarricense de Información Jurídica. (2022). Reglamentación de lista de bienes que conforman la canasta básica tributaria por el bienestar integral de las familias (CBTBIF) https://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=98204&nValor3=133413&strTipM=TC

Torres, C (2017). *Políticas Públicas de Seguridad Alimentaria y Nutrición*. Aula Virtual documentos de clase MGSAN – UNA.

Unión Europea. (2021). *Reglamento (UE) 2021/2117 sobre regímenes de calidad de productos agrícolas y alimenticios*. Diario Oficial de la Unión Europea. <https://eur-lex.europa.eu>

Universidad de Costa Rica. (2022). El queso Turrialba cumple una década de contar con denominación de origen. <https://www.ucr.ac.cr/noticias/2022/10/11/el-queso-turrialba-cumple-una-decada-de-contar-con-denominacion-de-origen.html>

Vargas, T. (s.f.). *FAO: fortalecimiento de las Ferias del Agricultor es vital para lograr la seguridad alimentaria*. INFOAGRO Noticias.

Vindas, L. (3 de diciembre del 2012). Ventas de carne en ferias del agricultor deberán contar con permiso sanitario. *El Financiero*: Costa Rica. <https://www.elfinancierocr.com/negocios/ventas-de-carne-en-ferias-del-agricultor-deberan-contar-con-permiso-sanitario/2IJ25BZRBBFCBECMDWO467G5ZY/story/>

Zúñiga, M., y Niederle, P. (2017). Calidad de los alimentos, estandarización y ferias del agricultor en Costa Rica. *Perspectivas Rurales*, 15(30), 125-142.
<https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/10089/12999>

Zúñiga, M., Jensen, M., Alvarado, N. y Vargas, E. (2014). *Promoción de la seguridad alimentaria y nutricional en las ferias del agricultor: experiencias durante la implementación de la propuesta metodológica*. Primer Encuentro Académico de la Facultad de Medicina, (1), 59-70.

ANEXOS

Anexo 1. Instrumento investigación diagnóstica

ENCUESTA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE ALIMENTOS EN FERIAS DEL AGRICULTOR EN SAN CARLOS

Objetivo: Identificar requerimientos y oportunidades para la mejora en la producción y comercialización de alimentos artesanales por parte de personas productoras comercializados en la Feria del Agricultor

** Indica que la pregunta es obligatoria*

La información será utilizada para un trabajo académico universitario, guardando toda la confidencialidad requerida de los datos. Gracias por su colaboración. Más información: 8360-3909



1. ¿Cuáles son los productos que Ud. ofrece en la feria del agricultor? Por favor * marque todos los que ofrece.

Selecciona todos los que correspondan.

- ☐ Frutas, hortalizas, verduras y otros vegetales frescos
- ☐ Granos, semillas, legumbres crudos empacados (por ejemplo frijoles, maíz, maní, garbanzos, etc.)
- ☐ Picadillos o vegetales crudos pelados empacados (palmito, arracache, verduras para olla de carne, picadillo de papaya, etc.)
- ☐ Yogur
- ☐ Queso
- ☐ Helados
- ☐ Carne
- ☐ Pescado
- ☐ Pollo
- ☐ Embutidos
- ☐ Ceviches o preparaciones similares
- ☐ Conservas ácidas (chilera, encurtido, etc.)
- ☐ Conservas dulces (mermelada, frutas en conserva, chiverre, etc.)
- ☐ Pastas untables o patés (mantequilla, pasta de ajo, etc.)
- ☐ Salsas embotelladas
- ☐ Vinos y otras bebidas
- ☐ Pan y repostería
- ☐ Cajetas, chocolates y dulces
- ☐ Comidas preparadas listas para calentar (tamales, picadillos, arrollados de carne, etc.)
- ☐ Comidas cocinadas calientes (pejibayes cocinados, elotes cocinados, tamales calientes, etc.)
- ☐ Postres refrigerados
- ☐ Especias en polvo, astilla o mezclas
- ☐ Huevos
- ☐ Otro: _____

2. ¿Tiene al día el curso de Manipulación de alimentos y carne de manipulador? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí
- ☐ No lo he realizado nunca
- ☐ No estoy al día

3. ¿Considera que el curso de manipulación de alimentos le aporta todo lo suficiente para realizar un manejo higiénico de los productos elaborados artesanalmente? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí es muy completo
- ☐ No sirve para mucho
- ☐ Aporta lo básico pero hay temas que reforzar
- ☐ Considero que debería ser más específico para la producción artesanal de alimentos

