



Historia de un alimento bendito. Producción y consumo de papa en Costa Rica (1943-2015)

Wainer Ignacio Coto Cedeño¹

RESUMEN

Este artículo tiene como objetivo analizar el consumo de la papa en el contexto del sistema agroalimentario en Costa Rica, a lo largo del período 1943-2015. Se concluye que la consolidación de la papa en la dieta del país fue tardía, después de la segunda mitad de la década de 1980. Sin embargo, la dinámica de consumo cambió durante el proceso de liberalización económica, especialmente por la importación de papa procesada. La investigación se apoyó en bibliografía, fuentes primarias y estadísticas disponibles en el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) y la Biblioteca Nacional.

Palabras-Claves: Sistema Agroalimentario; Consumo de papa; Agricultura, Alimentos; Costa Rica

¹ Máster em Historia Aplicada Investigador del Observatorio de Historia Agroecológica y Ambiental Universidad Nacional ; Cota Rica. Correo eletrônico: waisin09@gmail.com

1 INTRODUCCIÓN

2 Fue hasta el siglo XVIII que la papa pasó a ocupar un papel importante en la
3 dieta de la sociedad europea. Episodios como la Guerra de Sucesión Española (1701-
4 1713) y la Guerra de los Siete Años (1756-1763), así como las hambrunas de 1709, 1740 y
5 1770-1772 favorecieron la incorporación definitiva de la papa en el régimen alimenticio
6 europeo. La promoción del consumo de este tubérculo estuvo a cargo de instituciones
7 agronómicas y de salubridad como la *Royal Society of London*² y la *Facultad de*
8 *Medicina de la Sorbonne* de París. Ambas organizaciones desarrollaron importantes
9 estrategias para impulsar la inclusión de la papa dentro de los sistemas de cultivo y las
10 prácticas culinarias. Así por ejemplo, en 1744 la *Royal Society of London* publicó un
11 manual para la siembra de papas que distribuyó a los agricultores del Reino Unido.³
12 Finalmente, los trabajos de selección genética de variedades, que ejecutó la *Royal*
13 *Horticultural Society of London* desde la primera mitad del siglo XIX, confirmaron el
14 interés de insertar a la papa en la dieta europea.⁴

15 En América Latina la expansión de la papa como un producto básico en la
16 alimentación avanzó lentamente. Durante las últimas cinco décadas, la producción del
17 tubérculo apenas se duplicó; pasó de 7,3 millones de toneladas métricas en 1961 a 15,9
18 millones en el año 2007.⁵ De hecho, la papa en comparación con otros productos
19 agroalimentarios de alta demanda como el maíz, el arroz, el sorgo y los plátanos,
20 registró descensos en su producción, área cultivada y rendimientos por hectárea. Esto

² La *Royal Society of London for Improving Natural Knowledge* (nombre oficial) se fundó el 28 de noviembre de 1660. Dicha institución estuvo conformada, en sus inicios, por físicos y filósofos naturalistas del Gresham College. Una de las primeras acciones que llevó a cabo fue la de emitir un comunicado, a través del cual recomendó el cultivo y consumo de papa para combatir la hambruna que afectó a Europa en el año de 1662. Para más detalles sobre la historia de la *Royal Society* y sus funciones véase: Douglas Mckie, "The origins and foundation of the *Royal Society of London*", *Notes and Records of the Royal Society of London* 15 (1960): 1-37.

³ En 1764 por medio de un "decreto real", las autoridades suecas promovieron el cultivo de la papa para contrarrestar la hambruna que afectó a la población. Sobre las estrategias de promoción y cultivo de la papa en Europa durante el siglo XVIII, obsérvese: Mercedes Ames y David Spooner, "DNA from herbarium specimens settles a controversy about origins of the european potato", *American Journal of Botany* 95, 2 (2008): 252-253.

⁴ A pesar del éxito alcanzado a lo largo de casi dos siglos, este se diluyó con las hambrunas que azotaron a Irlanda, en 1845-1849, y a Escocia, en 1846-1857. La aparición del hongo *Phytophthora infestans* (tizón tardío) redujo, considerablemente, las áreas de cultivo y la producción de papa, lo que provocó la escasez del alimento en estos territorios. Alice D'Arcy, "The potato in Ireland's evolving agrarian landscape and agri-food system", *Irish Geography* 43, 2 (2010): 119-134. Obsérvese, además: William McNeil, "The introduction of the potato into Ireland", *The Journal of Modern History* 21, 3 (1949): 218-222.

⁵ Gregory Scott, "Growth rates for potatoes in Latin American in comparative perspective: 1961-07", *American Journal Potato Research* 88 (2011): 144.

21 a pesar del proceso de innovación tecnológica que experimentó el cultivo desde la
22 década de 1940 en países como México y Costa Rica. En este último, el consumo de
23 papa se afianzó hasta mediados de 1980. Sin embargo, las importaciones de papa
24 prefrita y congelada, derivadas de la firma de los Tratados de Libre Comercio con
25 Estados Unidos, Canadá y la Unión Europea (UE) amenazaron la permanencia del
26 tubérculo sin procesar en la dieta costarricense.

27 Este artículo tiene como objetivo analizar el consumo de la papa en el
28 contexto del sistema agroalimentario en Costa Rica, a lo largo del período 1943-2015.
29 Se vincula la producción de este alimento con los programas de extensión agrícola,
30 nutrición y salud pública que se desarrollaron en el país desde la época de la
31 posguerra. El documento se organiza a partir de tres ideas centrales. La primera
32 estudia la creación de los programas de alimentación y su relación con los procesos
33 de innovación tecnológica en la agricultura. La segunda idea explica la promoción del
34 consumo de la papa en Costa Rica y su consolidación como un alimento básico de la
35 dieta costarricense. Por último, la tercera idea examina los cambios y las
36 continuidades en la forma de consumir el tubérculo, así como el auge de las
37 importaciones de papas procesadas derivadas de la apertura comercial y la firma de
38 Tratados de Libre Comercio (TLC).

39 **AGRICULTURA, ALIMENTOS Y NUTRICIÓN EN EL SIGLO XX**

40 El siglo XX irrumpió en Costa Rica con un nuevo orden institucional y
41 científico en materia agrícola. La fundación del Departamento de Agricultura en 1911,
42 la Escuela Nacional de Agricultura en 1926 y el Centro Nacional de Agricultura en 1928
43 sentó las bases de la investigación agronómica en el país.⁶ Dentro de las actividades
44 que efectuaron estas instituciones destacaron ensayos con variedades de distintos
45 cultivos, maquinaria, pastos y razas de ganado. A pesar de las crisis económicas que
46 provocaron la Primera Guerra Mundial y la Depresión de 1929, se logró implementar

⁶ En 1914 un grupo de ingenieros agrónomos plantearon el proyecto de la Escuela de Agricultura "Las Mercedes". El objetivo que persiguieron fue la capacitación de jóvenes "pobres y rurales" entre los 12-18 años en el cultivo de maíz, frijoles, caña de azúcar y legumbres. Sin embargo, el proyecto nunca se concretó. Obsérvese: Luis Cruz, y Gustavo Michaud, "La Escuela de Agricultura 'Las Mercedes'", *Boletín de Fomento* 3 (1914): 172-173.

