

UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Escuela de Nutrición Humana

Programa de Voluntariado

Informe de Actividades

Proyecto 450-B2-123: Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en las Ferias del Agricultor: “Una oportunidad para el fortalecimiento de los mercados locales”.



Coordinadora: Profesora Marianela Zúñiga Escobar

Estudiantes:

Irene Mora A94124

Silvia Román Cabezas A54971

Karleen Spencer Patterson A65664

Costa Rica, Marzo 2013

Proyecto: Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en las Ferias del Agricultor: “Una oportunidad para el fortalecimiento de los mercados locales”.

1. Introducción

Las Ferias del Agricultor fueron fundadas hace aproximadamente veinticinco años con el propósito de crear un espacio donde pequeños y medianos productores nacionales pudieran estar en relación directa con los consumidores, ofreciéndoles productos frescos, de calidad y a buenos precios. Estas ferias, localizadas a lo largo y ancho del país constituyen un espacio de intercambio económico y cultural y una fuente segura de alimentos sanos y nutritivos para toda la población costarricense (Ministerio de Salud, 2005).

A pesar de esto, y del gran aporte que hacen a la alimentación de millones de personas en el país, actualmente las ferias del agricultor se están viendo amenazadas dada la alta competencia que generan las grandes cadenas de supermercados, la globalización y los tratados de libre comercio, los cuales atentan cada vez más contra el desarrollo y fortalecimiento de la producción agropecuaria local.

Esta situación obliga a los agricultores a desarrollar estrategias que proporcionen un valor agregado a sus productos y que se conviertan en una ventaja competitiva ante la creciente oferta industrial. Sin embargo, los productores requieren de apoyo y asesoría, por parte de las instituciones o entidades que puedan incidir en el Programa Nacional de Ferias del Agricultor, para realizar estrategias que fortalezcan sus capacidades y consecuentemente, sus mercados.

A raíz de esto y con el fin de lograr revertir esta lamentable situación la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica desarrolla el programa: “Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) en Ferias del Agricultor: Una oportunidad para los mercados locales” el cual incluye entre sus objetivos la defensa y fortalecimiento de las ferias del agricultor como espacios de mercado justo y punto de encuentro entre productores y consumidores.

El proyecto se desarrolla actualmente en las ferias del agricultor de Tres Ríos y la Villa Olímpica de desamparados e incluye entre sus labores: realización de diagnósticos de la situación actual en ambas ferias, procesos de investigación acerca de aspectos referentes a los distintos componentes de la SAN, elaboración de instrumentos de recolección de datos y estrategias de promoción en SAN en las ferias para apoyar a los productores, entre otras actividades; todas en las cuales se ha tenido algún grado de involucramiento por parte de las estudiantes de voluntariado y de las que se discutirá en detalle en el presente informe.

2. Justificación

Con el cambio en el ritmo de vida y el aumento de la energía alimentaria disponible ha modificado los patrones de consumo de la población, en la cual los grupos sociales que presentan un ingreso más alto tienen una mayor diversidad en su dieta; dejando a los estratos con ingresos más bajos en riesgo de inseguridad alimentaria debido a la escasez de productos como frutas y vegetales en su dieta (FAO, 2012).

Lo anterior se presenta ya que, a pesar del crecimiento económico que se ha dado en los últimos años, este no se ha dado de manera homogénea en todos los países y en todas las esferas sociales; aunque este crecimiento es capaz de mejorar la situación de hambre y pobreza, es necesario que se lleve a cabo de la mano de los más necesitados y que estos participen del proceso de crecimiento para que puedan aprovechar los beneficios de éste (FAO, 2012).

El término Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) se refiere al “Estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social, a los alimentos que necesitan, en calidad y cantidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo.” (Ministerio de Salud, 2011)

La SAN consta de cuatro pilares fundamentales que son la disponibilidad que se refiere a que los alimentos estén disponibles en cantidad y calidad necesarias, el acceso que se refiere a la capacidad de las personas a adquirir estos alimentos; el consumo que está determinado por las costumbres, tradiciones, producción local, medios de comunicación, la educación, entre otros; y por último el pilar de utilización biológica que consiste en la forma en que el organismo aprovecha los nutrientes obtenidos (Ministerio de Salud, 2011)

Así como la seguridad alimentaria y nutricional, es un tema que abarca muchas áreas de aplicación, las ferias del agricultor constituyen una instancia en la cual es posible trabajar todos los pilares de la SAN debido a la gran diversidad de productos y personas que se involucran tanto en el proceso de venta de productos como antes y después de este.