4. ¿Aplica las prácticas higiénicas correctas en el manejo de los alimentos que ofrece en la feria? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si las conozco y aplico perfectamente
- ☐ No
- ☐ A veces
- ☐ No estoy seguro si las aplico correctamente
- ☐ No sé cuáles son las prácticas higiénicas correctas que debo aplicar

5. ¿Controla adecuadamente las temperaturas de preparación, almacenamiento, transporte y venta de los alimentos? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si mantengo los alimentos a temperaturas seguras y uso termómetros adecuados
- ☐ No
- ☐ A veces
- ☐ No estoy seguro si las controlo correctamente
- ☐ No creo necesario medir la temperatura de los alimentos
- ☐ Los productos que ofrezco son frescos, no son preparados y no requieren refrigeración
- ☐ No sabía que debía controlar la temperatura y usar termómetros en la preparación, almacenamiento y venta
- ☐ Otro: _____

6. ¿Evita la contaminación cruzada en el procesamiento y venta de los alimentos? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si siempre
☐ No
☐ A veces
☐ No estoy seguro si estoy evitando la contaminación cruzada
☐ No sé que es contaminación cruzada

7. ¿Aplica los requisitos de uniforme, salud, higiene personal, lavado de manos, hábitos y prohibiciones del manipulador de alimentos al preparar y vender sus productos? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
☐ No
☐ A veces
☐ No estoy seguro si los aplico correctamente
☐ No sé cuáles son los requisitos completos del manipulador de alimentos

8. ¿Aplica correctamente los procesos de limpieza y desinfección de los productos, equipos, utensilios e instalaciones donde prepara y vende los alimentos? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
☐ No
☐ A veces
☐ No estoy seguro si los aplico correctamente
☐ No sé cuáles son los procesos de limpieza y desinfección

9. ¿Sabe cómo aplicar correctamente los métodos de conservación en los alimentos que comercializa? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
☐ No
☐ A veces
☐ No estoy seguro si los aplico correctamente
☐ No sé que son métodos de conservación
☐ Sólo vendo productos frescos

10. Por favor indique cuáles de los métodos de conservación de alimentos mencionados aplica en sus productos:

Seleccione todos los que correspondan.

- ☐ Lava y desinfecta las materias primas
- ☐ Refrigeración
- ☐ Congelación
- ☐ Cocción
- ☐ Pasteurización
- ☐ Acidez natural del producto
- ☐ Conservantes químicos (preservantes)
- ☐ Deshidratación o secado
- ☐ Empaque al vacío
- ☐ Salado
- ☐ Azúcar (concentración)
- ☐ Llenado en caliente (conservas)
- ☐ Otro: _____

11. ¿Conoce el valor nutricional de los alimentos que Ud ofrece en la feria? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ Creo que son algo nutritivos
- ☐ No sé casi nada sobre los nutrientes o antinutrientes en los alimentos

12. ¿Conoce los peligros físicos, químicos o microbiológicos a los que se ven expuestos los alimentos que Ud ofrece en la feria? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ Algunos
- ☐ No sé casi nada sobre peligros en los alimentos

13. ¿Sabe cómo evitar enfermedades transmitidas por medio de los alimentos que Ud ofrece en la feria? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ No estoy seguro
- ☐ No sé cuáles son las enfermedades transmitidas por alimentos

14. ¿Determinó la fecha de vencimiento de los alimentos preparados o envasados que comercializa en la feria? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí, de forma correcta
- ☐ No indico fecha de vencimiento
- ☐ Hice una aproximación según otros alimentos similares
- ☐ Aún no he podido determinar la fecha de vencimiento por que no sé cómo hacerlo
- ☐ No vendo alimentos preparados o pre-ensados

15. ¿Los alimentos preparados o envasados que vende cuentan con una etiqueta? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí, de forma correcta y completa
☐ No tengo ninguna etiqueta
☐ Los productos se rotulan con lo básico
☐ Nadie me ha pedido una etiqueta y no creo que sea necesaria
☐ No vendo alimentos preparados o pre-envasados
☐ Otro: _____

16. ¿Cuenta con las instalaciones, equipo y procesos adecuados para la producción artesanal de alimentos? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí, cumpla con todos los requisitos según las buenas prácticas de manufactura
☐ No los cumpla
☐ Cumpla con algunos requisitos
☐ No sé cuáles son los requisitos de instalaciones, equipo y procesos que debo aplicar
☐ Otro: _____

17. ¿Hace un uso óptimo de la energía y el agua en sus procesos de preparación de los alimentos para la venta? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí
☐ No
☐ No lo sé
☐ A veces
☐ Otro: _____

18. ¿Hace un buen manejo de los residuos sólidos y líquidos derivados del proceso de los alimentos que vende en la feria? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí
☐ No
☐ No lo sé
☐ A veces
☐ Otro: _____

19. ¿Cómo maneja los alimentos que no logró vender en la feria? Puede elegir varias opciones *

Selecciona todos los que correspondan.

