

Cerdas Núñez, Milena; Delgado Larios, Emmanuel; Sedó Masís, Patricia
Aportes a la conservación y promoción del patrimonio alimentario desde un trabajo comunal
universitario de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica
Cuadernos de Extensión Universitaria de la UNLPam, Vol. 7, N° 2, julio - diciembre 2023



Sección: Dossier, pp. 144-171

ISSN 2451-5930 e-ISSN 2718-7500. DOI: [10.19137/cuadex-2023-07-0208](https://doi.org/10.19137/cuadex-2023-07-0208)

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.es>

Aportes a la conservación y promoción del patrimonio alimentario desde un trabajo comunal universitario de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica

Milena Cerdas Núñez

Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica

milena.cerdas@ucr.ac.cr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0343-1917>

Emmanuel Delgado Larios

Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica

emmanuel.delgadolarios@ucr.ac.cr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2168-2859>

Patricia Sedó Masís

Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica

patricia.sedo@ucr.ac.cr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8879-9635>

Aportes a la conservación y promoción del patrimonio alimentario desde un trabajo comunal universitario de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica

RESUMEN

Este trabajo describe los principales aportes del proyecto TCU-486 de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica (UCR) en la conservación y promoción del patrimonio alimentario de Costa Rica. Se procedió con la revisión de informes y recursos producidos durante el período 2003-2023 con énfasis en las temáticas, las actoras y los actores participantes, logros y retos. Se contó con la participación de 440 estudiantes de 25 carreras diferentes, con la inversión de 132000 horas de trabajo en comunidades, principalmente del Gran Área Metropolitana, y la participación activa de población adulta mayor como portadora de la tradición. El proyecto se vinculó con 71 instancias entre instituciones públicas, organizaciones comunitarias, municipalidades, entre otros, lo cual permitió el desarrollo de actividades educativas, de promoción e investigación-acción. Como principales retos están la sostenibilidad de las acciones, la mayor proyección en zonas alejadas y la constancia en la participación estudiantil, dados los horarios lectivos y el seguimiento requerido en las comunidades. Se evidencia cómo este proyecto de acción social responde al compromiso de generar espacios de reflexión crítica, encuentro y diálogo comunitario e intergeneracional, así como la vinculación con otras instancias nacionales para la conservación y promoción del patrimonio cultural.

Palabras clave: alimentación tradicional; cultura alimentaria; Costa Rica; trabajo comunal universitario; nutrición.

Contributions to the conservation and promotion of the food heritage from a University Community Work of the School of Nutrition of the University of Costa Rica

ABSTRACT

This article describes the main contributions of the TCU-486 project of the School of Nutrition of the University of Costa Rica (UCR) in the conservation and promotion of the food heritage of Costa Rica. The review of reports and resources produced

during the period 2003-2023 was carried out with emphasis on the themes, participating actors, achievements and challenges. There has been the participation of 440 students from 25 different majors, with the investment of 132,000 hours of work in communities, mainly in the Greater Metropolitan Area, and the active participation of the elderly population as bearers of the tradition. The project has been linked to 71 entities between public institutions, community organizations, Municipalities, among others, which has allowed the development of educational, promotional and action research activities. The main challenges are the sustainability of the actions, the greater projection in remote areas and the consistency in student participation, given the school schedules and the monitoring required in the communities. It is evident how this social action project responds to the commitment to generate spaces for reflection, encounter and community and intergenerational dialogue, as well as the link with other national bodies in favor of the conservation and promotion of cultural heritage.

Keywords: traditional food; food culture; Costa Rica; university communal work; nutrition.

Contribuições para a conservação e promoção do patrimônio alimentar de uma comunidade universitária Trabalho da Faculdade de Nutrição da Universidade da Costa Rica

RESUMO

Este trabalho descreve as principais contribuições do projeto TCU-486 da Escola de Nutrição da Universidade da Costa Rica (UCR) na conservação e promoção do patrimônio alimentar da Costa Rica. A revisão dos relatórios e recursos produzidos durante o período 2003-2023 foi realizada com ênfase nos temas, atores participantes, conquistas e desafios. Contou com a participação de 440 alunos de 25 cursos diferentes, com o investimento de 132 mil horas de trabalho nas comunidades, principalmente na Grande Área Metropolitana, e a participação ativa da população idosa como portadores da tradição. O projeto esteve ligado a 71 entidades entre instituições públicas, organizações comunitárias, Municípios, entre outras, o que tem permitido o desenvolvimento de atividades educativas, promocionais e de investigação-ação. Os principais desafios

são a sustentabilidade das ações, a maior projeção em áreas remotas e a consistência na participação dos alunos, dados os horários escolares e o acompanhamento exigido nas comunidades. É evidente como este projeto de ação social responde ao compromisso de gerar espaços de reflexão, encontro e diálogo comunitário e intergeracional, bem como a ligação com outras entidades nacionais em prol da conservação e promoção do património cultural.

Palavras-chave: comida tradicional; cultura alimentar; Costa Rica; trabalho comunitário universitário; nutrição.

Introducción

En el presente trabajo se describen las principales acciones universitarias en pro de la conservación y promoción de la alimentación tradicional de Costa Rica. Lo anterior, se inscribe en el marco de un proyecto de Trabajo Comunal Universitario de la Universidad de Costa Rica (UCR) coordinado por la Escuela de Nutrición desde el 2003 denominado "Contribución a la conservación y revitalización de la cocina tradicional de Costa Rica" e inscrito en la Vicerrectoría de Acción Social bajo el número TCU-486 (Universidad de Costa Rica, s.f.).

Para el período 2022-2023, se procedió con una revisión exhaustiva de los informes y los recursos desarrollados en el proyecto, con el fin de identificar las temáticas, actividades y registros de participantes. Se muestran los aportes realizados durante veinte años de existencia del proyecto, así como reflexiones sobre los retos y los principales aspectos de mejora en la labor de acción social que promueve la Escuela de Nutrición, particularmente en temas de cultura alimentaria.

Importancia de las tradiciones alimentarias y el derecho humano a la alimentación

El derecho humano a la alimentación se define como la posibilidad que tienen todas las personas, sin distinción alguna, de disfrutar una alimentación inocua, nutritiva y que sea acorde con su cultura alimentaria. Este derecho está incluido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos desde 1948 (Oficina del Alto Comisionado para los Derechos Humanos/FAO, 2010).

La alimentación tradicional está íntimamente ligada con los sistemas alimentarios y las capacidades de las personas para solventar sus necesidades. Las tradiciones alimentarias se vinculan con otras manifestaciones culturales y actividades socioeconómicas, producto de la herencia transmitida de generación en generación. Todo lo anterior brinda a las personas un sentido de pertenencia a un territorio y mejores condiciones para disfrutar de salud y calidad de vida (Troncoso-Pantoja, 2019; Oficina del Alto Comisionado para los Derechos Humanos/FAO, 2010).

