

Día de la Gastronomía Sostenible

El proyecto Comer Orgánico impulsa prácticas económicas y de alimentación más sostenibles

18 JUN 2023 Sociedad



Mercado de trueque promovido por el proyecto Comer Orgánico. Foto cortesía del TC-607.

La Asamblea General de las Naciones Unidas instauró en el 2016, el 18 de junio como el [Día de la Gastronomía Sostenible](#). Esta fecha rescata la gastronomía como una expresión cultural de la diversidad natural y cultural del mundo que a la vez puede contribuir a la preservación del medio ambiente y de la vida silvestre.

En ese sentido, la Universidad de Costa Rica ([UCR](#)), mediante el proyecto TC-607 **Comer Orgánico** como parte del Programa de Desarrollo de la Economía Social Solidaria y de la Comisión Institucional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, desarrolla una serie de **procesos para fortalecer la gastronomía sostenible y promover un enfoque solidario en la producción y consumo de alimentos**.



La agroecología es un paradigma de producción de alimentos que retoma el conocimiento ancestral de producción agrícola en el que hay una mayor armonía con el medio ambiente y se complementa con la economía solidaria en la que hay intercambio de conocimiento, trabajo y prácticas de comercio justo. Foto cortesía del TC-607.

Este proyecto se rige bajo el enfoque de la Economía Social Solidaria (ESS) la cual engloba un conjunto de prácticas económicas basadas en la asociación para la producción y comercialización de bienes y servicios, el intercambio solidario, las finanzas éticas, el consumo responsable y solidario, y la gestión de bienes comunes. Estas prácticas están orientadas por principios y valores como solidaridad, cooperación, participación, equidad, autogestión, responsabilidad individual y colectiva, y co-propiedad. Además, la gestión de bienes comunes implica la gestión colectiva de recursos necesarios para el desarrollo humano como el agua, las semillas y el conocimiento.

Como objetivo principal el TCU **busca fortalecer las iniciativas públicas, asociativas o comunales en los campos de la agroecología, eficiencia energética y gestión de bienes**

comunes. Lo que significa la realización de encuentros para el aprendizaje y co-construcción de actores sociales que trabajan en ESS, agroecología y gestión de bienes comunes; para articular esfuerzos y fortalecer las iniciativas a nivel local, nacional, internacional.

Además, se busca acompañar a colectivos u organizaciones en el desarrollo de proyectos y actividades agroecológicas en territorios rurales o urbanos para mejorar la soberanía o seguridad alimentaria y nutricional, así como su entorno. Esto implica llevar a cabo procesos de acompañamiento al desarrollo de actividades o proyectos en el marco de la producción agroecológica.

También desarrolla herramientas y **procesos de aprendizaje para organizaciones en autogestión, intercambios solidarios, comercio justo y consumo consciente**, mediante talleres, seminarios, foros, sesiones de análisis y conversatorios. “Trabajamos mucho la concientización, elaboramos materiales, cuñas, audiovisuales, para sensibilizar sobre la producción sostenible y sobre todo lo que nos haga cuestionarnos nuestros hábitos de consumo y a partir de ese conocimiento que se generen en los intercambios solidarios, comprar con más conciencia, ojalá al productor nacional” declaró Yasi Morales Chacón responsable del proyecto.

Hitos con participación del proyecto

Dentro de los logros del proyecto se destaca cómo en el **2012**, inició su participación activa en la **campaña para evitar el ingreso de maíz transgénico al país**. La **Red de Economía Social** que se estableció en el **2013** contó también con el aporte del proyecto y continúa sus actividades al día de hoy con independencia del mismo. En **2014**, culmina la campaña en contra del maíz transgénico con la declaración del maíz criollo como patrimonio cultural.



Durante el 2012 hasta el 2014 se dio un movimiento por la defensa del maíz criollo y en contra de la introducción del maíz transgénico.

Foto: [Rafael León Herrera](#).