¿Cómo es la manipulación de alimentos en las ferias? ¿Quién compra en la feria y porque? ¿Qué saben los productores de SAN? Todas estas interrogantes son fundamentales para lograr implementar estrategias que permitan mejorar este mercado y con ello favorecer la seguridad alimentaria; es por esto que el proyecto desarrolla inicialmente con un diagnóstico de la situación en materia de manipulación de alimentos y de los conocimientos y prácticas que tienen los actores de la ferias en cuanto a SAN.

El proyecto se desarrolla en las Ferias del Agricultor de Tres Ríos y la Villa Olímpica de Desamparados, estas dos ferias cuentan con condiciones de infraestructura y administración bastante distintas entre sí, lo que permitirá el enriquecimiento de las experiencias y la comparación de los resultados entre ambas; además en estas ferias se cuenta con el apoyo de los administradores y gran apertura hacia el trabajo realizado por entes externos a su funcionamiento como la Universidad de Costa Rica.

Todo este trabajo es realizado con el fin de determinar estrategias de intervención en las ferias, para lograr cambios positivos en todos los ámbitos de las ferias afianzándolas como el mercado importante que son y con esto asegurar la seguridad alimentaria y nutricional.

3. Objetivos

3.1 Objetivo General

- Promover la Seguridad Alimentaria y Nutricional en las ferias del agricultor de Tres Ríos y la Villa Olímpica de Desamparados.

3.2 Objetivos Específicos

- Elaborar una propuesta de mejoramiento de las condiciones de la infraestructura, y las prácticas de higiene y manipulación de los productos agrícolas en las ferias del agricultor.
- Diagnosticar la situación de las agricultor de Tres Ríos y Desamparados en cuanto a prácticas de higiene y manipulación de los productos agrícolas.
- Integrar a los escolares en la dinámica de las ferias del agricultor local a través de un programa didáctico en conjunto con los centros educativos y productores agrícolas.

4. Metodología

El presente proyecto consta de una primera etapa, la cual corresponde a un diagnóstico de las Ferias del Agricultor de Tres Ríos y la de Polideportivo de Desamparados, en cuanto a conocimiento y prácticas en Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) por parte de actores claves (administradores de las ferias, Junta Nacional de Ferias del Agricultor, Consejo Nacional de Producción) y los productores, dentro y fuera de las ferias.

Inicialmente el proyecto constó de 4 dimensiones a estudiar:

- Producción agrícola: por parte de estudiantes de agronomía.
- Inocuidad
- Consumo
- Conocimientos y prácticas en SAN

El proyecto hasta el día de hoy ha constado de las siguientes etapas: revisión bibliográfica, elaboración del instrumento, recolección de datos y tabulación de datos.

Se inició con una revisión bibliográfica de la situación en SAN actual, lineamientos y reglamentos actuales que rigen sobre las ferias. Se realizó una visita guiada por la profesora coordinadora a ambas ferias para conocer su infraestructura y a los administradores y encargados de la misma.

Se realizaron entrevistas semiestructuradas a aplicar a los productores (Anexo 1) de ambas ferias. La recolección de datos se realizó a 86 productores de la Feria de Tres Ríos los días 6 y 13 de octubre del 2012; y a 80 productores de la Feria de Desamparados los días 27 de octubre, 3 de noviembre y 10 de noviembre del 2012.

Los datos fueron tabulados en Excel, y dicha base de datos se encuentra en proceso de análisis.

5. Resultados y discusión

5.1 Actividades planeadas realizadas

5.1.1 Componente de Utilización Biológica

Procesos de investigación y realización de diagnóstico de la situación actual en ambas ferias.

Esta fue la etapa preliminar de investigación, en la cual se pretendía contextualizar ambas ferias del agricultor e identificar los lineamientos de infraestructura y condiciones de higiene y manipulación de alimentos utilizados por los entes encargados de regular y monitorear estas condiciones; entre ellos: Ministerio de Salud, Consejo Nacional de Producción (CNP), Ministerio de Agricultura y Ganadería y administración de cada una de las ferias.

Primeramente se realizó una búsqueda bibliográfica y entrevista a miembros de instancias relacionadas para determinar las leyes y proyectos de ley que regulan la higiene y manipulación de alimentos en las ferias del agricultor a nivel nacional, además de los instrumentos utilizados por el Ministerio de Salud, MAG, CNP y la administración de las ferias de Tres Ríos y la Villa Olímpica de Desamparados.

En el cuadro 1 se puede observar un resumen de los principales aspectos que son evaluados en cada feria por las instituciones anteriormente mencionadas.

Cuadro 1. Lineamientos de infraestructura, condiciones higiénicas y de manipulación de alimentos utilizados por los principales entes encargados de la regulación y monitoreo de las Ferias del Agricultor de Tres Ríos y la Villa Olímpica de Desamparados en Costa Rica.