La alimentación tradicional forma parte del legado cultural asociado con la selección, preparación y consumo. Constituye por sí misma una manifestación cultural que a su vez está interrelacionada con otras dimensiones de la vida, y es la base para la seguridad alimentaria y nutricional de las poblaciones; por esta razón, Troncoso-Pantoja (2019, p. 107) afirma que "la gastronomía tradicional es una expresión de filiación que permite exteriorizar el significado histórico y cultural de los pueblos, facultando la unión del conocimiento, sensaciones y emociones reunidos a lo largo del tiempo".

En relación con la definición de *alimentación tradicional*, se asocian conceptos vinculados con la herencia biocultural, así como los procesos por medio de los cuales los grupos humanos a lo largo del tiempo reconocen, utilizan, comparten y disfrutan la comida en sus diversas manifestaciones (González, 2012).

El alimento reconocido como tradicional nos remite a la herencia y a las capacidades humanas desarrolladas a lo largo del tiempo para el aprovechamiento de los productos alimenticios e incide en las formas de vida que se mantienen y se comparten entre las personas.

Es así como el alimento cobra relevancia no sólo como medio para satisfacer una necesidad primaria, el hambre, sino también por su relación con la salud y nutrición, el medio ambiente, los valores, las creencias y las expresiones culturales atesoradas por los pueblos que otorgan un sentido de identidad colectiva (Troncoso-Pantoja, 2019).

Toda acción tendiente para conservar y promover la alimentación tradicional, como parte del patrimonio cultural intangible de los pueblos, tiene gran valor en el contexto actual y futuro (Carvajal, 2008). Su importancia no solo obedece desde el ámbito de la historia y riqueza cultural, sino también por el interés manifiesto a nivel global de favorecer procesos educativos, productivos y ambientales que coadyuven a sistemas alimentarios sostenibles, y en el fomento de prácticas alimentarias saludables en el ámbito familiar y comunitario.

Si bien podemos reconocer que la cultura es altamente dinámica, los constructos sociales mantienen una base que se transmite de generación en generación y, a pesar de las transformaciones que puedan

presentarse por diversos factores, existe una tendencia a conservar y transmitir los saberes a partir de intercambios generacionales. Es ahí, en donde el ambiente familiar, la oralidad y las vivencias a las que se exponen los individuos desde la infancia, en diferentes espacios, son sumamente importantes para dejar una huella imborrable.

De esta manera, la evocación de sabores tradicionales y la provocación a la exposición de estos para no perder la herencia culinaria deben guiar las acciones para mantener en el imaginario colectivo la valoración de la alimentación que invita al encuentro y al disfrute de los alimentos locales y a la comensalidad (Troncoso-Pantoja, 2019; González, 2012).

Los cambios alimentarios evidenciados en la población costarricense en las últimas cinco décadas muestran situaciones desfavorables que dejan de lado la alimentación tradicional, lo cual incide, tanto en la menor variedad en la dieta, como en los reducidos espacios para el intercambio social y el disfrute. Se presenta una mayor tendencia de consumo de alimentos ultraprocesados industrialmente, ricos en azúcares, grasas y sodio, que tiene repercusiones en el perfil epidemiológico de la población.

En Costa Rica se evidencian serios problemas asociados con malnutrición, sobrepeso y obesidad, salud cardiovascular y diabetes que están dentro de las principales causas de morbilidad y se asocian al seguimiento de dietas inadecuadas (Gómez, Quesada y Rojas, 2020).

La rápida urbanización ha incidido en una merma en zonas verdes y en la afectación de la biodiversidad alimentaria; de igual forma, se muestra en las personas un mayor interés por simplificar las tareas hogareñas, entre ellas la alimentación, lo cual lleva a un mayor consumo de alimentos industrializados o preparados fuera de casa.

La pérdida en el interés por cocinar, aunado a la mayor dependencia a la compra de alimentos, los cambios en las preferencias alimentarias y las emergentes dinámicas de mercado inciden de forma directa en la calidad de la alimentación seguida por la población. De esta forma, existe un mayor riesgo de pérdida de saberes ancestrales asociados con la recolección, procesamiento y máximo aprovechamiento de

los recursos alimentarios naturales disponibles en las comunidades.

Es importante señalar que Costa Rica presenta una cocina diversa, multicultural y altamente dinámica. Esto supone la necesidad permanente de actualizar los inventarios culturales como una prioridad identificada por distintas instancias nacionales ante la insuficiencia de información documentada. De igual forma, es necesario desarrollar acciones educativas permanentes con un enfoque integral de la alimentación tradicional, para su puesta en valor a nivel familiar y comunitario con la finalidad de que los inevitables cambios alimentarios no afecten de manera negativa las bases de la tradición alimentaria seguida por las poblaciones (González, 2012).

El tema de patrimonio alimentario ha cobrado gran interés a nivel nacional desde inicio de la década del 2010. Lo anterior, como parte de las tendencias de desarrollo socioeconómico y la promoción del turismo como una de las principales actividades económicas que requiere continuar fortaleciéndose. El patrimonio intangible, en este caso el alimentario, resulta un bien colectivo que debe protegerse.

Su valor no solo se presenta desde el ámbito cultural, sino también en el discurso sociopolítico a nivel del Estado, las instituciones públicas y organizaciones, y permea las acciones para la salvaguardia del patrimonio por parte de las propias comunidades, y contrasta con intereses privados en la búsqueda de oportunidades para impulsar un mayor desarrollo económico y la apropiación de saberes y territorios. Esto no es ajeno a la comunidad mundial que ha llevado a generar una amplia discusión respecto del valor democrático del patrimonio, la equivalencia de un bien colectivo heredado a un bien económico y de *marketing*, la valoración simbólica, el sentido de identidad y la patrimonialización de la alimentación de los pueblos (de Suremain, 2017).

De acuerdo con de Suremain (2017), el patrimonio alimentario nos liga a elementos profundos como pueden ser la "justicia alimentaria", el derecho a acceder y disfrutar de los conocimientos bioculturales y el alimento disponible en los territorios, el derecho a la tierra, la lucha contra la pobreza y la enajenación cultural, la conservación de los sabores del terruño y la construcción colectiva de la identidad nacional en medio de la globalización. Estos son temas

trascendentales al hablar sobre derecho humano a la alimentación y las acciones que deben realizarse en su defensa y garantía (Oficina del Alto Comisionado para los Derechos Humanos/FAO, 2010).