- ☐ Autoconsumo y regalo a familiares o conocidos
- ☐ Preparación de otros productos con los vegetales y frutas que no se venden
- ☐ Compostaje
- ☐ Los vendo o regalo a otros que le dan valor agregado
- ☐ Se desechan separados con otros residuos orgánicos
- ☐ En ocasiones es mucha cantidad y no sé qué hacer con ellos
- ☐ Los vuelvo a ofrecer en la próxima feria porque aún están en buen estado
- ☐ Van a dar la basura con todos los residuos
- ☐ Otro: _____

20. ¿Por qué razones los clientes le compran a Ud los alimentos en la feria? Marque todas las respuestas que considere correctas *

Selecciona todos los que correspondan.

- ☐ Porque son seguros y se nota que están higiénicos
- ☐ Porque son ricos
- ☐ Porque son baratos
- ☐ Porque vendo en la feria y me conocen que soy productor
- ☐ Porque son la mejor opción
- ☐ Porque son nutritivos y saludables
- ☐ Porque le doy un buen trato
- ☐ Porque son productos tradicionales y representan la cultura local
- ☐ Porque soy productor local
- ☐ Porque sólo yo ofrezco este producto en la feria
- ☐ Porque tengo rótulos y muestro las ventajas de mis productos
- ☐ No tengo idea porqué mis clientes me prefieren

21. ¿Qué tipo de problemas ha tenido respecto a la calidad e inocuidad de los alimentos que ofrece? *

Selecciona todos los que correspondan.

- ☐ Baja venta por problemas de calidad de los productos
- ☐ Quejas de clientes por producto en mal estado
- ☐ Clientes insatisfechos con el producto
- ☐ Clientes insatisfechos por la atención ofrecida
- ☐ Devolución de producto en mal estado
- ☐ Quejas por falta de etiquetado
- ☐ Alimentos dañados antes de la fecha de vencimiento
- ☐ Nunca he tenido ningún problema
- ☐ Otro: _____

22. Seleccione todos los temas que le interesaría mejorar y aprender para ofrecer ^{*} a sus clientes productos inocuos, nutritivos, sostenibles y de calidad.

Selecciona todos los que correspondan.

- ☐ Técnicas adecuadas de limpieza y desinfección
- ☐ Métodos y alternativas de empaque de alimentos
- ☐ Procesos de producción artesanal de alimentos
- ☐ Manejo higiénico de los alimentos
- ☐ Etiquetado de alimentos
- ☐ Valor nutricional de los alimentos
- ☐ Alimentos y salud
- ☐ Alergias alimentarias
- ☐ Conservación y valor agregado en los alimentos
- ☐ Disminuir la pérdida y desperdicio de alimentos
- ☐ Producir alimentos seguros y de alta calidad
- ☐ Innovación en la producción artesanal de alimentos
- ☐ Diferenciación de mis productos alimenticios
- ☐ Sostenibilidad y responsabilidad social en la producción de alimentos
- ☐ Excelencia en el servicio al cliente

23. Indique cuáles de las siguientes alternativas considera que le pueden ayudar a ^{*} mejorar en la producción y venta de alimentos que realiza en la feria del agricultor respecto a los temas que seleccionó anteriormente (puede marcar varias)

Selecciona todos los que correspondan.