Institución	Aspectos que evalúan en las ferias	Instrumentos que utilizan en la evaluación	Periodicidad de las evaluaciones
Consejo Nacional de Producción	Se evalúan las condiciones de higiene e inocuidad utilizando listas de verificación para productos agrícolas y procesados. Para la lista de verificación de calidad e inocuidad de frutas y vegetales se evalúan los siguientes aspectos: Cuidados de producto en campo	2 Guías : - Lista de verificación de calidad e inocuidad frutas y vegetales - Lista de verificación de calidad e	No existe periodicidad definida para las evaluaciones. Es aplicado por los técnicos de CNP de las diferentes

	• Manejo pos-cosecha • Manejo de producto de rechazo y desechos del campo ferial • Higiene y salud del personal que vende producto en la feria • Infraestructura de los locales de venta • Necesidades de capacitación • Evaluación de productos y servicios de la feria Para la lista de verificación de calidad e inocuidad de productos procesados/alto riesgo se evalúan los siguientes aspectos: • Manejo de producto en planta de proceso • Transporte del producto procesado • Hábitos de higiene de vendedores • Condiciones del local de venta • Manejo de desechos/rechazo • Necesidades de capacitación • Evaluación de productos y servicios de la feria	inocuidad productos regiones. procesados/alto riesgo 1 hoja de cálculo.	
Ministerio de Agricultura y Ganadería	La regulación la realizan a través del Consejo Nacional de Producción. Reglamento ferias del agricultor.	No se utiliza ningún instrumento de evaluación	---
Ministerio de Salud	• Evalúan condiciones físico sanitarias aplicando normativa estipulada en el Reglamento de Permisos de Funcionamiento. • Evalúan también planes de gestión y dentro de estos el Plan de Gestión de Residuos Sólidos y Plan de Gestión de Residuos Líquidos. • En lo concerniente a los establecimientos o "chinamos" que preparan y venden alimentos se aplica el Reglamento para Carnés de Manipuladores de Alimentos.	No se utiliza ningún instrumento de evaluación	---

Ente	Se encargan principalmente de asuntos	No se utiliza ningún	---
Administrador de cada feria	administrativos, instalaciones y apoyo en diferentes eventos que se realizan en la feria	instrumento de evaluación	

Como es posible observar en el cuadro 1 no existe una regulación de las condiciones de higiene y manipulación por parte de los entes encargados en las ferias del agricultor y a pesar de que instituciones como el CNP cuenta con instrumentos para el monitoreo de ciertos aspectos, las evaluaciones no las llevan a cabo con la periodicidad apropiada e inclusive actualmente estos instrumentos se encuentran en desuso.

Dado lo anterior y por la falta de valoración de estos aspectos se decidió elaborar un instrumento que permitiera integrar los lineamientos necesarios para evaluar las condiciones de la infraestructura y las prácticas de higiene y manipulación de productos agrícolas en las ferias del agricultor intervenidas.

Para tal fin se utilizaron como base los formularios de verificación utilizados por el CNP para evaluar estas condiciones en productos agrícolas, y de igual manera se realizó una revisión exhaustiva del "Reglamento a la Ley de Regulación de Ferias del Agricultor" para tomar como base ciertos puntos críticos que resultaba esencial evaluar.

Con la información de la etapa anterior y con base a las competencias desarrolladas por las voluntarias desde su formación como profesionales en el área de la Nutrición humana, se determinaron los lineamientos pertinentes para elaborar el instrumento que permitiría diagnosticar estas condiciones en las ferias intervenidas. Se decidió trabajar únicamente con productos agrícolas por ser estos los que se ofrecen en mayor medida en las ferias, además con el fin de no extender mucho el instrumento y que no fuera incómodo para los productores a la hora de aplicárselos, considerando además que la mayor parte de ellos se encontraría en plena labor a durante la realización de la evaluación

Elaboración de instrumentos y recolección de datos

Para diagnosticar la situación real de las ferias del agricultor en relación al tema de inocuidad y manipulación de alimentos se formulo un instrumento de recolección de datos el cual tomo como base un instrumento previo utilizado por el CNP, al igual que se consulto el Reglamento de Ferias del Agricultor.

Para facilitar el análisis este instrumento cuenta con dos partes; la primera está dirigida a productores específicamente y la segunda está dirigida a la feria del agricultor en general tanto en manejo e infraestructura; además de esta división y para facilitar el proceso de recolección de datos el instrumento cuenta con otra separación que consta de preguntas que se hacen directamente al productor o administrador de la feria; por otro lado los rubros que son de observación están escritos en

letra “**negrita**” para que los encuestadores sepan reconocer fácilmente el tipo de pregunta siguiente y el proceso sea lo más fluido posible.

Como en todo proceso de recolección de datos, el instrumento se probó con el fin de identificar si recopilaba la información requerida e identificar posibles fallas; esta prueba se realizó en la Feria del Agricultor de Heredia a una muestra de aproximadamente 25 productores, y como resultado de esta prueba se realizaron algunos cambios en el instrumento que finalmente se aplicó en las ferias en estudio (Anexo 1).