47 todo un esquema de trabajo para la realización de los estudios. De esta manera, se
48 dotó al país de infraestructura esencial como dos fincas de experimentación
49 agropecuaria, un Laboratorio de Suelos y Análisis Agrícola, un Observatorio
50 Meteorológico y una Estación de Patología Vegetal, que incluyó, también, un jardín de
51 experimentación y demostración para el cultivo de árboles frutales.⁷

52 En este proceso de institucionalización destacaron, además, el Laboratorio
53 Químico Comercial, el Programa de Huertas Caseras y el Programa de Comedores
54 Escolares.⁸ Sus contribuciones más notables se plasmaron en campañas sobre
55 salubridad pública, nutrición y educación agrícola, dirigidas especialmente a niños,
56 jóvenes y mujeres. Por ejemplo, desarrollaron una serie de acciones que intentaron
57 “corregir” hábitos alimenticios inadecuados, eliminar el consumo de “alimentos
58 dañinos”⁹ y fomentar la producción alimentos para el autoconsumo, tales como el
59 cultivo de árboles frutales y hortalizas.¹⁰ Esto con la finalidad de controlar
60 enfermedades como la Pelagra, Beriberi, Escorbuto, Anemia y Raquitismo, principales
61 causas de la mortalidad infantil en las zonas rurales del país.¹¹ Sin embargo, fue hasta
62 después de 1950 con el aporte financiero de organismos internacionales que se
63 fortalecieron los programas de alimentación y nutrición en Costa Rica.

64 Este fortalecimiento de la política alimentaria estuvo estrechamente vinculado
65 con el proceso de modernización agrícola que aconteció en el país a partir de 1940. El
66 “mejoramiento” de la dieta y la asistencia técnica nutricional a las familias campesinas
67 fueron encargadas al Servicio Técnico Interamericano de Cooperación Agrícola
68 (STICA) y al Departamento de Economía Doméstica y Extensión Social Rural, del
69 Ministerio de Agricultura e Industrias (MAI).¹² Dentro de las funciones que asignaron

⁷ Sin Autor, “El Departamento de Agricultura”, Boletín de Fomento 2 (1911): 65-69.

⁸ Sin Autor, “Análisis de algunos alimentos de Costa Rica”, Escuela de Agricultura XII (1931): 282.

⁹ Sin Autor, “El arroz pulido es un alimento debilitante y daño”, Escuela de Agricultura 9 (1930): 212.

¹⁰ Sin Autor, “Las huertas caseras. El cultivo de legumbres es uno de los más sencillos y uno de los más importantes”, Escuela de Agricultura 4 (1931): 91.

¹¹ Sin Autor, “El agro y la escuela en Costa Rica. Consideraciones para un plan de educación agrícola del campesinado”, Revista de Agricultura 7 (1940): 305.

¹² Proyecto similar (Programa Cooperativo Educativo) fue implementado por el Instituto de Asuntos Interamericanos (IAI) y la Interamerican Educational Foundation entre 1943-1948. El IAI durante la Segunda Guerra Mundial exportó desde Costa Rica diversos productos alimenticios para el ejército de los Estados Unidos en el Canal de Panamá. El Instituto se abasteció del mercado local y estableció bodegas de almacenamiento en las provincias de Alajuela, San José y Cartago. Para más información, véase: Wilson Picado, “En busca de la genética guerrera. Segunda Guerra Mundial, cooperación agrícola y Revolución Verde en la agricultura de Costa Rica”, Historia Agraria 56 (2012): 107-134.

70 al STICA sobresalieron la producción, preparación, almacenamiento y distribución de
71 productos alimenticios de origen animal y vegetal.¹³ En este sentido, dicha institución
72 desarrolló proyectos de educación doméstica, los cuales se orientaron al
73 “adiestramiento” de las mujeres en prácticas culinarias y el manejo adecuado de la
74 dieta familiar. De forma complementaria, las amas de casa recibieron formación en
75 aspectos como costura, primeros auxilios, hábitos de higiene, aseo y recreación.

76 Desde el punto de vista de Josefa R. Hardin, especialista en alimentos del
77 STICA, la problemática de la desnutrición en el país se debió a la pobreza y a la
78 “ignorancia” de las personas.¹⁴ A partir de este dictamen, se le encomendó a los Clubes
79 4-S y al Programa de Mejoramiento del Hogar la misión de transformar el régimen
80 alimentario nacional. Emulando la labor de los agrónomos, los Supervisores de los
81 Clubes y las Asistentes del Hogar llevaron a cabo “demostraciones de nutrición”. Las
82 mismas consistieron en enseñar a las amas de casa a cultivar la tierra, seleccionar los
83 “mejores alimentos” y a preparar platillos saludables.¹⁵ De este modo, la cocina se
84 convirtió en un campo de experimentación, que en lugar de ensayar con variedades o
85 agroquímicos, modernizó la manera de consumir alimentos en Costa Rica. Para el
86 Departamento de Extensión Agrícola el proceso de capacitación fue exitoso. En el
87 Informe de Labores del año 1953 el STICA resaltó los beneficios de las
88 “demostraciones de nutrición”:

89 *Mediante enseñanzas prácticas y consejos apropiados, se han tratado de solucionar*
90 *hasta donde sea posible los problemas de los hogares del campo conectados con el*
91 *Servicio de Extensión. Se indica a las madres el valor que tiene el huerto casero, que a*
92 *la vez que proporciona una variedad en las actividades diarias, rinde productos de*
93 *gran valor en un régimen alimenticio balanceado. Se le ha enseñado a preparar con*
94 *los productos del huerto diversos platos, que, presentados en forma agradable,*
95 *complementan la dieta familiar. Cuando ha habido abundancia, se le ha enseñado*
96 *cómo conservar los productos, introduciendo así un principio de economía en el*
97 *hogar.*¹⁶

98 La necesidad de legitimar el vínculo con el entorno rural llevó el Servicio de
99 Extensión Agrícola instauró el Programa de Comedores Escolares. Esta acción

13 MAI, Memoria del Ministerio de Agricultura e Industrias (San José, Costa Rica: MAI, 1949), 360.

14 Josefa Hardin, “La nutrición: problema básico del pueblo”, Suelo Tico 1, 2 (1948): 103-107.

15 Carlos Arroyo Blanco, “Origen y desarrollo de la Extensión Agrícola en Costa Rica” (Tesis de Grado, Universidad de Costa Rica, 1953), 57-59.