En este sentido la Universidad de Costa Rica (UCR), en concordancia con su Estatuto Orgánico y políticas universitarias vigentes, desarrolla diversas acciones en pro de la cultura y el desarrollo económico y social de la nación (Universidad de Costa Rica, s.f.). De manera específica, las políticas institucionales de la UCR para el período 2021-2025 fomentan la investigación y acción social, y su interrelación con la docencia.

Se insta a las unidades académicas a que realicen aportes en diferentes ámbitos que contribuyan al logro de las transformaciones sociales requeridas y en la búsqueda del bienestar de la población (UCR, 2020).

La Escuela de Nutrición (ENu), desde que abrió sus puertas en 1980, fomenta el desarrollo integrado de la docencia, la investigación y la acción social. En el marco de la celebración del centenario de la Reforma Universitaria de Córdoba, se realizó un foro universitario bajo el lema "Hacia la Universidad de los saberes por el bien común". Para ello, en el 2017 se efectuó una consulta general a estudiantes, docentes y administrativos acerca del quehacer en acción social dentro de la Escuela (ENu, 2017).

Al respecto, se identifica el proyecto de Trabajo Comunal Universitario TCU-486, orientado a la conservación y promoción de la cultura alimentaria en Costa Rica, como uno de los espacios con mayor permanencia en la Unidad Académica. Por medio de este proyecto se contribuye en temas sobre cultura alimentaria de especial interés en la agenda nacional y se considera clave para propiciar el encuentro de saberes y el trabajo multi e interdisciplinar en diversos escenarios; a su vez, esto retroalimenta el quehacer universitario (ENu, 2017).

El Trabajo Comunal Universitario en la Universidad de Costa Rica y su contribución a la sociedad

El Trabajo Comunal Universitario (TCU) en la UCR se consolidó en el Congreso Universitario de 1973. Dicho trabajo es concebido como una modalidad de

Acción Social y experiencia formativa que integra las tres áreas sustantivas de la universidad. En este sentido, se promueve la activa participación estudiantil y docente a partir de un trabajo multi e interdisciplinar y su vinculación con grupos sociales y comunidades, principalmente con aquellos sectores que presentan mayor vulnerabilidad (Reglamento de Trabajo Comunal Universitario de la Universidad de Costa Rica, 2018).

Entre los objetivos primordiales se encuentran el desarrollo de una conciencia crítica y sensibilidad social que mueva a las personas participantes a integrarse en un trabajo colaborativo. Se busca contribuir con las transformaciones que la sociedad necesita para un buen vivir, a partir de acciones colectivas de carácter participativo, inclusivo y solidario. Se promueve un vínculo dialógico universidad-sociedad y se procura que el trabajo se desarrolle con un enfoque de derechos, equidad, inclusión y con incidencia en la sociedad en pro del bien común.

A partir de los procesos comunitarios gestados en el marco de los proyectos de TCU, se busca favorecer la creatividad, la cooperación y la pertinencia de las acciones. También se promueve la construcción y apropiación de las iniciativas que incidan en cambios favorables en la realidad social y en las personas participantes.

Dado lo anterior, el TCU de la Universidad de Costa Rica tiene una contribución importante para las comunidades e instituciones participantes. Pero también colabora en la formación integral de las personas estudiantes y docentes ya que se promueve una mayor sensibilidad y compromiso social, el pensamiento crítico y humanista, así como la puesta en valor del encuentro de saberes (Yglesias y Meoño, 2017).

El TCU forma parte del plan de estudios de las carreras que imparte la Universidad de Costa Rica como requisito obligatorio de graduación. Todo estudiante que cuente con un avance del 50% de créditos de su carrera, puede insertarse en alguno de los proyectos ofertados por las Unidades Académicas.

Los proyectos de TCU abarcan tópicos de prioridad nacional en temas sociales, culturales, de salud y/o ambientales. La modalidad de trabajo propuesta permite a estudiantes interactuar con pares de otras

carreras, desarrollar acciones colaborativas de investigación-acción participativa, educación y análisis crítico con el objetivo de contribuir con procesos reflexivos, y en la búsqueda de soluciones pertinentes a problemas sociales en conjunto con las comunidades, organizaciones e instituciones (Reglamento de Trabajo Comunal Universitario de la Universidad de Costa Rica, 2018).

Las temáticas abordadas por los proyectos de TCU son muy variadas, y su permanencia temporal y contribuciones se desarrollan según los objetivos propuestos, así como las posibilidades de articulación y seguimiento a los procesos participativos.

Mediante el TCU, se fortalecen las alianzas de la UCR con instituciones, organizaciones y grupos y se fomenta la solidaridad y el encuentro de saberes en el seno de las comunidades. Asimismo, las contribuciones universitarias deben tener un impacto en el desarrollo humano, tal como se establece en los principios universitarios (Yglesias y Meoño, 2007; Universidad de Costa Rica, s.f.).

Descripción general del proyecto TCU-486 y sus ámbitos de acción

El proyecto TCU-486 fue creado en el 2003 por la Escuela de Nutrición con el objetivo de contribuir con la conservación y revitalización de la cocina tradicional de Costa Rica (Sedó, 2005). Dicho objetivo, se consideró pertinente tomando en cuenta las necesidades identificadas respecto a la dispersión y al vacío de información sobre la tradición alimentaria en las diferentes regiones del país y la importancia de crear puentes entre la universidad, instituciones, organizaciones comunitarias y portadores de tradición para promover acciones para su conservación y difusión. Además, para favorecer espacios de encuentro intergeneracional en las comunidades como parte de la estrategia para la puesta en valor de la alimentación tradicional y la participación de población adulta mayor en el liderazgo del trabajo (Sedó, 2005).

Por la naturaleza del tema, se favorece el trabajo con enfoque inter y transdisciplinar. En este marco, se evidenció un interés de estudiantes de diversas carreras para incrementar sus aprendizajes en torno al patrimonio alimentario nacional y local, así como

también en contribuir en acciones que favorezcan la conservación y promoción de la cultura alimentaria. Con el pasar del tiempo se favoreció un mayor número de disciplinas involucradas y más oportunidades de trabajo colaborativo con diversas instancias.

Inicialmente se consideró pertinente trabajar directamente con población adulta mayor, en reconocimiento de su gran aporte, y la posibilidad de generar espacios de participación y liderazgo comunitario que procuren recuperar y promover prácticas alimentarias en las comunidades. Esto implica que las generaciones más jóvenes tengan la oportunidad de interactuar y aprender a partir de procesos educativos dinamizadores. De esta forma, se priorizó el trabajo en el ámbito local, tomando como referencia centros diurnos, albergues y hogares de larga estancia, así como grupos organizados de personas adultas mayores vinculados con la Asociación Gerontológica Costarricense y la Iglesia Católica (Sedó, 2013).