Con el instrumento corregido se procedió a la recolección de los datos, primeramente se llevó a cabo en la Feria de Tres Ríos en la cual se entrevistó a un total de 86 productores; para la selección de los entrevistados se contó con la ayuda del administrador de la feria, quien suministró los nombres y puestos de quienes son productores, para evitar obtener datos de intermediarios, quienes no son la población meta del proyecto. Para el trabajo en la feria de Desamparados igualmente se contó con el apoyo del administrador de la feria para identificar a los 80 productores que participan en esta feria.

El proceso de recolección de datos fue llevado a cabo con la ayuda de profesores, estudiantes becarios, estudiantes voluntarios y estudiantes de trabajo comunal universitario.

Análisis de Información

Los datos obtenidos en la etapa de recolección se tabularon por medio de una herramienta de Excel elaborada por Msc. Melissa Jensen profesora colaboradora del proyecto.

El análisis estadístico de los datos está en proceso por lo que aun no se cuenta con resultados concretos y finales de la investigación.

5.1.2 Componente Acceso y Disponibilidad

La encargada de este componente es la estudiante de Nutrición Yolanda Lizano. El estudio se enfoca en conocer los conocimientos y prácticas es SAN que tienen tanto los productores de las ferias, como los actores clave.

Para los productores se realizó una entrevista semiestructurada. Este instrumento se realizó en conjunto con el enfocado en inocuidad, en la misma población y durante los mismos días. Los voluntarios tuvieron una participación activa en la recolección de datos, en ambas ferias, y en el proceso de transcripción de información a la base de datos en Excel, para su posterior análisis.

A su vez, se realizó una guía de preguntas abiertas para aplicar por medio de un grupo focal a los actores claves en las ferias. El día 13 de noviembre del 2012 se realizó la sesión de grupo focal a 6 personas que laboran en el CNP. Igualmente el día 11 de diciembre del 2012 se aplicó dicha guía de preguntas a 2 representantes de la JNFA. En ambas entrevistas se contó con el apoyo de los voluntarios como apoyo en la entrevista. Actualmente ambas entrevistas ya fueron transcritas, y se encuentran en proceso de análisis.

5.2 Otras Actividades:

5.2.1 Actividad de Navidad

Esta actividad se llevó a cabo el 15 de diciembre del 2012 en la feria de Tres Ríos; el objetivo fue lograr organizar un evento entretenido que reuniera una cantidad abundante de niños y a la vez fomentara su participación e involucramiento en las labores relacionadas con la feria.

Durante el evento se llevaron a cabo una serie de actividades, entre ellas el Tour "Conozco La feria" en el cual se realizó un recorrido en grupos de cinco a ocho niños alrededor de la feria a diferentes puesto de productores previamente seleccionados (aquellos puestos identificados con el logo del proyecto). Los grupos realizados contaban con un guía, quién se encargaba de dirigir a los niños por cada uno de los puestos y animarlos durante el recorrido. Cada niño participante recibió una hojita con una rima, en la cual hacían falta 5 letras que formaban la palabra "FERIA". Las letras serían facilitadas a los niños por cada productor únicamente luego de que estos le hicieran preguntas acerca de su vida como agricultor y de algunos de los productos que ofrecía en la feria, algunas de las preguntas fueron:

- ¿Cómo es un día en la vida de un agricultor?
- ¿Cómo es un día de feria?
- ¿Qué es lo que más les gusta de ser agricultor?

- ¿Cuánto duran en crecer la(s) frutas/vegetales preferidos por los niños?
- ¿De dónde viene y cómo es el lugar donde viven?

Al pegar cada una de las letras en los espacios correspondientes se formaba la frase: **“¡Qué bonito es venir a la feria del agricultor, aquí encontramos alimentos con mucho color; si como de estos mi cuerpo voy a alimentar, para crecer sanos y fuertes y poder ir a jugar!”**. El tour tuvo bastante éxito entre los niños ya que estos se entusiasmaron en gran medida durante la búsqueda de las letras, fue una actividad divertida para ellos y al mismo tiempo se logró que estos se familiarizarán con las ferias y la labor que realiza cada agricultor para aportar los alimentos que se consumen día con día en cada hogar.

También se llevó a cabo el juego “Adivina qué es”, en el que los niños debían introducir su mano en una caja sorpresa y adivinar que fruta o vegetal había dentro con sólo tocarlo. Se colocó una manta en la cual los niños dibujaron lo que más les gustaba de ir a la feria del agricultor y se llevaron a cabo actividades como pinta caritas, bailes, y otros juegos educativos.