16 MAI, Memoria del Ministerio de Agricultura e Industrias (San José, Costa Rica: MAI, 1953), 249.

100 significó, a la vez, un intento por “normalizar” su presencia en el hogar campesino, ya
101 que estableció contacto con los hijos de las amas de casa y productores que en
102 diferentes momentos recibieron asesoría técnica del STICA. Los primeros comedores
103 se ubicaron en las provincias de San José, Alajuela, Heredia y Cartago, y su
104 organización estuvo a cargo de los Clubes 4-S y del Ministerio de Educación Pública
105 (MEP). El elemento estrella del programa fue el estímulo que se le dio al cultivo de
106 hortalizas (repollo, espinacas, lechugas y remolachas, entre otras) en las huertas
107 escolares. Asimismo, bajo la supervisión y dirección de ingenieros agrónomos tanto
108 estudiantes como maestros obtuvieron entrenamiento en prácticas de conservación
109 de suelos, fabricación de abonos compost y combate de plagas y enfermedades.

110 En el transcurso de la década de 1950 la estructura institucional de los
111 comedores escolares sufrió transformaciones. El cambio más notable fue que el
112 programa pasó a manos del Ministerio de Salubridad Pública (MSP). Esto a raíz del
113 convenio que firmó el gobierno de la República con el Fondo de la Naciones Unidas
114 para la Infancia (UNICEF), y que derivó en el establecimiento del Programa de
115 Alimentación Complementaria (PAC).¹⁷ Otros factores que contribuyeron en este
116 proceso fueron la creación, en 1951, del Departamento de Nutrición y del primer
117 Centro de Nutrición del país. Finalmente, en 1960, la culminación del contrato con la
118 Universidad de Florida de los Estados Unidos limitó la disponibilidad de recursos
119 económicos para la ejecución de los trabajos de Extensión Agrícola.¹⁸ Por ende, el
120 peso que ejercieron los miembros de los Clubes 4-S y las Asistentes del Hogar en la
121 administración de los comedores fue cada vez menor.¹⁹

122 No obstante el debilitamiento de las entidades agrícolas, el PAC se mantuvo
123 estable a lo largo del período 1950-1970. Su relativa solidez le permitió consolidar una
124 red de Comedores Escolares y Centros de Nutrición. Por ejemplo, para 1956 el 50 por

¹⁷ Sin Autor, “Cinco mil niños inauguraron ayer los comedores escolares en esta capital”, *La Nación*, 16 junio 1950, 15.

¹⁸ Sobre la finalización del contrato del STICA con el gobierno costarricense, véase: MAI, Ministerio de Agricultura e Industrias (San José, Costa Rica: MAI, 1960), 98-105.

¹⁹ Al dejar de operar el servicio de Extensión Agrícola del STICA los programas de Clubes 4-S y Mejoramiento del Hogar se quedaron sin financiamiento y experimentaron un fuerte proceso de reordenamiento. Para el caso de los Clubes 4-S recibieron ayuda del Programa Interamericano para la Juventud Rural (PIJR) y de Pequeña Alianza para el Progreso. Para más detalles: MAG, Ministerio de Agricultura y Ganadería (San José, Costa Rica: MAG, 1964), 86. Obsérvese también: Lygia Quirós Sanchún, “Estudio de situación para reestructurar el programa de Mejoramiento del Hogar del servicio de Extensión Agrícola de Costa Rica” (Tesis de Grado en Agronomía, Universidad de Costa Rica, 1973).

125 ciento (662) de las escuelas públicas primarias de todo el territorio nacional contaron
126 con el comedor escolar, mientras que, para ese mismo año, el número de Centros de
127 Nutrición aumentó hasta alcanzar los 27.²⁰ Por otra parte, a través del acuerdo de
128 cooperación con la Cooperativa de Remesas al Exterior (CARE) en 1957 y la puesta en
129 marcha del Programa Integral de Nutrición para Niños y Madres en 1959, auspiciado
130 por la por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
131 (FAO), UNICEF y la Organización Mundial de la Salud (OMS),²¹ se introdujo en la dieta
132 de los beneficiarios el consumo de alimentos con alto contenido de vitaminas y
133 minerales, especialmente productos lácteos (leche en polvo, queso y mantequilla).²²

134 A pesar de que hubo avances significativos, el rumbo de la política alimentaria
135 del país en las décadas posteriores fue muy inestable.²³ Para los años de 1971-1983, se
136 diseñaron en Costa Rica alrededor de diez programas de alimentación y nutrición.²⁴
137 Sin embargo, la vigencia de la algunos fue esporádica y otros no pasaron de una idea
138 en el papel. Un par de ejemplos de la situación descrita fueron el Proyecto de
139 Nutrición a base de Soya y el Programa Nacional de Alimentos (PAN). El primero fue
140 financiado, en 1971, por la cooperativa CARE y el Centro Tropical de Enseñanza e
141 Investigación (CTEI). No obstante, se logró completar únicamente la etapa de
142 experimentación y adaptabilidad de la soya al entorno agroecológico nacional.²⁵ El

²⁰ MSP, Memoria del Ministerio de Salubridad Pública 1956 (San José, Costa Rica: MSP, 1958), 47-49.

²¹ De igual manera, los coordinadores del PAC y las autoridades de salud contaron con el apoyo del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP). Este instituto desarrolló valiosos estudios epidemiológicos y hematológicos que se emplearon para identificar las causas de la desnutrición y la anemia en niños y mujeres. Como estrategia, el INCAP recomendó el consumo de carne de pollo y morcilla como suplemento alimenticio; incluso distribuyó recetarios en los distintos Comedores Escolares y Centros de Nutrición del país. Para más detalles, obsérvese: MSP, Memoria del Ministerio de Salubridad Pública 1957 (San José, Costa Rica: MSP, 1959), 9.

²² MEP, Anexo de proyecto Programa Integral de Nutrición para Niños y Madres con la cooperación de FAO, OMS y UNICEF (San José, Costa Rica: Sección de Publicaciones, 1960), 27.

²³ En 1970 el PAC experimentó modificaciones en su estructura y pasó a llamarse Programas de Nutrición Aplicada, englobó las siguientes actividades: Alimentación Complementaria, Nutrición y Huertas y Recuperación Nutrición. Obsérvese: Carlos Díaz Amador, "Programas de Nutrición Aplicada", Revista Médica de Costa Rica 27 (1970): 199-213.

²⁴ El resto de programas fueron: 1. Centros de Educación y Nutrición (CEN) 1975, 2. Centros Infantiles de Atención Integral (CINAI), 3. Distribución de Alimentos a Familias con niños severamente desnutridos (DAF), 4. Programa de Producción Familiar de Alimentos 1976, 5. Programa Nacional de Nutrición 1977 y 6. Programa de Alimentación Familiar (ALFA) 1981. Para más detalles: Pablo Sauma Fiatt, Los programas estatales alimentación y nutrición: su impacto redistributivo en 1982 (San José, Costa Rica: Instituto de Investigaciones en Ciencias Económicas-UCR, 1986), 6-7.