Con el transcurrir del tiempo, se ampliaron los objetivos ante la necesidad de trabajar con otros grupos etarios e instituciones de diferentes sectores del ámbito cultural, educativo, el turismo y la sostenibilidad. En este sentido, se brindó la oportunidad de interactuar con cámaras de turismo locales, funcionarios de instituciones tales como el Ministerio de Cultura y Juventud, Instituto Nacional de Aprendizaje, Instituto Costarricense de Turismo. Asimismo, también se trabajó con la Asociación Nacional de Chef y la Fundación Costarricense de Gastronomía, entre otros.

De igual forma, las temáticas abordadas en el marco del proyecto se ampliaron, a razón de la vinculación de la alimentación tradicional con otras manifestaciones culturales y la participación de estudiantes de diversas disciplinas que han contribuido con la mayor visión del tema. En esta ampliación se incluyen la tradición del boyeo y la carreta, música, juegos, oficios tradicionales, festividades comunitarias, literatura costarricense, leyendas e historias locales, así como nuevas metodologías para promover las tradiciones alimentarias en diferentes contextos y su puesta en valor (Sedó, 2013).

Dentro de las acciones específicas que desarrolla el proyecto, se pueden reconocer el apoyo a grupos organizados de población adulta mayor, mediante

la creación de materiales educativos e informativos (principalmente recursos gráficos/visuales) para la identificación y promoción de productos y prácticas tradicionales. También se ha enfatizado en la producción de productos artesanales y su venta en actividades comunitarias, tales como ferias tradicionales; por ejemplo, la Feria del Marañón en San Mateo de Alajuela, el Festival de la Cocina Doteña en Santa María de Dota, el Festival del Picadillo en La Gloria de Puriscal, entre otras.

Se promueve el desarrollo de materiales educativos generados por las y los estudiantes que participan. Entre ellos, valijas educativas con técnicas de animación sociocultural para promocionar productos alimenticios que forman parte de las tradiciones alimentarias de Costa Rica, y, también, material escrito (libros, folletos, incluso recetarios) donde se recopilan tradiciones orales de los pueblos, como son historias, leyendas, cuentos, y tradiciones festivas (Navidad, Semana Santa y Fiestas Patronales).

Como parte del trabajo intergeneracional, se citan las giras o visitas a comunidades que tienen un trasfondo educativo y se vinculan con las temáticas abordadas en el TCU. Un ejemplo de ello son las realizadas a la Finca Integral La Cima ubicada en La Cima de Dota, la Finca Integral Doña Rosa en Piedades de Barbaças de Puriscal y a la Finca Integral San Francisco en Copey de Dota. Asimismo, se visitaron trapiches tradicionales de la zona de La Paz de San Ramón de Alajuela.

Estas actividades permiten, de una manera participativa, un acercamiento a las tradiciones de las comunidades que implican la rememoración por parte de las personas adultas mayores. En este sentido, se encuentra implícita parte de la historia y cultura de los pueblos. Además, las nuevas generaciones conocen, documentan y transmiten esta información y la revitalizan mediante acciones y materiales que se comparten con otras personas y en otros espacios.

El trabajo del TCU-486 también enmarca la colaboración con otras instancias que se dedican de igual manera en la conservación y difusión de las tradiciones alimentarias de Costa Rica. Tal es el caso de la participación en el Festival Gastronómico Guanacasteco con sede en Liberia, organizado por el Instituto Nacional de Aprendizaje, la participación en los Laboratorios Gastronómicos realizados a nivel nacional y la Primera

Cumbre de Gastronomía Costarricense organizados por la Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines en el marco del Plan Nacional de la Gastronomía Sostenible y Saludable. Esto evidencia cómo la investigación y acción social generadas desde la academia contribuyen y refuerzan las acciones que se desarrollan en otras instancias. Además, se exhibe la importancia del trabajo articulado para maximizar el alcance de las actividades y el logro de los objetivos en pro de la conservación y revitalización de la tradición alimentaria en el país.

Aunque ya se presentaba alguna experiencia en el tema del turismo gastronómico, durante el año 2018 se incursionó de lleno articulando acciones para apoyar en la organización y la ejecución del Festival de la Cocina Doteña en conjunto con la Municipalidad de Dota. Igualmente, en el año 2019 se participó en la Feria del Picadillo La Gloria de Puriscal, donde también se brindó asesoría en el proceso previo de organización de la actividad.

Los festivales de comida forman parte del turismo gastronómico, las personas prueban una muestra de la gastronomía local, se conocen nuevos alimentos, se comparte en familia y se promueve el desarrollo económico de la comunidad (Muñoz, Uribe, Pérez y Ríos, 2017). Esta articulación de acciones desde el proyecto permitió como resultado final la elaboración de dos recetarios donde se recopilaron las preparaciones presentadas en cada uno de los festivales. De esta manera, se realizó una devolución a la comunidad, pero, además, mediante acciones de divulgación se dio a conocer a las personas asistentes a los festivales, la gastronomía tradicional de las localidades participantes.

Igualmente se ha participado en los Encuentros Culinarios promovidos por la Asociación Gerontológica Costarricense, con el objetivo de promover la participación de personas mayores en la exposición de comidas y bebidas que forman parte de su bagaje familiar. En estas acciones sobresale el interés de brindar asesoría y apoyo para que estas actividades de promoción no se queden ancladas en la comida preparada, sino que quienes asisten a estos eventos, puedan reconocer otros elementos simbólicos asociados con la alimentación que brindan la contextualización como expresión cultural.

En la tabla 1 se desglosan detalladamente las áreas abordadas por el TCU-486 y las acciones ejecutadas para cada una.