En 2019, se implementó el **Circuito Económico Solidario**, promoviendo el trueque, comercio justo y donación en la región de Upala. Durante la pandemia en 2020, se llevó a cabo una campaña de consumo solidario para apoyar a las comunidades locales y en 2022 y 2023, se han desarrollado procesos de fortalecimiento de organizaciones en Upala y Garabito, centrados en la organización, gestión, producción y comercialización, incluyendo la creación de un Banco de Semillas y capacitaciones en comunicación asertiva, convivencia, mercadeo y comercialización.



Fase final del curso teórico-práctico sobre agricultura orgánica en el que se aplicaron los conocimientos adquiridos en un terreno y se sembraron varios cultivos.

Foto: [Luján Salgado Balladares](#).

Comer Orgánico ha establecido acciones en diferentes partes del país como Upala, Guanacaste, el Pacífico Central, Occidente y Talamanca y fundamentalmente ha trabajado con personas campesinas, personas productoras de bienes y servicios como turismo, comercialización, elaboración de productos alimenticios, personas artesanas e indígenas.

Repensando la agricultura

El estudiante de Agronomía Lujan Salgado Balladares matriculó el TCU “Comer orgánico” porque considera importante contribuir al cambio de pensamiento que implica la

agricultura orgánica, la cual va de la mano con la conservación del medio ambiente. Luján impartió un taller sobre agricultura orgánica en Herradura de Puntarenas, en colaboración con el Colectivo Garabito y SIFAIS Herradura.

El curso constó de ocho sesiones teórico-prácticas, abordando diversos temas como la introducción a la agricultura orgánica, sustrato y amalgamado, preparación del suelo, abonos orgánicos, insecticidas naturales, nutrición con abonos sólidos y líquidos, manejo de sombra, humedad, temperatura y lluvia, control de enfermedades con bioinsumos, elementos y diseño de una finca agroecológica, semillas híbridas (papaya) y semillas orgánicas. “Este tipo de cursos sirven para potenciar los cultivos en espacios muy pequeños y pueden ayudar a mejorar la dieta”, finalizó Salgado.

Inés Fossatti Bonilla, quien participó en el curso, ha implementado en su casa de habitación varios cultivos para autoconsumo y destacó la utilidad de los conocimientos adquiridos, como la de producir sus propios abonos, insecticidas naturales, atomización de cultivos y aprovechar los residuos generados en su hogar.

Fossatti señaló que “en Puntarenas, la agricultura no se practica ampliamente, no hay cultivos extensos y muchas personas optan por construir cabañas y condominios en lugar de cultivar. Hasta hace poco hay grupos de personas que desean fomentar la agricultura y cultivar más” finalizó.

Consecuencias de una agricultura extensiva

La [revolución verde y la agricultura convencional](#) han permitido aumentar radicalmente la producción y productividad agrícola, y como consecuencia de ella también han aumentado al mismo ritmo los problemas ambientales y sociales.

Dentro de los problemas ambientales se encuentran el aumento de la erosión y pérdida de fertilidad del suelo, la contaminación de suelos, del agua y de alimentos con plaguicidas, la ineficiencia energética, la deforestación, la pérdida de biodiversidad y la disminución de la resiliencia de los ecosistemas, así como la eliminación de insectos benéficos y la pérdida de variedad genética de las especies cultivadas. Adicionalmente, la dependencia de combustibles fósiles en la agricultura convencional contribuye al calentamiento global.

En cuanto a los problemas sociales, es recurrente la concentración de la tierra y la transferencia de recursos de los agricultores a los grandes complejos agroindustriales, entre muchos otros.

[Esteban Umaña Picado](#)

Periodista Vicerrectoría de Acción Social

esteban.umana@ucr.ac.cr

Etiquetas: autogestion, autosuficiencia, comercio interno, consumo alimenticio, gastronomía sostenible, tc-607, economía social solidaria.