²⁵ Antonio Pinchinat, Proyecto de Nutrición a base de Soya en Costa Rica, en XVIII reunión anual del Programa Cooperativo Centroamericano para el Mejoramiento de Cultivos Alimenticios (PCCMCA), ed., Fernando Rulfo y Heleodoro Miranda (Managua, Nicaragua: IICA-ZN/ROCAP, 1972), 12-14.

143 PAN, por su parte, permaneció en funcionamiento por un año, de octubre de 1982 a
144 diciembre de 1983. La crisis económica que afectó al país en la década de 1980
145 contribuyó en su desaparición.

Figura 01. Huerta escolar en Costa Rica, 1965



Fuente: Colección General Archivo del Ministerio de Salud de Costa Rica.

146

Figura 02. Programa de Alimentación del Ministerio de Salud de Costa Rica, 1978



Fuente: Colección General Archivo del Ministerio de Salud de Costa Rica.

147

148 **DIETA Y CONSUMO DE PAPA EN COSTA RICA A PARTIR DEL SIGLO XX**

149 Luego de este breve repaso por la historia de la política alimentaria, surge la
150 interrogante de entender cómo evolucionó el consumo de la papa en la dinámica del
151 sistema agroalimentario nacional. Para el abordaje de esta problemática se tomaron
152 en consideración tres aspectos claves. El primero hace alusión a la presencia del
153 tubérculo en el régimen alimenticio costarricense. Este punto es esencial para
154 comprender la consolidación de la papa en una dieta dominada, sustancialmente, por
155 el consumo de granos básicos y hortalizas. El segundo refiere a la inclusión de la papa
156 en los programas de alimentación desarrollados en el país. El tercer aspecto, y en
157 amplia relación con el anterior, trata sobre los cambios y las continuidades en la
158 manera de consumir el tubérculo. Elemento crítico en un contexto de “globalización
159 alimentaria” y en particular para Costa Rica donde las importaciones de papa
160 procesada aumentaron considerablemente en los últimos veinte años.

161 La incorporación definitiva de la papa como un alimento permanente en la
162 dieta costarricense fue tardía, ya avanzado el siglo XX.²⁶ El fomento a la agricultura de
163 cereales y granos básicos, a través de créditos otorgados por el Banco Internacional,²⁷
164 limitó el cultivo de este tubérculo durante el período 1910-1940. En el curso de estos
165 años la producción de maíz, frijoles y arroz acaparó el mayor porcentaje de tierras
166 destinadas al cultivo de alimentos de consumo interno. Solo para el período 1923-1927
167 un total de 28144,62 hectáreas fueron sembradas de maíz, 9560,52 de frijoles y 8441,07
168 de arroz, obsérvese al respecto el Gráfico No. 1. Del mismo modo, el análisis
169 estadístico evidenció la importancia de los plátanos dentro del régimen alimentario;
170 ya que del conjunto de alimentos secundarios esta musácea abarcó gran cantidad de
171 hectáreas, 8902,5 en 1909-1910 y 9143,12 entre 1923-1927.²⁸

172 La crisis del desabastecimiento de papa en el mercado nacional se agravó
173 entre 1934-1943. Una de las causas de este desabasto fue la escasez de variedades

²⁶ Durante los siglos XVI-XVIII la alimentación de colonos europeos e indígenas se sustentó en el consumo de maíz, frijoles, carne de res y frutas. Por el contrario, la papa ocupó un rol secundario en la dieta. Es decir, fue un “alimento sustituto” en periodos de escasez. Para más detalles, véase: Yamileth González García, “La producción de alimentos básicos en el Valle Central de Costa Rica (1575-1821)”, Anuario de Estudios Centroamericanos 10 (1984): 125-132.

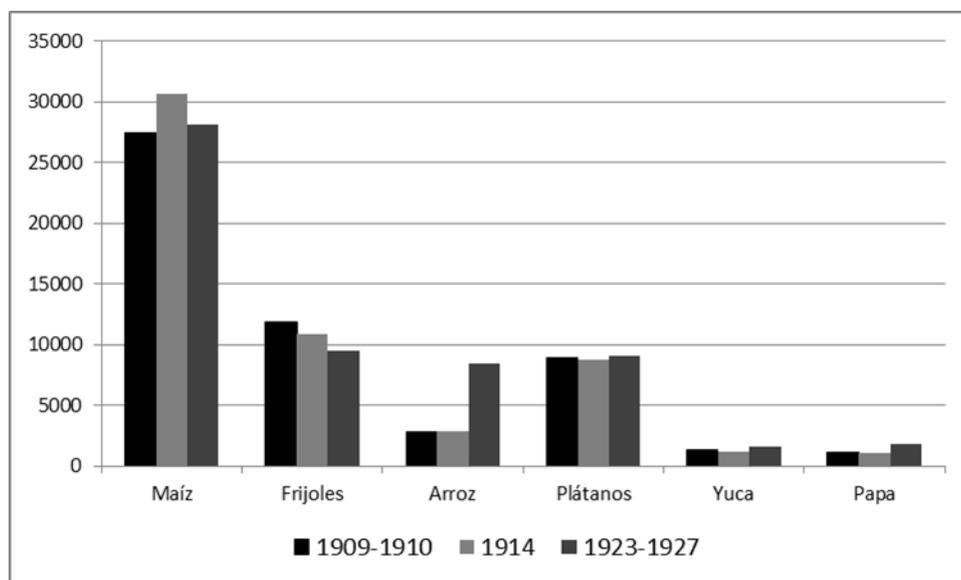
²⁷ En 1936 cambió su nombre por el de Banco Nacional de Costa Rica.

²⁸ Emmanuel Barrantes, Hilda Bonilla y Olga Ramírez, “Costa Rica. La disyuntiva agrícola en el período 1905-1925: cultivos de exportación y cultivos de subsistencia”, Anuario de Estudios Centroamericanos 27, 2 (2011): 127-136.