Tabla 1. Descripción de las áreas y acciones generales de trabajo en el marco del proyecto TCU-486 durante el período 2003-2023. Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica

Áreas y funciones	Acciones generales
Investigación-acción	<ul style="list-style-type: none"> • Revisiones bibliográficas y reflexiones teórico-metodológicas. • Producción y difusión de documentos técnicos, metodologías y materiales de apoyo que orienten las acciones en el ámbito comunitario e institucional. • Actualización de bases de información sobre alimentos y preparaciones que forman parte de la tradición alimentaria del país. • Mapeo de las tradiciones alimentarias según calendario anual en las diferentes comunidades del país. • Desarrollo de sistematizaciones sobre tradiciones locales. • Investigaciones focalizadas según vacíos identificados.
Educación dirigida a público en general	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión y propuesta de estrategias didácticas para promover tradiciones alimentarias en el ámbito comunitario y escenario escolar. • Desarrollo de talleres lúdico-creativos, cocina, escritura y recuperación de historias familiares y comunitarias. Se han desarrollado experiencias con enfoque intergeneracional e intercultural. • Giras de campo, ¿a qué lugares?, con fines educativos. • Participación en ferias y festivales con desarrollo de actividades educativas y fomento de espacios de encuentro e intercambio.
Capacitación y asesoría técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Talleres dirigidos a grupos organizados e instituciones locales en temas vinculados con alimentación tradicional, historia de la alimentación en Costa Rica, gastronomía tradicional. • Asesoría a emprendimientos comunitarios, productores familiares e instancias locales interesadas en turismo y gastronomía. • Desarrollo de estrategias para favorecer nuevos enfoques y una visión integral de las tradiciones en acciones desarrolladas por municipalidades y organizaciones en el ámbito de ferias, apoyo a Emprendedurismo, etc.

Difusión y divulgación científica	<ul style="list-style-type: none"> • Participación en ferias y festivales comunitarios para la puesta en valor de tradiciones alimentarias. • Fomento de espacios reflexivos de convocatoria abierta en temas asociados con alimentación tradicional, incluyendo el Foro "Un gallito en la U" (Gallito es la forma coloquial en Costa Rica para referirse a la comensalidad y el disfrute de la comida en grupo). • Colaboración en la producción de medios informativos en instituciones u organizaciones para el abordaje de temas asociados con las tradiciones de Costa Rica. Entre ellos sobresalen la revista "Huellas Mayores" dirigida por un grupo editor integrado por personas adultas mayores de un hogar de larga estancia de San José que se mantuvo vigente por más de cinco años; y la Revista La Milpa producida por los mismos estudiantes participantes en el proyecto. • Producción (¿colaborativa, colectiva o por parte del equipo del proyecto?) de materiales educativos en formatos diversos, incluyendo recetarios, afiches, materiales audiovisuales, campañas en redes sociales, entre otros. • Intercambio de información y dotación de materiales a instancias clave, tales como instituciones vinculadas con temas de cultura, gastronomía y turismo, así como bibliotecas públicas y museos. • Publicación de artículos científicos en revistas. • Publicación de artículos de opinión o participación en entrevistas de medios de comunicación masiva nacional. • Participación en redes académicas en el ámbito regional latinoamericano.
Incidencia política	<ul style="list-style-type: none"> • Participación en espacios convocados por el Ministerio de Cultura y Juventud para el análisis y fortalecimiento de política pública en temas asociados con alimentación y cultura.

Fuente: Elaboración propia a partir de los informes del período 2003-2023.

En relación con el impacto de este proyecto de acción social en las otras áreas sustantivas del quehacer de la unidad, es importante señalar que la experiencia desarrollada en los primeros dos años del proyecto de TCU permitió identificar un vacío en el desarrollo del tema dentro del plan de estudios de la carrera de Nutrición. De esta forma, durante el período 2005-2007, la Escuela de Nutrición realizó una revisión integral de su plan de estudios (VD-R-8331-2008), y se creó el curso NU-2006 Seminario

de Introducción a la Alimentación Humana, incluido en el primer año de carrera (Escuela de Nutrición, 2008). Este curso se conservó y fortaleció en la nueva reestructuración curricular (VD-R-12224-2019) aprobada para su aplicación en el 2020 con el curso NU-2041 Alimentación y Cultura (Escuela de Nutrición, 2019).

En el ámbito de investigación aplicada, se creó, en el 2014, un proyecto de acción social denominado "Programa Tradiciones alimentarias y patrimonio alimentario de Costa Rica: aportes para contribuir con su salvaguardia" con el objetivo de propiciar una mayor articulación de las acciones. Además, durante el período 2018-2022 se participó en la Cátedra de Patrimonio y Diversidad Cultural coordinada por la Escuela de Antropología para favorecer inventarios de producción universitaria en el tema, identificar vacíos de información y el fomento de trabajos finales de graduación.

Logros y retos

El proyecto TCU-486 va más allá del trabajo en las aulas y la sistematización y mayor difusión de información sobre la cultura y las tradiciones locales. Se pretende que las personas participantes, especialmente la población estudiantil, rompan con la percepción del TCU como un requisito para graduarse o contrarrestar la pretensión de un paso volátil para cumplir con sus 300 horas, sin contribuir a propiciar cambios para un mundo mejor.

Se propone crear espacios para la discusión, la creación y el desarrollo de actividades lúdicas como parte de una experiencia que sea, idóneamente, gratificante para las personas participantes de todas las generaciones, y que impacte positivamente en su formación (Sedó, 2009).

El TCU es un espacio formativo donde las generaciones más jóvenes se sensibilizan acerca de la realidad que viven las personas adultas mayores y puedan valorar sus aportes en la cotidianidad y aprenden juntos, a partir del desarrollo de actividades que fomenten la cooperación, la compañía, el juego, la creación y la generatividad, procurando interiorizar los principios gerontológicos en su quehacer (Martínez, s/f). Como parte del proceso formativo humanístico, se propone romper con la visión negativa de la vejez y

la tendencia a la programación de actividades en el ámbito comunitario con un enfoque asistencialista, algo todavía predominante en algunas instancias que desean vincularse con el proyecto. Si bien en algunos casos es necesario brindar colaboración, lo fundamental es favorecer procesos participativos donde las personas en las comunidades se apropien de las iniciativas promovidas por la universidad, y de forma creativa se busquen soluciones a los problemas, sin crear dependencias o círculos viciosos.

Otro de los logros simbólicos cosechados en el marco de esta iniciativa data del 2008, cuando este TCU recibió un premio por parte de la Red Latinoamericana de Gerontología, en el marco del Concurso de Experiencias Gerontológicas "Una sociedad para todas las edades". Esta mención surge de un trabajo que fomenta las relaciones intergeneracionales, y destacar la vejez como condición positiva de la vida (Sedó, 2009).

Veinte años han transcurrido desde que se admitieron por primera vez estudiantes en el proyecto. Al momento, se estima una participación promedio de 440 estudiantes que han trabajado en conjunto con grupos organizados en comunidades principalmente del Valle Central y colaboraron en procesos educativos, investigativos y difusores en alianza con organizaciones e instituciones de los sectores de promoción cultural, gastronomía, turismo y salud.

