



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Feria de Salud Alimentaria y Nutricional en la UCR

Productores muestran sus aportes a la sana alimentación de ticos

19 OCT 2012

Gestión UCR



Las tortillas palmeadas con queso de Marianela Burgos tuvieron gran demanda durante la feria, ella trajo sus productos desde San Ramón de Alajuela (foto Laura Rodríguez).

Más de 60 organizaciones de diferentes zonas del país, relacionadas con la producción de alimentos y productos naturales, participaron en la feria **“Son ticos y son nuestros alimentos”** que se realizó el **jueves 18 de octubre** en la Universidad de Costa Rica.

La feria se llevó a cabo en el Pretil, la Plaza 24 de abril y el frente de la Biblioteca Carlos Monge, donde se ubicaron los puestos de exhibición y venta de productos. Además hubo música, bailes folclóricos, cuentacuentos y ventas de comidas tradicionales como tortillas, vigorón, cajetas y jugo de caña.

Con esta actividad se cerró el *[Primer Congreso de Seguridad Alimentaria y Nutricional: construyendo un abordaje integral](#)* organizado por la Escuela de Nutrición y la Comisión Institucional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN) de la Universidad de Costa Rica que se realizó del 16 al 18 de octubre.



Productos frescos y de excelente calidad encontraron las y los visitantes en la feria sobre Seguridad Alimentaria y Nutricional (foto Anel Kenjekeeva).

Algunos de los productos que los visitantes pudieron conocer, probar y hasta comprar en esta feria fueron; chocolate orgánico, productos para cuidado personal como cremas, jabones y champú, granos, verduras, pejíbayes, plátanos y tortillas de maíz. También hubo gallinas ponedoras y artesanías indígenas, entre muchos otros productos.

Alianzas productivas

En la feria se presentaron varios **ejemplos de la vinculación entre las universidades públicas y las organizaciones comunales** que buscan promover la seguridad alimentaria y el desarrollo económico, aprovechando los productos que propios de nuestra tierra.

Este es el caso de un grupo de ocho mujeres de Guácimo que producen y comercializan 18 tipos de chocolate, bajo la marca [Chocolates Amazilia del Caribe](#). Este proyecto surgió hace 7 años gracias a la visión de biólogos de la Universidad de Costa Rica y la Universidad Nacional, que vieron la necesidad de trabajo que había en la comunidad, según comentó la Sra. Lucía Valverde Mora, quien ofreció sus chocolates durante la feria.



Tomasa Willca Siñani participó en la feria para dar a conocer, entre otros productos, a la quinoa, una planta que se utiliza como cereal en muchos países de Suramérica y en EEUU (foto Laura Rodríguez).

Un pequeño gallinero ubicado en la Plaza 24 de abril sirvió como muestra del **proyecto avícola que desde los años 60 lleva a cabo la Estación Experimental Agrícola "Fabio Baudrit"** junto con organizaciones de productores, con el propósito de **combatir la desnutrición infantil en las zonas rurales, comentó Juan Solano funcionario de la estación.**

En la feria se expusieron algunos ejemplares de gallinas que son criadas especialmente para poner huevos y que luego sirven para consumo. Sus huevos así como su carne proveen una fuente de proteína de origen animal de calidad para las familias rurales.

Alimentos autóctonos

Muchos de los productores que se dieron cita en la feria buscan promover el consumo de alimentos netamente costarricenses, conservando las semillas criollas, libres de transgénicos y de agroquímicos.



Las frutas fueron de los productos más perseguidos por las y los asistentes a la feria (foto Anel Kenjekeeva).

Uno de ellos es Rafael Ángel Ureña Padilla de [Asprofrijol](#), quien vino desde Bijagual de Aserri para promocionar la miel de abeja y los frijoles tapados naturales que producen. El propósito de su organización es **promocionar el frijol para asegurar el mercado a los agricultores y el uso de semillas criollas.**

También estuvo Gonzalo Moreno Ventura, un indígena que es instructor de agricultura orgánica del Programa de Regionalización Interuniversitaria ([CRI](#)) de CONARE y vicepresidente del **Centro Agrícola Cantonal de Talamanca.**

Moreno expuso sobre esta organización creada para **proteger el mercado de los productos orgánicos como el cacao, el plátano y el banano y así beneficiar la economía de los campesinos talamanqueños.** Ellos también están protegiendo las semillas nativas libres de transgénicos por medio de un banco de semillas.

La feria también abrió sus puertas a nuevos productos que llegan al mercado costarricense como la [Quinoa](#), un grano milenario que forma parte importante de la dieta de los bolivianos y peruanos, considerada de alto valor nutricional pues contiene proteínas, grasas, carbohidratos y vitaminas esenciales para la alimentación humana.

La participación de las organizaciones de productores en esta feria permitió conocer **muchas propuestas alternativas que existen para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional en nuestro país,** dijo la Dra. Marcela Dumani Echandi, docente de la Escuela de Nutrición y coordinadora de la Comisión Institucional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN).

La Seguridad Alimentaria y Nutricional busca respetar y garantizar el derecho de las personas a una alimentación saludable y a poder contar con productos básicos para su nutrición.

Pronunciamento I Congreso de Seguridad Alimentaria y Nutricional



Katzy O'Neal Coto
Periodista Oficina de Divulgación e Información
katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: [produccion](#), [agricola](#), [agricultor](#), [regionalizacion](#), [organico](#), [semillas](#), [marcela dumani](#), [alimentos](#), [nutricion](#).