174 resistentes al ataque del hongo “tizón tardío” (*Phytophthora infestans*).²⁹ Datos del
 175 Departamento de Economía Agrícola y Estadística de Producción de la Secretaría de
 176 Agricultura revelaron que, a lo largo de estos diez años, la cosecha anual de papas en
 177 Costa Rica se redujo en un 68 por ciento, es decir, pasó de 1292824 kilogramos en 1934
 178 a 875368 en 1943. De hecho, el promedio de producción per cápita fue de apenas 2,4
 179 Kg/persona/año. Incluso, desde 1937 experimentó un descenso prolongado hasta
 180 llegar a los 1,2 Kg/persona/año. Este declive originó un desequilibrio entre la oferta y
 181 la demanda de papas. En palabras de Grover Kincaid, técnico del Instituto de Asuntos
 182 Interamericanos (IAI), “la producción actual es muy inferior a la que se necesita para
 183 suplir el consumo del país”.³⁰

184 **Gráfico No. 1**

185 Número de hectáreas plantadas con cultivos alimentarios en Costa Rica, 1909-
 186 1910/1914/1923-1927.



188 **Fuente:** elaboración propia a partir de Emmanuel Barrantes, Hilda Bonilla y Olga Ramírez, "Costa Rica. La
 189 disyuntiva agrícola en el período 1905-1925: cultivos de exportación y cultivos de subsistencia", Anuario de
 190 Estudios Centroamericanos 27, 2 (2011): 151-156. **Nota:** para 1923-1927 los datos son aproximados.

192

²⁹ “Esta enfermedad provoca lesiones en las hojas, tallos y tubérculos. Las condiciones favorables para el desarrollo del hongo son: temperaturas de 10°-20°C, humedad relativa entre 90-100% en las noches, días lluviosos y cielo nublado. Los síntomas se manifiestan como manchas irregulares de color café”. Obsérvese: Carlos Ramírez y Eva Schnell, La papa (San José, Costa Rica: Editorial Cafesa, 1983), 29.

³⁰ Grover Kincaid, "Control de la mancha o *Phytophthora infestans* de la papa en Costa Rica", Revista de Agricultura 1 (1945): 15.

193 El rumbo alimentario de la papa cambió en las décadas posteriores. En 1948, la
194 Oficina Sanitaria Panamericana efectuó, con el apoyo de la Fundación Rockefeller, una
195 serie de estudios bromatológicos con el objetivo de determinar el valor nutricional de
196 los alimentos de consumo popular en México y Centroamérica.³¹ El trabajo se enfocó
197 en medir los niveles de proteínas, grasa, vitaminas y carbohidratos en la dieta de la
198 población de escasos recursos económicos de la región. Para el caso específico de
199 Costa Rica el dictamen final fue positivo, aunque con una larga lista de
200 recomendaciones para las autoridades de salud y nutrición. Como elemento a favor,
201 los investigadores alabaron las propiedades nutricionales de los alimentos de
202 consumo diario.³² Sin embargo, solicitaron priorizar el empleo de aceites vegetales, en
203 lugar de las mantecas de origen animal, para la preparación de las comidas.³³
204 Asimismo, alertaron sobre la urgencia del país por diversificar su alimentación.

205 Como parte del plan de diversificación de alimentos, el informe de la Oficina
206 Sanitaria Panamericana sugirió el consumo de chayote, yuca, camote y papa. No
207 obstante, fue esta última la que recibió una atención especial y detallada. Desde el
208 punto de vista de los científicos, la papa fue considerada como un “alimento bendito”.
209 Los criterios para tal designación fueron: su versatilidad al momento de cocción y
210 sabor agradable pero, sobre todo, su valor alimenticio. Se resaltó, por tanto, el
211 potencial de la papa como fuente importante de energía y nutrientes. En particular, se
212 reconoció el alto contenido de vitamina C, indispensable para la prevención de
213 enfermedades como el Escorbuto y Beriberi.³⁴

214 Con base en la premisa anterior, es posible asegurar que la campaña de
215 promoción del consumo de la papa inició con los programas de alimentación y
216 nutrición que se ejecutaron en el país desde 1950. Por ejemplo, la papa fue un tema
217 recurrente en los cursos de Educación Nutricional que brindó el Ministerio de Salud,

³¹ Este proyecto culminó con la fundación del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) en 1949. En su etapa inicial el INCAP recibió financiamiento de la Fundación Kellogg y su dirección estuvo a cargo del Instituto Tecnológico de Massachusetts, el Instituto Mexicano de Nutrición y la Escuela Agrícola Panamericana.

³² Otón Jiménez, “Sorpresas de la alimentación centroamericana”, Suelo Tico 5, 26 (1951): 324.

³³ El proceso de sustitución de la manteca de origen animal (cerdo) por aceites vegetales fue lento, se consolidó con la compra de la refinadora Numar por parte de la compañía United Brands en 1965. Para más detalles, véase: Patricia Clare, Los cambios en la cadena de producción de la palma aceitera en el Pacífico costarricense: una historia económica, socioambiental y tecnocientífica (San José, Costa Rica: Sociedad Editora Alquimia, 2011), 169-174.

³⁴ Otón Jiménez, “Sorpresas de la alimentación centroamericana”, 327.

218 así como un ingrediente habitual en los menús de los comedores escolares. En 1977 el
219 Centro de Investigaciones en Tecnología de Alimentos (CITA) de la Universidad de
220 Costa Rica, el INCAP y el gobierno de la República fabricaron mezclas precocidas de
221 puré y sopa de papa.³⁵ Este proyecto formó parte del Programa Nacional de Nutrición
222 y tuvo como objetivo principal alimentar a niños de cero a cinco años, en edad escolar
223 y con problemas de desnutrición. A la vez, se establecieron convenios con industrias
224 procesadoras de alimentos, ya que por su alto contenido de proteínas y disponibilidad
225 de materias primas, se intentó extender su consumo al resto de la población.³⁶

226 Este impulso provocó que el consumo de papa en Costa Rica se incrementara
227 hasta alcanzar los niveles más altos a partir de la década de 1980. En términos
228 generales, el consumo per cápita de papa pasó de 8,59 Kg/persona/año en 1961 a
229 11,62 en 1985. Esta tendencia al alza se mantuvo hasta el 2012 cuando se registraron
230 20,84 Kg/persona/ año, tal y como se muestra en el Gráfico No. 2. Pero, ¿qué otros
231 factores explican este aumento? Más allá de una mera interpretación de tipo
232 demográfico, son dos las razones que responden esta interrogante. La primera refiere
233 a la consolidación de los trabajos de selección de variedades de papa en el país a
234 finales de 1970. La segunda razón está vinculada con el fortalecimiento de las redes de
235 comercialización del producto, esto a partir de la creación del Centro Nacional de
236 Abastecimiento y Distribución de Alimentos (CENADA)³⁷ en 1976 y el programa de
237 Ferias del Agricultor en 1979.³⁸

238

³⁵ Otras mezclas precocidas fueron: sopa de frijol, harina de maíz y frijoles-arroz. Véase: Horario Vargas Morera, “Desarrollo de alimentos de alto valor nutritivo de posible aplicación al programa de alimentación y nutrición de Costa Rica” (Tesis de Licenciatura en Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica, 1978), 2-5.

³⁶ Ministerio de Salud, Plan detallado de actividades de apoyo al Programa Nacional de Nutrición (San José, Costa Rica. 1977), 4.