Se registran estudiantes de 25 carreras entre las cuales se pueden mencionar Agronomía, Administración Pública, Antropología, Archivística, Artes Plásticas, Ciencias de Bibliotecología e Información, Ciencias de la Computación e Informática, Comunicación Colectiva, Derecho, Diseño Gráfico, Educación Primaria, Educación Preescolar, Enseñanza del Inglés, Enseñanza de la Música, Enseñanza de los Estudios Sociales, Educación Especial, Diseño Gráfico, Filología, Lingüística y Literatura, Historia, Ingeniería en Economía Agrícola, Ingeniería en Alimentos, Nutrición, Psicología y Trabajo Social.

En la siguiente tabla se presenta la información referente a las temáticas abordadas durante el período 2003-2023 en relación con tradiciones alimentarias y actores involucrados:

Tabla 2. Descripción de temáticas abordadas y actores involucrados en actividades promovidas por el proyecto TCU-486 durante el período 2003-2023

Temáticas	Actores participantes
Oficios tradicionales vinculados con procesos alimentarios: cocina tradicional, boyeo y carreta, mercados y pulperías, panadería tradicional, cultivo de café, lecherías, dulcería y trapiches, entre otros.	<ul style="list-style-type: none"> • Portadores de tradición en el ámbito local. • Personas que, no habiendo ejercido el oficio, sí lo conocen y comparten experiencias familiares y comunitarias.
Alimentos y biodiversidad alimentaria: producción alimentaria, usos comestibles de productos silvestres o producidos, disponibilidad y acceso.	<ul style="list-style-type: none"> • Portadores de tradición en el ámbito local. • Productores. • Personas conocedoras del tema. • Académicos. • Educadores de Museos. • Miembros de instituciones y organizaciones nacionales y locales. • Participantes en programas educativos para personas adultas mayores en la universidad.
Alimentación tradicional y sostenibilidad: subutilización de alimentos que forman parte de la alimentación tradicional en el contexto actual, reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos en el hogar.	<ul style="list-style-type: none"> • Grupos organizados; participantes en programas educativos para personas mayores en la universidad. • Instituciones y organizaciones
Turismo y gastronomía tradicional	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionarios de instituciones públicas vinculadas con el tema: Ministerio de Cultura y Juventud, Instituto Costarricense de Turismo, Instituto Nacional de Aprendizaje, Universidad Nacional. • Cámaras de Turismo locales. • Municipalidades. • Representantes del sector privado: Asociación Nacional de Chef; Plan Nacional de Gastronomía Sostenible y Saludable.

Alimentación tradicional en el contexto festivo	<ul style="list-style-type: none"> • Inventarios culturales en el contexto de ferias populares y festivales culturales. • Acompañamiento a instancias locales interesadas en promover la cocina tradicional local como Iglesias, centros de atención de población adulta mayor, centros educativos, entre otros.
---	--

Fuente: Elaboración propia a partir de los informes del período 2003-2023.

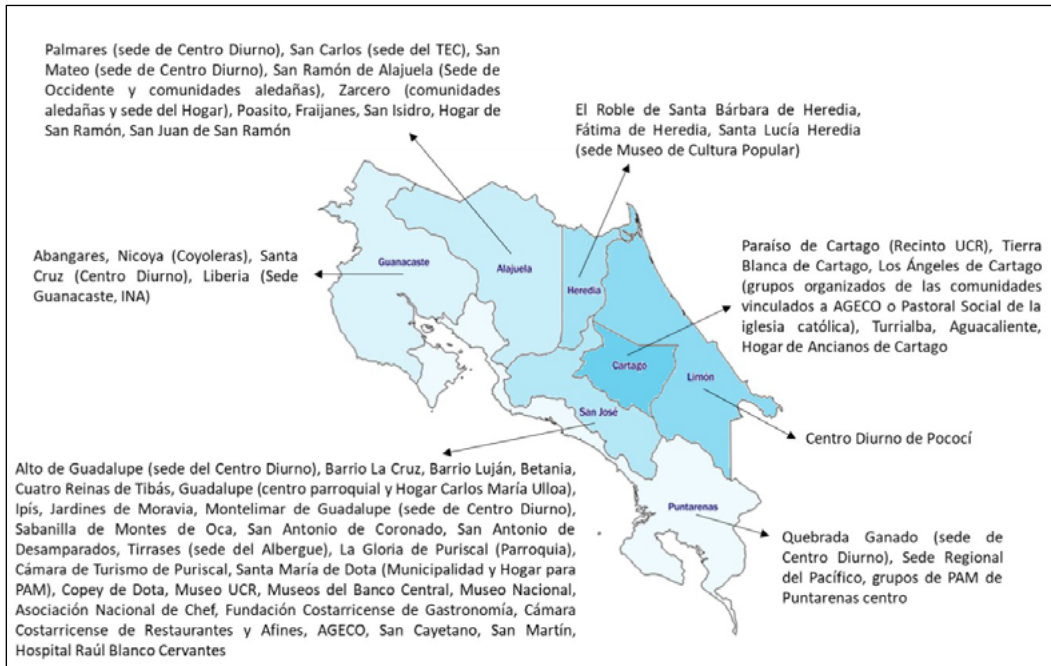
Es importante señalar que la programación de actividades se desarrolla semestralmente, tomando en cuenta las solicitudes, la necesidad de brindar seguimiento a actividades y el número de estudiantes matriculados. La selección de los grupos comunitarios e instituciones seleccionadas se hace a partir de las solicitudes recibidas y la capacidad del proyecto de desarrollar de modo sostenible actividades por un período mínimo de un año.

En promedio, la permanencia de estudiantes para el trabajo colaborativo en un grupo o institución no supera los dos años. Esto permite brindar oportunidad de trabajo colaborativo en otros lugares y no generar dependencia de la organización o institución hacia la presencia universitaria.

En términos globales, las actividades desarrolladas presentan una mayor concentración en comunidades del Gran Área Metropolitana que se justifica por la necesidad de promover la participación estudiantil durante los horarios lectivos; aunque ello no restringe que, durante los períodos de receso, se propicie el desplazamiento a lugares de mayor lejanía. También está sujeto a las posibilidades de trasladarse a zonas más lejanas, ya sea porque la Universidad facilite el transporte o porque el proyecto tenga recursos para cubrir el transporte y alimentación de los y las estudiantes.

En la siguiente figura se hace un desglose de las ubicaciones geográficas en las que ha trabajado el TCU-486 que visibiliza el alcance que ha tenido este proyecto a lo largo de sus veinte años de actividad.

Figura 1. Ubicación geográfica de las comunidades, grupos organizados e instituciones vinculadas con el proyecto TCU-486 durante el período 2003-2023



Fuente: Elaboración propia a partir de los informes de labores del período 2003-2023.