Se colocaron además buzones para que los consumidores depositaran su opinión acerca de que es lo que más le gustaba de la feria y que aspectos le cambiarían a la misma para mejorarla. El análisis de las opiniones de los participantes aún está pendiente de realizarse, sin embargo, se pretende que este ayude a tomar decisiones y acciones concretas que permitan mejorar las condiciones del campo ferial con el fin de satisfacer las necesidades de los consumidores y aumentar su asistencia a la feria.

5.2.2 Feria del Congreso de Seguridad Alimentaria y Nutricional

Como cierre del I Congreso de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo un abordaje integral, el día 18 de octubre de 2013, se realizó una feria en el pretil de la Universidad de Costa Rica; en dicha feria se contó con un stand en el cual se brindaba información del proyecto, información relacionada con el tema de Seguridad Alimentaria y Nutricional y temas de nutrición.

Como parte de las actividades se utilizó una ruleta de colores que los visitantes giraban y debían responder preguntas de la feria en general o relacionadas con el tema de SAN y tenían derecho a recibir un recetario, con recetas elaboradas con productos que se encontraban en la feria.

Esta participación en la feria se convirtió en un medio de dar a conocer el proyecto a la comunidad universitaria, con esto se logró captar el interés de algunos estudiantes interesados en formar parte del mismo; así mismo se brindó la oportunidad de dar a conocer el espacio de la feria del agricultor como parte de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, un campo poco conocido por la población en general.

5.3 Actividades planeadas no realizadas

5.3.1 Componente de Consumo

Como primera etapa, se realizó una revisión bibliográfica acerca de los hábitos de consumos y situación nutricional de la población costarricense, según los últimos resultados arrojados por la Encuesta Nacional de Nutrición 2008/2009.

A su vez, se realizó una entrevista dirigida al presidente de Junta Directiva de la Feria del Agricultor de Tres Ríos, donde expresó que la población infantil ha disminuido en gran medida su afluencia a las Ferias en los últimos años. Según lo encontrado, se establecieron distintas poblaciones objetivo, siendo la principal la infantil y madres de familia.

Se realizó un diagnóstico de los distintos centros educativos públicos cercanos a las Ferias del Agricultor en estudio, para asignar las posibles escuelas a trabajar en conjunto, y se realizó una base de datos con los contactos de las mismas.

El principal objetivo de esta etapa inicial era conocer los hábitos de consumo de frutas y vegetales de la población y su percepción de las Ferias del agricultor. Para lo cual se construyó un instrumento que corresponde a una entrevista semiestructurada, el cual contempla 4 dimensiones:

- Disponibilidad: contiene preguntas pertinentes al lugar de compra usual de frutas y vegetales, y su opinión con respecto a la cantidad y variedad de estos productos en dicho establecimiento,
- Acceso: incluye preguntas enfocadas a los hábitos de compra.
- Consumo: a través de un Cuestionario de Frecuencia de Consumo, limitado a frutas y vegetales.
- Ferias del agricultor: Opinión del entrevistado acerca de los productos, infraestructura y las ventajas y desventajas que tienen las Ferias del Agricultor

Se realizó una prueba del instrumento a 15 padres de familia de la Escuela José Ana Marín en Coronado.

La Dimensión de Consumo pretende estudiar razones de compra, tanto dentro como fuera de las ferias, y hábitos de consumo en la población. Por lo que pasó a manos de la profesora Msc. Melissa Jensen como estudio de Seminario de Trabajo Final de Graduación. Esta investigación aun sigue en relación estrecha con el proyecto, sin embargo los estudiantes voluntarios no tienen participación en el mismo.

6. Conclusiones

- Este proyecto forma parte de una iniciativa de apoyo a los productores nacionales. Estos importantes actores sociales en la alimentación de las comunidades ocupan capacitación en distintos aspectos en la producción y comercialización de sus productos, así como empoderamiento en su rol de brindar alimentos a la sociedad.
- Actualmente en Costa Rica no existe un ente que regule periódicamente las condiciones de higiene y manipulación en las ferias del agricultor, lo cual implica un riesgo considerando el alto volumen de consumidores que adquieren sus productos en estos recintos.

7. Recomendaciones

- Se recomienda la inclusión de voluntarios de otras unidades académicas de la Universidad de Costa Rica para fortalecer el trabajo interdisciplinario que se realiza y enriquecer los aportes y análisis de la información que se genera a través del proyecto.
- Continuar fomentando la participación de niños y adolescentes en actividades relacionadas con las ferias del agricultor, para de esta forma sensibilizarlos acerca de la importancia de las mismas y el aporte que están hacen a la alimentación costarricense.
- Dar continuidad al instrumento elaborado para la evaluación de la higiene y manipulación en otras ferias del agricultor, para que de esta manera se pueda valorar la situación actual de estas condiciones y con base a esto desarrollar propuestas orientadas al mejoramiento de las mismas.
- Realizar modificaciones al instrumento de consumo de modo que se tarde menos tiempo en aplicarlo.