³⁷ Es el principal mercado mayorista de Costa Rica, se especializa en el acopio y distribución de productos perecederos.

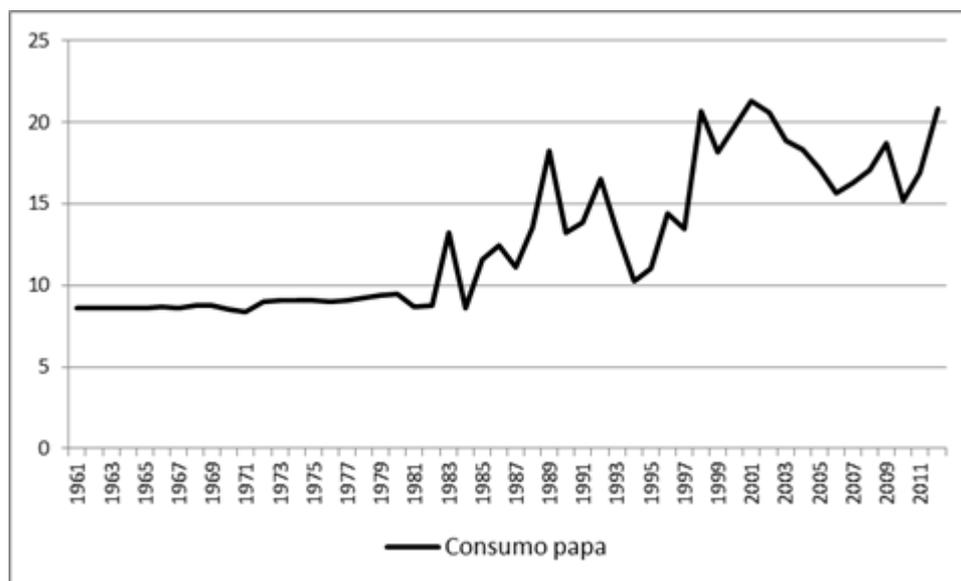
³⁸ “Una Feria del Agricultor es un mercado minorista para uso exclusivo de pequeños y medianos productores, en forma individual u organizada, de los sectores de la producción agropecuaria, pesquera, avícola y pequeña industria y artesanía, en donde venden directamente sus productos al consumidor”. Para más detalles, véase: Manuel García, “Análisis del comportamiento de mercado en las ferias del agricultor de la Gran Área Metropolitana”, *Tecnología en Marcha* 29, 1 (2016): 84.

Wainer Ignacio Coto Cedeño

239
240
241

Gráfico No. 2

Consumo per cápita de papa en Costa Rica, 1961-2012. Datos kg/persona/año.



242
243

Fuente: elaboración propia a partir de Hoja de Balances de Alimentos de la FAO.

244 **EL NUEVO MERCADO GLOBALIZADO: COMIDAS RÁPIDAS Y CONSUMO DE PAPA PROCESADA**

245 A pesar del evidente crecimiento, el consumo de papa experimentó
246 transformaciones desde 1990. La firma de acuerdos comerciales con México (1995) y
247 Canadá (2002) provocó un aumento en las importaciones de papa procesada al país.
248 Entre 1996-2014 se importaron un total de 55425407,14 kilogramos procedentes de
249 Canadá, Holanda y los Estados Unidos.³⁹ Si bien es cierto que se registró la entrada de
250 papa fresca su volumen fue menor (38315122,1 kg), esto debido a las regulaciones
251 impuestas por el Servicio Fitosanitario del Estado (SFE).⁴⁰ El auge en la demanda de
252 productos procesados estuvo asociado con el fortalecimiento de la agroindustria local
253 y extranjera, la apertura masiva de restaurantes de comida rápida⁴¹, supermercados y

³⁹ Cálculo propio a partir de <http://www.inec.go.cr/sicceweb/default.aspx>.

⁴⁰ "Regulaciones fitosanitarias para la importación de frutas, hortalizas y tubérculos para consumo fresco o para la industria. Reglamento Técnico RTCR327: 1997: 1. Presentación del certificado fitosanitario del país de origen, 2. La importación será objeto de inspección, en la cual se determinará las medidas fitosanitarias necesarias (muestreo y análisis de laboratorio), 3. Nombre común y científico de las especies y, cuando corresponda, las plagas que deben de venir libres o por las cuales no se autoriza su importación, 4. Solamente podrá importarse papa de los países de origen enlistados, en caso contrario, deberá ser solicitado al MAG por del Servicio Fitosanitario del Estado (SFE)". Para más detalles, obsérvese: Karen Arias Herrera, La comercialización de la papa en Costa Rica (San José, Costa Rica: Consejo Nacional de Producción, 2001), 7-8.

⁴¹ Costa Rica fue el primer país de Centroamérica (y el tercero de Latinoamérica) en el que la cadena de restaurantes de comida rápida McDonald's inició operaciones. El primer establecimiento entró en funcionamiento en el año de 1970,

254 la fundación de compañías proveedoras de alimentos (*food-service*). Destacaron, en
255 este sentido, empresas como Belca S.A, GRUMA Corporación, McDonald's, Burger
256 King y tostadoras como El Volcán y Kitty.

257 Cuatro fueron los principales productos importados por la industria
258 agroalimentaria de la papa en Costa Rica, a saber: almidón, hojuelas, prefrita
259 congelada y en trozos. El ingreso de este tipo de mercadería al país mostró una
260 tendencia creciente entre los años 1996-2014, tal y como se observa en el Gráfico No.
261 3. Cambios en los hábitos alimentarios y en los sistemas de distribución de los
262 alimentos favorecieron la incorporación de la papa procesada en el régimen
263 alimenticio de los costarricenses. Específicamente, su inserción en la dieta coincidió
264 con un nuevo estilo de vida, que se caracterizó por una reducción de los tiempos para
265 cocinar y la preferencia de las personas por comer fuera de casa, fundamentalmente
266 en puestos de comida rápida. De este modo, la decisión de qué alimentos consumir se
267 apoyó en el procesamiento previo del producto. En el caso de la papa, el tubérculo
268 con cáscara resultó un alimento sin acabar y difícil de manipular para su preparación.

269 Como resultado de este proceso de transformación agroalimentaria, el
270 mercado de la papa se convirtió en un campo de batalla. La contienda tuvo como
271 protagonistas a la Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria (CACIA), la
272 Cámara Costarricense de Productores de Papa (CCPP) y, como ente mediador, al
273 Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG). El origen del conflicto fue la importación
274 del tubérculo, particularmente del tipo procesado. CACIA justificó el ingreso de la
275 papa como una medida para resolver la problemática del desabastecimiento, la baja
276 calidad y los precios altos de la papa en Costa Rica.⁴² Desde el año 2010, está
277 organización solicitó al Estado eliminar las barreras fitosanitarias y el arancel del 46
278 por ciento que se dispuso para “terceros países” con el objetivo de atender el faltante

para el 2015 se contabilizaron 55. Para 2013 el conjunto de restaurantes de comida rápida alcanzó la cifra de 317, las franquicias con mayor cantidad de locales fueron Pizza Hut, Subway, McDonald's, KFC, Taco Bell, Quiznos, Rostipollos, Los Antojitos, Burger King y Wendy's. No obstante, estas dos últimas dejaron de operar en el país en el año 2015.