También se registran iniciativas desarrolladas por estudiantes en sus propias comunidades aprovechando los recursos que tienen disponibles, de manera que realizan entrevistas, generan recetarios, elaboran videos, hacen recopilación histórica y sistematización de tradiciones orales. Estas actividades permiten la conservación y la revitalización de las tradiciones. Se tienen así iniciativas estudiantiles realizadas en San Isidro de Pérez Zeledón, Aguacaliente de Cartago, Fátima de Heredia, Santa Cruz de Turrialba, Puntarenas centro, San Ramón de Alajuela y Zarcero.

Durante los años 2020-2022 en el marco de la pandemia por COVID-19 se contribuyó con la distribución de materiales educativos en lugares donde no se contaba con la facilidad de herramientas virtuales para el desarrollo de actividades. El objetivo de esta acción fue sacar a la población adulta mayor del aislamiento que generó el virus. Esto se hizo en alianza con la Sede Guanacaste de la UCR, Sede Pacífico de la UCR y FECRUNAPA (Federación Cruzada Nacional de Protección al Anciano) y los lugares que se vieron favorecidos fueron: Centro Diurno de Palmares, Hogar de San Ramón de Alajuela, Centro

Diurno de Pococí, Programa de la Persona Adulta Mayor de Sede Pacífico de la UCR, Centro Diurno de Santa Cruz Guanacaste, Centro Diurno de Tibás, Hospital de día del Hospital Geriátrico Raúl Blanco Cervantes.

Haciendo un recuento de las instituciones y grupos con los que se ha trabajado a lo largo de estos veinte años, se tiene lo siguiente:

Tabla 3. Instituciones u organizaciones con las que ha tenido vínculo el TCU-486 durante el período 2003-2023

Tipo de institución u organización	Cantidad con los que se ha trabajado
Albergues, centros diurnos y hogares de larga estancia de personas adultas mayores	14 instancias
Agrupaciones comunitarias	28 agrupaciones
Agrupaciones pertenecientes a programas universitarios	6 agrupaciones
Centros hospitalarios	1
Museos	4
Instituciones estatales de los sectores de Agricultura, Cultura, Educación, Salud y Turismo	7
Organizaciones no gubernamentales	7
Municipalidades	4

Fuente: Elaboración propia a partir de los informes de labores del período 2003-2023.

Lecciones aprendidas y retos

El proyecto TCU-486 es un espacio donde se promueve el encuentro de saberes de gran riqueza para la universidad y la sociedad. Se estimula la reflexión, el análisis, el compromiso social y el trabajo en equipo.

Al hacer una revisión general de las actividades desarrolladas durante las dos décadas del proyecto, se evidencian sus aportes desde diferentes ámbitos: educativo, socioproductivo, cultural, entre otros. Se presenta una gran diversidad en la programación que responden a aspectos fundamentales como son la flexibilidad, la inclusión, el fomento del trabajo interdisciplinar y la riqueza de las relaciones

intergeneracionales, así como el compromiso con la sistematización y difusión del quehacer.

Más que una experiencia académica, participar en este proyecto de TCU significa para la mayoría de población estudiantil una experiencia de vida que influye en el ámbito personal y profesional; esto se refleja en las evaluaciones que la mayoría de las personas participantes realizan al finalizar el proceso.

Para las instituciones y organizaciones vinculadas con temas de alimentación y cultura, el aporte de las y los estudiantes en procesos reflexivos e informativos permite ampliar la visión acerca de la cocina tradicional costarricense. Además, se posiciona el rol de las personas adultas mayores como actores clave en la generación y conservación del conocimiento.

El TCU impacta de diversos modos en la formación de los estudiantes. En el caso particular de este proyecto, es relevante la valoración del trabajo intergeneracional y el reconocimiento de que las personas adultas mayores disponen de un bagaje de conocimientos y experiencia de gran valor.

La logística requerida para mantener la presencia en las comunidades, la falta de recursos y la limitada disponibilidad de tiempo de las y los estudiantes durante los horarios lectivos son altamente variables. Por esta razón, el proyecto no tiene una proyección mayor fuera del Gran Área Metropolitana y no se nutre de la riqueza de participación en la zona norte del país, Limón y zona sur.

Las sesiones informativas previo a la matrícula estudiantil son claves para orientar a las personas respecto a los objetivos y expectativas de participación. En horarios lectivos, la disponibilidad de tiempo se ve sumamente reducida e igualmente no siempre hay empate entre el tiempo disponible por estudiantes con los grupos y funcionarios de instituciones locales y esto puede constituirse en una limitación para la planificación de actividades.

El seguimiento de las acciones se ve afectado también por la matrícula en cada ciclo lectivo y la disponibilidad de tiempo de las personas estudiantes. Esto impacta la sostenibilidad a través del tiempo de ciertas actividades e iniciativas (se retrasan los resultados o quedan suspendidas) ya que muchas

dependen de determinadas disciplinas para poder ejecutarse.

Las instituciones públicas que abordan temas vinculados con el proyecto presentan un ritmo de trabajo propio según las características de cada espacio que muchas veces no coincide con los tiempos universitarios ni la disponibilidad horaria de las y los estudiantes; así, se limita la cantidad y tipo de actividades que se pueden realizar.

Reflexiones finales

El proyecto TCU-486 contribuye de diversas formas con la conservación y revitalización de las tradiciones alimentarias y otras manifestaciones culturales del país vinculadas con la cocina tradicional costarricense. Las actividades realizadas promueven el trabajo colaborativo fundamentado en las relaciones intergeneracionales y la interdisciplinariedad en el abordaje de los temas. Se promueven la sensibilización de las y los estudiantes universitarios en relación con las prácticas culinarias tradicionales y el reconocimiento de los aportes de las personas adultas mayores, quienes son los actores principales en el intercambio de conocimientos y en la práctica culinaria. Se propicia un encuentro de saberes que contribuye al crecimiento personal y académico de las personas estudiantes matriculadas en el proyecto dado que, a partir de las actividades en las cuales participan, es posible generar una mayor sensibilización, compromiso y liderazgo; de esta manera, se presenta incidencia positiva en su formación integral humanística.

El proyecto tiene un fuerte impacto sociocultural que consiste en la contribución con insumos para que diferentes sectores puedan tomarlos como base para sus acciones en el ámbito institucional o local. Los insumos pueden servir para el fortalecimiento de políticas públicas en alimentación y nutrición. No obstante, debe tenerse en cuenta que el conocimiento y respeto por la cultura alimentaria de una comunidad facilita la planificación y ejecución y asegura una mayor efectividad de los programas alimentario-nutricionales que se implementen en estas.

Asimismo, mediante este tipo de iniciativas universitarias se contribuye con los sectores educativo, turístico comunitario y desarrollo local, que a su vez retroalimentan el quehacer académico.