8. Referencias Bibliográficas

Chaidez, C. (s.f.) Inocuidad de Frutas y Hortalizas Frescas: Efectos del Agua Contaminada. Sinaloa, México. Extraído el 26 de mayo de 2012 de: <http://www.agualatinoamerica.com/docs/pdf/5-6-02quiroz.pdf>

Díaz, A. (2008). Buenas prácticas agrícolas: guía para pequeños y medianos agroempresarios. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura Tegucigalpa, Honduras.

Ministerio de Salud (2005). La mejor compra se hace en las ferias del agricultor. Extraído el 12 de marzo de 2012 de: http://www.ministeriodesalud.go.cr/Web%20Direccion%20Investigacion/feri_tex.htm

Política Nacional de Inocuidad Costa Rica. (s.f.). Extraído el 25 de mayo de 2012 de <http://www.eefb.ucr.ac.cr/Repositorio%20de%20documentos/GACETA%20NUMERO%2084,%20N%2035960-S-MAG-MEIC-COMEX.pdf>

9. Anexos

Anexo 1. Instrumento utilizado para el estudio de conocimientos y prácticas en SAN y de higiene, aplicado a los productores de ambas ferias.

1. Código:	2. Fecha:	3. Feria:
---	--	--

4. Nombre del productor/a:												
5. Teléfono:			11. Escolaridad:									
6. Provincia:			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>1. Ninguna educación formal</td></tr> <tr><td>2. Primaria incompleta</td></tr> <tr><td>3. Primaria completa</td></tr> <tr><td>4. Secundaria incompleta</td></tr> <tr><td>5. Secundaria completa</td></tr> <tr><td>6. Parauniversitaria incompleta</td></tr> <tr><td>7. Parauniversitaria completa</td></tr> <tr><td>8. Universidad incompleta</td></tr> <tr><td>9. Universidad completa</td></tr> </table>	1. Ninguna educación formal	2. Primaria incompleta	3. Primaria completa	4. Secundaria incompleta	5. Secundaria completa	6. Parauniversitaria incompleta	7. Parauniversitaria completa	8. Universidad incompleta	9. Universidad completa
1. Ninguna educación formal												
2. Primaria incompleta												
3. Primaria completa												
4. Secundaria incompleta												
5. Secundaria completa												
6. Parauniversitaria incompleta												
7. Parauniversitaria completa												
8. Universidad incompleta												
9. Universidad completa												
7. Cantón:												
8. Distrito:												
9. Tiempo de trabajar en ferias en general:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 50%;">AÑOS</th> <th style="width: 50%;">MESES</th> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"> </td> <td style="height: 20px;"> </td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"> </td> <td style="height: 20px;"> </td> </tr> </table>	AÑOS	MESES									
AÑOS	MESES											
10. Tiempo de trabajar en esta feria:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 50%;">AÑOS</th> <th style="width: 50%;">MESES</th> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"> </td> <td style="height: 20px;"> </td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"> </td> <td style="height: 20px;"> </td> </tr> </table>	AÑOS	MESES									
AÑOS	MESES											

Preguntas	Observaciones		
12. ¿Qué papel cumplen las ferias del agricultor en Costa Rica?			
13. ¿Qué beneficios tiene la feria del agricultor para usted y su familia?			
14. ¿Qué beneficios tiene la feria del agricultor para los consumidores?			
15. ¿Qué aspectos podría mejorar la feria del agricultor para beneficiarlo a usted y a su familia?			
16. ¿Qué aspectos podría mejorar la feria del agricultor para beneficiar al consumidor?			
17. ¿Tiene usted algún registro de sus gastos de producción?	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">No (1)</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Sí (2)</td> </tr> </table>	No (1)	Sí (2)
No (1)	Sí (2)		