⁴² Para los importadores, la producción de papa nacional se especializó en el cultivo de variedades aptas para el consumo fresco, no así para el uso industrial

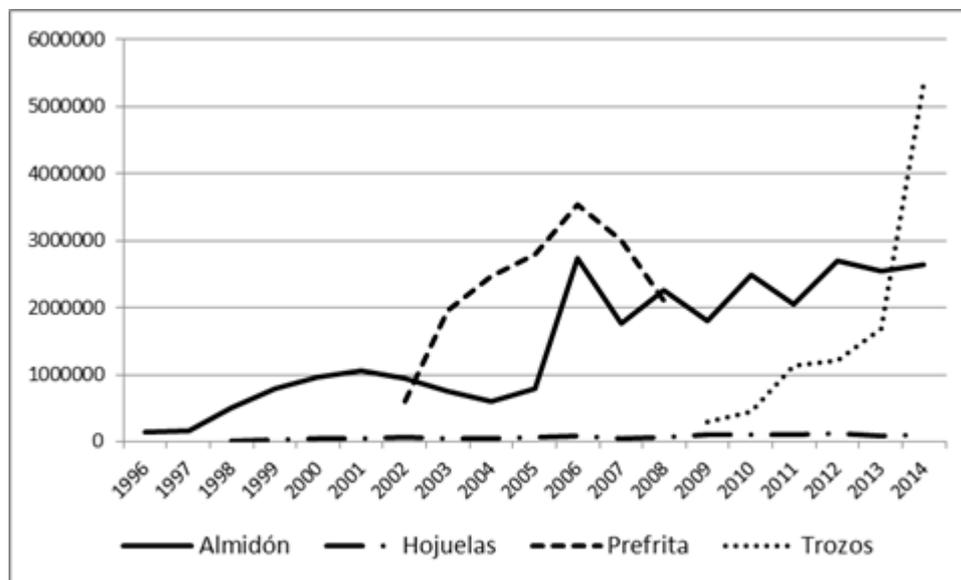
279 del producto.⁴³ Esta fue una estrategia que emplearon los industriales para colocar
 280 papa de marcas extranjeras en supermercados, hoteles y restaurantes.

281

Gráfico No. 3

282

Importación de papa procesada a Costa Rica, 1996-2014. Datos en kilogramos.



283

284 **Fuente:** elaboración propia a partir de <http://www.inec.go.cr/sicceweb/default.aspx> **Nota:** la papa
 285 prefrita provino de Canadá; la papa en trozos incluye también la precocida y tipo "hash brown"; desde el año
 286 2005 se empezó a importar "Pellets" (snack similar a la papa prefrita), hasta el 2014 el total de kg
 287 importados fue 21499.

288 Los productores, por su parte, catalogaron a las importaciones como una
 289 amenaza para el sector papero. Esta posición fue evidente en el 2001 cuando los
 290 productores se agruparon para impedir la aprobación del TLC con Canadá.
 291 Concretamente, el propósito fue detener la importación de 2276 toneladas métricas
 292 anuales de papa prefrita provenientes de ese país.⁴⁴ Pese a la negativa de los
 293 agricultores, el acuerdo fue ratificado y con él se liberalizó la comercialización de la
 294 papa en Costa Rica. La pugna entre productores e industriales se agudizó en el año
 295 2008 cuando por Decreto Ejecutivo se autorizó el ingreso de 1000 TM de papa libres

⁴³ Marvin Barquero, "CACIA choca con paperos por las importaciones", La Nación, 05 noviembre 2010, http://www.nacion.com/economia/Cacia-choca-paperos-importaciones_0_1157284337.html (Fecha de acceso: 20 octubre 2018).

⁴⁴ Marvin Barquero, "Papa obstaculiza apertura: sector afectado por los TLC", La Nación, 24 octubre 2001, http://www.nacion.com/ln_ee/2001/octubre/24/economia1.html (Fecha de acceso: 20 octubre 2018).

296 de aranceles.⁴⁵ Como respuesta se creó la Cámara Costarricense de Productores de
297 Papa (CCPP), la cual a partir de ese momento adoptó una postura de fiscalización para
298 obstaculizar acciones similares.⁴⁶ Así lo expresó el ingeniero agrónomo Fabián Segura,
299 Presidente de la CCPP:

300 *La Cámara se formó en el año 2009. Esto a raíz de una escasez de producto que hubo*
301 *en el año 2008 y que le permitió a un industrial, con ayuda del gobierno, importar*
302 *papa sin pagar aranceles. Si en ese momento no hubiéramos hecho presión política*
303 *otras empresas fuertes como Wal-Mart estarían importando. Si eso hubiera llegado a*
304 *pasar ya el sector papero hubiera desaparecido, porque la producción de papa del*
305 *país se destina para el consumo interno, es muy poco lo que se exporta. Se ha logrado*
306 *frenar la importación de papa fresca, sin embargo, con el TLC aumentó el ingreso de*
307 *papa prefrita congelada, eso nos vino a quitar más del 30 por ciento del mercado de*
308 *consumo, lo que nos genera múltiples pérdidas económicas.*⁴⁷
309

310 Las variaciones en el consumo y las disputas asociadas al ingreso de papa
311 procesada fueron, además, el reflejo de una oferta limitada de variedades.⁴⁸
312 Limitaciones que también se presentaron en los contenidos de materia seca, azúcares,
313 agua y en el tamaño de las semillas.⁴⁹ Para poder comprender esta problemática hay
314 que retroceder hasta 1940, época en la que iniciaron los programas de selección de
315 variedades de papa; ya que la preocupación de los fitomejoradores de la Fundación
316 Rockefeller, y posteriormente del Centro Internacional de la Papa (CIP), fue la
317 producción de semillas resistentes a plagas y enfermedades. De esta forma, quedó
318 relegada la experimentación con variedades para determinar sus niveles de almidón y
319 otros elementos. Esto explica, por lo tanto, el desabastecimiento de papas con estas
320 cualidades en Costa Rica, pues un alto porcentaje de semillas que ingresaron al país
321 llegaron procedentes de ambas instituciones.⁵⁰ Este fue el caso de la variedad Floresta,

⁴⁵ Marvin Barquero, "Decreto quita arancel a la papa industrial", La Nación, 29 noviembre 2008, http://www.nacion.com/economia/Decreto-quita-arancel-papa-industrial_0_1016098472.html (Fecha de acceso: 20 octubre 2018).