A nivel de las comunidades, se genera un impacto orientado hacia la apropiación del conocimiento sobre sus propias tradiciones alimentarias y la puesta en marcha de acciones para el empoderamiento y la divulgación de estas, siendo el TCU-486 una guía para que las comunidades puedan dar seguimiento y las acciones tengan sostenibilidad a lo largo del tiempo. Los materiales que se desarrollan se comparten con instituciones que tienen un papel fundamental en el rescate de las tradiciones como las Municipalidades, instituciones educativas, grupos organizados y otros. Además, se profundiza en la riqueza que aporta la culinaria local, desde la variedad de alimentos, técnicas de preparación, innovaciones en la utilización de los alimentos y en el aporte a la nutrición y salud de las comunidades.

Con las comunidades también se aprovechan las actividades de difusión masiva (ferias, festivales, festividades ligadas con el calendario santoral y otros) para apoyar en la recolección y sistematización de la información lo que genera recursos para devolverse posteriormente a la comunidad. Se mantiene de esta manera estrecha comunicación con organizaciones o instituciones para poder apoyar en el desarrollo de diversas actividades.

En el ámbito académico, el proyecto enriquece los contenidos de cursos pertenecientes a la carrera de Licenciatura en Nutrición, al compartir parte de la información recolectada a través de las actividades que desarrolla el TCU-486 y analizando las tradiciones alimentarias desde diversos ámbitos como la cultura y el aporte a la nutrición y salud de las personas.

Para las instituciones que atienden población adulta mayor, el proyecto genera posibilidades de desarrollar actividades diversas de beneficio de ellas mismas y la institución, pues se dispone de recursos (materiales audiovisuales, actividades lúdicas, materiales educativos y otros), se propician espacios de capacitación y se enriquece la atención integral e integración, con el aporte de estudiantes de diversas disciplinas.

De esta forma, este proyecto cumple su función como iniciativa de acción social que responde al compromiso de la Universidad de Costa Rica de contribuir a la reflexión y acción en pro del bienestar de la población.

Referencias

Carvajal, L. (2008). Matices del patrimonio cultural costarricense: un esfuerzo para preservar lo nuestro. Serie Cuadernos para la ciudadanía # 5. San José: Editorial UCR.

de Suremain, Ch. (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México). Trace (México, DF), (72), 165-181. <https://doi.org/10.22134/trace.72.2017.114>

Escuela de Nutrición (2008). Propuesta de reestructuración del Plan de Estudios de Bachillerato y Licenciatura en Nutrición. San José: Universidad de Costa Rica.

Escuela de Nutrición (2017). Aportes y desafíos para nutrir la acción social, la vinculación y la evaluación académica a partir de la experiencia de la Escuela de Nutrición. San José: Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica.

Escuela de Nutrición (2019). Propuesta de reestructuración del Plan de Estudios de Bachillerato y Licenciatura en Nutrición. San José: Universidad de Costa Rica.

Gómez, G., Quesada, D., & Monge, R. (2020). Perfil antropométrico y prevalencia de sobrepeso y obesidad en la población urbana de Costa Rica entre los 20 y 65 años agrupados por sexo: resultados del Estudio Latino Americano de Nutrición y Salud. Nutr Hosp 0;37(3):534-542 <http://dx.doi.org/10.20960/nh.02899>

González, R. (2012). La alimentación tradicional costarricense: propuestas para su revitalización. San José: Ministerio de Salud/FAO, Programa Conjunto: Políticas interculturales. para la inclusión y generación de oportunidades.

Oficina del Alto Comisionado para los Derechos Humanos/FAO. (2010). El derecho a la alimentación adecuada. Folleto Informativo No. 34 Ginebra: Organización de Naciones Unidas. <https://www.ohchr.org/sites/default/files/Documents/Publications/FactSheet34sp.pdf>

Martínez, T. (s.f.). La atención centrada en la persona. Algunas claves para avanzar en los servicios gerontológicos. España: Fundación Cáser.

Muñoz, G., Uribe, C., Pérez, J. & Ríos, I. (2017). Festivales Gastronómicos y Turismo en Latinoamérica. El Festival

Raíces de Guayaquil, Ecuador. Rosa dos Ventos, 9(3), 356-376. <https://doi.org/10.18226/21789061.v9i3p356>

Sedó, P. (2005). Reflexiones sobre la tradición culinaria: una experiencia con personas adultas mayores. Rev. Herencia. 18(2): 19-35.

Sedó, P. (2009). El rescate de las comidas y tradiciones de Costa Rica: una experiencia de trabajo intergeneracional. En: Hacia una sociedad para todas las edades: experiencias latinoamericanas de relaciones intergeneracionales. Ximena Romero compil. Red Latinoamericana de Gerontología, Chile. <http://www.gerontologia.org/portal/archivosUpload/Libro-RLG-relaciones-intergeneracionales.pdf>

Sedó, P. (2010). Sabores y tradiciones de Costa Rica, Una experiencia de trabajo compartido entre personas jóvenes y mayores desde la cotidianidad. Memorias IV Congreso de Transdisciplinariedad, Complejidad y Ecoformación. Febrero, Costa Rica.

Sedó, P. (2013). Diez años de aprender, compartir y difundir información sobre Tradiciones de Costa Rica a partir de un proyecto de TCU, mediante un trabajo compartido entre jóvenes y personas adultas mayores, 2003-2013. Encuentro Regional de Programa Integral de la Persona Adulta Mayor, San Ramón de Alajuela, 2013.

Troncoso-Pantoja, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. Perspectivas en Nutrición Humana, 21(1), 105-114. <https://doi.org/10.17533/udea.penh.v21n1a08>

Universidad de Costa Rica (s.f.). Portal de Acción Social. Trabajo Comunal Universitario. <https://accionesocial.ucr.ac.cr/modalidades/trabajo-comunidad/trabajo-comunal-universitario>

Universidad de Costa Rica (s.f.). Estatuto Orgánico de la Universidad de Costa Rica. Consejo Universitario. https://www.cu.ucr.ac.cr/normativ/estatuto_organico.pdf

Universidad de Costa Rica (2020). Políticas Institucionales 2021-2025. Consejo Universitario. https://documentos.cu.ucr.ac.cr/PoliticasyInstitucionales_2021-2025.pdf

Universidad de Costa Rica (2018). Reglamento del Trabajo Comunal Universitario. Consejo Universitario. https://www.cu.ucr.ac.cr/normativ/trabajo_comunal.pdf

Yglesias M., & Meño R. (2007). Trabajo Comunal Universitario. La conquista de un derecho. San José: Universidad de Costa Rica, Vicerrector.

Fecha de recepción: 30/05/2023

Fecha de aceptación: 28/09/2023