- ☐ Capacitaciones específicas y talleres prácticos enfocados en los temas elegidos
- ☐ Asesorías directas por parte de expertos relacionados con el tema
- ☐ Apoyo técnico para la formación de asociaciones o cooperativas para dar valor agregado a los productos
- ☐ Sello de calidad artesanal que permita diferenciarse y respaldar sus productos
- ☐ Proyectos académicos de investigación para generar nuevos procesos y mejoras
- ☐ Manuales, guías y material de apoyo para mejorar en los aspectos requeridos
- ☐ Acompañamiento para acceder a recursos financieros no reembolsables que fortalezcan la producción artesanal de alimentos
- ☐ Contar con reglamentos específicos para la producción artesanal de alimentos (no sólo los industriales que existen actualmente)
- ☐ Otro: _____

Anexo 2. Declaración de interés estratégico del proyecto por la Vicerrectoría de Extensión y Acción Social de la UTN



20 de septiembre del 2024

Circular VEAS-031-2024

Señores
Decanaturas
Sedes San Carlos y Atenas
Vicerrectorías

Estimado(a)s señores(as):

Asunto: Interés estratégico a la "Propuesta de acciones estratégicas para la mejora de la calidad en la producción artesanal de alimentos en Costa Rica"

Por la presente esta Vicerrectoría declara de interés estratégico desde las áreas de Extensión y Acción Social de la Universidad Técnica Nacional al proyecto titulado "Propuesta de acciones estratégicas para la mejora de la calidad en la producción artesanal de alimentos en Costa Rica", el cual se enmarca dentro del ámbito de la seguridad alimentaria alineado con ejes de acción estratégicos con los cuáles se vincula la Universidad.

Esta iniciativa presentada por la académica Angie Mariela Blanco González, docente de las Sedes Regionales de San Carlos y Atenas, propone la formulación de un sello de calidad artesanal como acción estratégica para la mejora de la calidad e inocuidad de la producción artesanal de alimentos en Costa Rica, afectada entre otras causas por falta de herramientas técnicas y estrategias adecuadas o suficientes. Se plantea en el proyecto el diseño de la propuesta de valor del sector, la formulación de los componentes del sello artesanal y el acompañamiento a las personas productoras mediante herramientas específicas para el desarrollo de sus capacidades, de la actividad productiva y del cumplimiento normativo.

Dada la relevancia y vinculación que esta propuesta tendría con respecto a ejes de acción universitaria de la UTN, así como la contribución al cumplimiento de nuestra misión institucional de vinculación con la población, se solicita a la Vicerrectoría de Extensión y Acción Social brindar el apoyo necesario a la Sra. Blanco para asegurar la implementación y alcance de esta iniciativa como un proyecto de la Vicerrectoría, vinculando a las Sedes Regionales de Atenas y San Carlos, mediante la gestión de recursos y promoviendo la participación de estudiantes y docentes en las actividades del proyecto, pilar fundamental para asegurar su éxito, así como para que la académica avance en la búsqueda de financiamiento y colaboraciones externas.

Se considera que esta propuesta fortalecerá el compromiso de la UTN con la seguridad alimentaria como parte de los objetivos de desarrollo sostenible, y también sumará al posicionamiento de nuestra institución como un referente en la implementación de iniciativas que promuevan el bienestar comunitario y desarrollo humano, especialmente de población vulnerable como la comúnmente incursiona en estas actividades productivas.

Sin más, agradezco de antemano la atención que se le brinde a esta solicitud y se establezca el contacto con la Sra. Blanco para la coordinación respectiva de las colaboraciones posibles.

Atentamente,

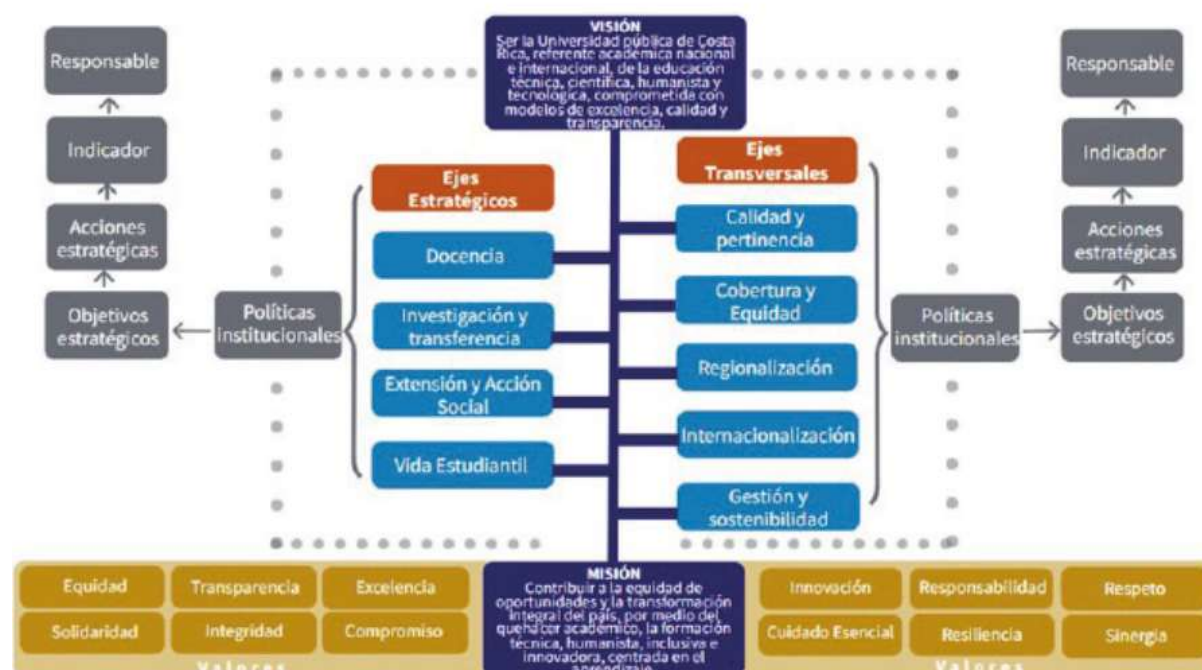
HAROLD ROBERTO HERNÁNDEZ PADILLA (FIRMA)
PERSONAL FIRMA, CPE-02-0014-0046
Fecha de emisión: 2023/03/13 12:06:17 PM
Este es una representación gráfica únicamente.
verifique la validez de la firma.