18. ¿Lleva registros de todo lo que vende en la feria?		No (1)	Sí (2)
19. En un día <u>bueno</u> , ¿cuánto gana por sábado?		_____ colones	
20. En un día <u>malo</u> , ¿cuánto gana por sábado?		_____ colones	
21. ¿Considera que la feria del agricultor le genera suficientes ingresos?		No (1)	Sí (2)
22. De sus ingresos familiares, ¿Cuál es el porcentaje que representa lo que obtiene de la feria del agricultor?			
23. De todo lo que siembra en su finca, ¿qué porcentaje se destina para la venta en la feria del agricultor?			
24. De todo lo que siembra en su finca, ¿qué porcentaje se destina para consumo en su hogar?			
25. ¿Cómo le demuestra usted al consumidor que sus productos son de calidad?			
26. ¿Qué hace usted para promocionar sus productos en la feria?			
27. ¿Realiza usted algún tipo de práctica amigable con el ambiente en la feria?	No (1)	Sí (2)	27.a. ¿Cuál?
28. ¿Intercambia productos con otros productores/as de la feria?	No (1)	Sí (2)	28.a. ¿Con que fin?
29. ¿Ha recibido alguna capacitación relacionada con su labor en la feria?	No (1)	Sí (2)	29. a. ¿Sobre qué tema?
30. ¿Qué ha escuchado usted sobre el término Seguridad Alimentaria y Nutricional? (si responde NADA o similar pasar a la pregunta 32)			
31. ¿Qué de lo que ha escuchado de Seguridad Alimentaria y Nutricional se relaciona con las ferias del agricultor?			
32. ¿Estaría usted interesado en formar parte de una organización para colaborar con la administración en la promoción de esta feria?	No (1)	Sí (2)	33. a. ¿Qué disponibilidad de horario por semana tendría para reunirse?
34. ¿Cuenta el local de venta con tarimas? Si la respuesta es NO pasar a la pregunta 35	No (1)	Sí (2)	Material: () Madera () Metal () Plástico () Vidrio

			() Otro ¿Cuál? _____
35. ¿Se realiza la limpieza y desinfección de las tarimas?	No (1)	Sí (2)	34.a Si la respuesta es afirmativa preguntar: ¿Cómo es el procedimiento? Frecuencia:
36. ¿Cuenta el local de venta con vitrinas? Si la respuesta es NO pasar a la pregunta 37	No (1)	Sí (2)	Material: () Madera () Metal () Plástico () Vidrio () Otro ¿Cuál?
37. ¿Se realiza la limpieza y desinfección de las vitrinas?	No (1)	Sí (2)	36.a Si la respuesta es afirmativa preguntar: ¿Cómo es el procedimiento? Frecuencia:
38. ¿Cuenta el local de venta con toldo? Si la respuesta es NO pasar a la pregunta 39	No (1)	Sí (2)	Material: () Plástico () Tela () Aluminio () Otro ¿Cuál?
39. ¿Se realiza la limpieza y desinfección de los toldos?	No (1)	Sí (2)	38.a Si la respuesta es afirmativa preguntar: ¿Cómo es el procedimiento? Frecuencia:
40. ¿Se realiza la limpieza y desinfección del tramo o espacio de venta? Si la respuesta es NO pasar a la pregunta 40.	No (1)	Sí (2)	39.a Si la respuesta es afirmativa preguntar: ¿Cómo es el procedimiento? Frecuencia:
41. ¿Se realiza la limpieza y desinfección de las canastas utilizadas para el transporte de los productos? Si la respuesta es NO pasar a la pregunta 41	No (1)	Sí (2)	40.a Si la respuesta es afirmativa preguntar: ¿Cómo es el procedimiento? Frecuencia:
42. ¿De qué material son las canastas utilizadas para el transporte del producto? _____			

43. ¿Realiza algún tipo de inspección al producto antes de venderlo?	No (1)	Sí (2)	Cuál:
44. ¿Cuenta con carné de manipulación de alimentos al día? No (1) Sí (2)			
45. Se ha presentado a la feria con síntomas de refrió, virus, diarrea o vómito? No (1) Sí (2)			

46. Productos

[illegible]

Anexo 2: Instrumento prueba para la Dimensión de Consumo

Entrevista semi-estructurada a pobladores

Edad:	Lugar de residencia:
Sexo: <input style="width: 20px; height: 20px;" type="checkbox"/> M <input style="width: 20px; height: 20px;" type="checkbox"/> F	Grado de escolaridad:
Ocupación:	¿Es usted jefe de familia? <input style="width: 20px; height: 20px;" type="checkbox"/> Sí <input style="width: 20px; height: 20px;" type="checkbox"/> No

I. Disponibilidad	
1. ¿Dónde compra usted frutas y vegetales?	☐ Supermercado ☐ Minisuper/Pulpería ☐ Verdulería ☐ Feria del agricultor ☐ Mercado ☐ Vendedor ambulante ☐ Otro: _____
2. ¿Por qué razones compra usted en ese establecimiento?	
3. ¿Cómo califica usted la calidad de los alimentos que encuentra en ese establecimiento?	☐ Muy buena ☐ Buena ☐ Regular ☐ Mala ☐ Muy mala
4. ¿Cómo califica usted la variedad de los alimentos que encuentra en ese establecimiento?	☐ Muy buena ☐ Buena ☐ Regular ☐ Mala ☐ Muy mala
II. Acceso	
5. ¿Qué porcentaje de sus ingresos usted destina a la compra de frutas y vegetales?	
6. ¿A qué distancia se encuentra el establecimiento donde adquiere frutas y vegetales?	_____ km

7. ¿Qué medio de transporte utiliza para llegar al establecimiento?	☐ Automóvil ☐ Bus ☐ Taxi ☐ Caminando ☐ Otro: _____		
8. ¿Cada cuánto compra frutas y vegetales?	☐ Una vez por semana ☐ Una vez por quincena ☐ Una vez al mes ☐ Otro: _____		
9. ¿Existe un día a la semana en particular en el que compra las frutas y vegetales?	☐ Sí ☐ No (Pase a la pregunta 11)		
10. ¿Qué día en particular realiza usted la compra de frutas y vegetales?	☐ Domingo ☐ Lunes ☐ Martes ☐ Miércoles ☐ Jueves ☐ Viernes ☐ Sábado		
11. ¿Quién realiza las compras de frutas y vegetales en su hogar?			
12. ¿Quién prepara los alimentos en su hogar?			
III. Consumo			
13. Cuestionario de frecuencia de consumo de frutas y vegetales			
	De la siguiente lista de alimentos, indique si consumió alguno durante el último mes (Marque con una x)		En caso de que sí, indique el número de veces que lo consumió (por día, semana o mes)
	SÍ	NO	# veces/ D, S, M
VEGETALES			
Lechuga			
Repollo			
Aguacate			
Ayote amarillo (maduro)			
Ayote tierno, píplán, zapallo o zucchini			

Brócoli			
Coliflor			
Espinacas u otras hojas verdes			
Chayote			
Hongos			
Palmito			
Pepino			
Rábano			
Remolacha			
Tomate			
Vainicas			
Zanahoria			
Papa			
Yuca			
Otros vegetales harinosos (camote, malanga, ñampi)			
Plátano maduro			
Plátano, banano o guineo verde			
Pejibaye			
Elote			
FRUTAS			
Banano			
Fresas			
Granadilla			
Guayaba			
Guanábana			
Jocotes			
Kiwi			
Limón dulce			
Mamones			
Mandarina			
Mango maduro			
Mango verde			
Manzana			
Manzana de agua			
Melocotón o durazno			
Melón			
Naranja			
Papaya			
Pera			
Piña			
Sandía			
Uvas			
¿Usó alguna de los siguientes olores naturales?			
Ajo			
Apio			
Cebolla			
Chile dulce			
Culantro			

14. ¿Existe algún miembro de la familia que no consuma frutas y vegetales?	☐ Sí (Pase a la Pregunta 15) ☐ No ¿Cuál miembro? _____ ¿Cuáles alimentos? ¿Por qué no consume esos alimentos?
IV. Feria del agricultor	
15. ¿Visita usted la feria del agricultor?	☐ Sí ☐ No
16. ¿Por qué razones usted visita o no visita la feria del agricultor?	
17. ¿Considera que la feria del agricultor tiene ventajas? ¿Cuáles?	
18. ¿Considera que la feria del agricultor tiene desventajas? ¿Cuáles?	
19. Considera que la calidad de los productos que venden en la feria del agricultor es:	☐ Muy buena ☐ Buena ☐ Regular ☐ Mala ☐ Muy mala
20. Considera que la cantidad de los productos que venden en la feria del agricultor es:	☐ Muy buena ☐ Buena ☐ Regular ☐ Mala ☐ Muy mala
21. Considera que la variedad de los productos que venden en la feria del agricultor es:	☐ Muy buena ☐ Buena ☐ Regular ☐ Mala ☐ Muy mala

22. Considera que el precio de los productos que venden en la feria del agricultor es:	() Muy buena () Buena () Regular () Mala ()Muy mala
23. Considera que la higiene de los productos que venden en la feria del agricultor es:	() Muy buena () Buena () Regular () Mala ()Muy mala
24. Considera que la infraestructura (toldos, mesas, tarimas, etc.) con la que cuentan los productos de la feria del agricultor es:	() Muy buena () Buena () Regular () Mala ()Muy mala
25. Considera que la higiene personal de los productos que venden en la feria del agricultor es:	() Muy buena () Buena () Regular () Mala ()Muy mala
26. Además del día sábado, ¿qué otro día de la semana estaría usted dispuesto a visitar la feria del agricultor en caso de que esta ofreciera sus servicios?	☐ Lunes ☐ Martes ☐ Miércoles ☐ Jueves ☐ Viernes ☐ Domingo
27. ¿Conoce usted estrategias de promoción de la feria del agricultor?	☐ Sí ¿Cuáles? _____ ☐ No
28. ¿Qué temas le interesaría informarse en las ferias del agricultor?	☐ Origen de los productos ☐ Ventajas nutricionales de los productos ☐ Preparaciones y recetas de platillos con los productos de la feria ☐ Actividades que se realizan en la feria ☐ Otro: _____