Harold Hernández Padilla
Vicerrector de Extensión y Acción Social

Anexo 3. Mapa estratégico del PIDE de la UTN

Figura 10

Mapa estratégico del PIDE, UTN



Nota. Dirección de Planificación Universitaria, 2022.

Anexo 4. Matriz de categorización de alimentos artesanales

Tipo de alimento	Composición	Tipo de procesamiento	Tipo de empaque	Tipo de almacenamiento	Riesgos	Aspectos regulatorios	Participación	Total
Lácteos.	4	4	9	5	15	20	3	60
Conservas, salsas y aderezos.	5	15	4	6	20	15	3	68
Chocolatería y confitería.	5	9	12	1	10	15	2	54
Frituras.	4	4	3	1	13	15	2	42
Panificación.	5	4	7	1	15	15	3	50
Jugos.	3	6	4	5	15	15	2	50

Escala de puntuación con respecto a la composición de alimentos

Puntaje	Descripción
5	Contenido de los tres componentes mencionados.
4	Contiene dos de los componentes mencionados.
3	Contiene carbohidratos.
2	Contiene proteína.
1	Contiene grasas.
0	No contiene carbohidratos, proteínas ni grasas.

Escala de puntuación con respecto al tipo de procesamiento

Puntaje	Descripción
5	Esterilización: temperatura superior a 121°C.
5	Pasteurización: temperatura superior a 70°C.
5	Acidificación: pH menor a 4,6.
4	Horneado o fritura: aw menor a 0.85.
1	Sin procesamiento térmico: no necesita ningún procesamiento térmico.

Escala de puntuación según el tipo de empaque

PuntajeDescripción

- | | |
|---|---|
| 5 | Migración de tintas. |
| 4 | Empaque de baja barrera de protección (cartón, papel). |
| 3 | Empaque con barrera media de protección (bolsa plástica). |
| 1 | Empaque de alta barrera de protección (vidrio, polietileno de alta densidad). |
| 0 | Cumple con los requerimientos. |

Escala de puntuación según el tipo de almacenamiento

PuntajeDescripción

- | | |
|---|-----------------------|
| 5 | Refrigeración. |
| 1 | Temperatura ambiente. |

Escala de puntuación según el tipo de riesgo

PuntajeDescripción

- | | |
|---|---|
| 5 | Crecimiento de microorganismos patógenos. |
| 5 | Contaminación cruzada por alérgenos. |
| 5 | Contaminación por agentes físicos y químicos. |
| 2 | Crecimiento de microorganismos de deterioro. |
| 2 | Contaminación cruzada. |
| 1 | Desconocimiento del aporte nutricional. |

Escala de puntuación según los aspectos regulatorios

PuntajeDescripción

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 5 | Carné de manipulación de alimentos. |
| 5 | Etiqueta nutricional. |
| 5 | Registro sanitario. |
| 5 | Regulaciones de SENASA. |

Escala de puntuación según la participación en la feria

Puntaje	Descripción
5	Tiene una alta participación en la feria del agricultor.
5	Tiene una participación ocasional en la feria del agricultor.
5	No tiene participación en la feria del agricultor.