⁴⁶ Con la intención de enfrentar la competencia, la CCPP certificó la papa nacional a través de un sello diferenciador, método que tuvo como finalidad identificar cuál industria o comercializador utilizó "papa tica" en la fabricación de sus productos. No obstante, la propuesta no se implementó por falta de presupuesto y coordinación entre los productores.

⁴⁷ Fabián Segura Cerdas, entrevista con el autor, 18 de septiembre de 2015, Cartago, Costa Rica (grabación en cinta y notas manuscritas en posesión del autor).

⁴⁸ Adrián Brenes, "La papa de la discordia", Actualidad Económica 264 (2002): 31-33.

⁴⁹ Todas estas, características primordiales en la elaboración de productos como papas fritas, tipo hash brown, purés y cremas. Detalles en: PRECODEPA, Memoria del XXIII Reunión de la Evaluación y Planificación (San José, Costa Rica: PRECODEPA, 1999), 253-256.

⁵⁰ Rodolfo Bianchini, agrónomo con estudios en la Universidad de Chapingo, México, explicó de la siguiente manera la problemática descrita: "Desde hace unos 15 años para acá, con una economía más estable y una población amplia con

322 la cual se liberó al mercado en 1996 como una papa ideal para la industria. Sin
323 embargo, no cumplió con las expectativas.⁵¹

324 COMENTARIOS FINALES

325 La expansión, en América Latina, de la papa como cultivo alimentario avanzó
326 lentamente. Costa Rica no fue la excepción. La incorporación definitiva de la papa
327 como un alimento permanente en la dieta costarricense se dio de forma tardía, a
328 mediados del decenio de 1980. Este impulso se explica, en primer lugar, por la
329 inclusión del tubérculo en los programas de alimentación y nutrición que desarrolló el
330 Estado costarricense, en colaboración con organismos internacionales, desde la
331 segunda mitad del siglo XX. En segundo lugar, el aumento en el consumo de la papa se
332 debió a la identificación de un grupo de variedades aptas para el uso en fresco (es
333 decir, en el hogar). En tercer lugar, el establecimiento de nuevos canales de
334 comercialización del tubérculo, sobre todo la creación del Centro Nacional de
335 Abastecimiento y Distribución de Alimentos (CENADA) y las Ferias del Agricultor,
336 favoreció el acceso de las personas al producto.

337 Sin embargo, la dinámica del consumo de la papa experimentó
338 transformaciones durante el proceso de liberalización económica. La firma de
339 tratados comerciales con México, Estados Unidos, Canadá y la Unión Europa provocó
340 el ingreso de papa procesada (prefrita, congelada, en trozos y puré, entre otros) a
341 Costa Rica. La importación de este tipo de productos estuvo asociada a un aumento
342 en el número de restaurantes de comida rápida, agroindustrias y supermercados. De
343 hecho, fue el sector industrial el que adujo deficiencias en la oferta y la calidad de las
344 variedades disponibles en el país. En tal sentido, argumentaron que la producción

altos niveles de consumo es que hay una industrialización de la papa, pero básicamente hojuelas. El que se fabrique solo este tipo de productos está relacionado con las características de las variedades. Volviendo a los orígenes de la selección genética, John S. Niederhauser y los genetistas de Chapingo lograron crear una gran cantidad de variedades resistentes a las diferentes razas del tizón tardío pero no con altos contenidos de almidón y esto ha sido un problema desde aquel entonces hasta la actualidad". Rodolfo Bianchini Gutiérrez, entrevista con el autor, 16 de septiembre de 2015, Cartago, Costa Rica (grabación en cinta y notas manuscritas en posesión del autor).

⁵¹ El Laboratorio de Biotecnología de Plantas (LBP), del Centro de Investigaciones Agronómicas (CIA) de la Universidad de Costa Rica (UCR), liberó en el 2015 la variedad ELBE. Fue descrita como una semilla capaz de soportar el ataque de enfermedades como el tizón tardío y el minador de hojas (*Liriomyza huidobrensis*), y ser apta para el uso industrial, debido a su alto contenido de materia seca y su bajo nivel de azúcares reductores.

345 nacional fue insuficiente (en términos de cantidad y características de los tubérculos)
346 para abastecer la demanda de la industria de papas en el país. Esto ocasionó el
347 surgimiento fuertes disputas con los productores. No obstante, el desabastecimiento
348 de papas aptas para la industria encuentra explicación en la historia de la selección
349 varietal en Costa Rica y su ligamen con los proyectos de “mejoramiento genético” que
350 llevó a cabo la Fundación Rockefeller durante el proceso de la Revolución Verde.

351

352 **REFERENCIAS**

- 353 Adrián Brenes, “La papa de la discordia”, *Actualidad Económica* 264 (2002): 31-33.
- 354 Alice D’Arcy, “The potato in Ireland’s evolving agrarian landscape and agri-food
355 system”, *Irish Geography* 43, 2 (2010): 119-134.
- 356 Antonio Pinchinat, Proyecto de Nutrición a base de Soya en Costa Rica, en XVIII
357 reunión anual del Programa Cooperativo Centroamericano para el Mejoramiento de
358 Cultivos Alimenticios (PCCMCA), ed., Fernando Rulfo y Heleodoro Miranda (Managua,
359 Nicaragua: IICA-ZN/ROCAP, 1972), 12-14.
- 360 Carlos Arroyo Blanco, “Origen y desarrollo de la Extensión Agrícola en Costa Rica”
361 (Tesis de Grado, Universidad de Costa Rica, 1953), 57-59.
- 362 Carlos Díaz Amador, “Programas de Nutrición Aplicada”, *Revista Médica de Costa Rica*
363 27 (1970): 199-213.
- 364 Carlos Ramírez y Eva Schnell, *La papa* (San José, Costa Rica: Editorial Cafesa, 1983), 29.
- 365 Douglas Mckie, “The origins and foundation of the Royal Society of London”, *Notes*
366 *and Records of the Royal Society of London* 15 (1960): 1-37.
- 367 Emmanuel Barrantes, Hilda Bonilla y Olga Ramírez, “Costa Rica. La disyuntiva agrícola
368 en el período 1905-1925: cultivos de exportación y cultivos de subsistencia”, *Anuario*
369 *de Estudios Centroamericanos* 27, 2 (2011): 127-136.
- 370 Fabián Segura Cerdas, entrevista con el autor, 18 de septiembre de 2015, Cartago,
371 Costa Rica (grabación en cinta y notas manuscritas en posesión del autor).
- 372 Gregory Scott, “Growth rates for potatoes in Latin American in comparative
373 perspective: 1961-07”, *American Journal Potato Research* 88 (2011): 144.
- 374 Grover Kincaid, “Control de la mancha o *Phytophthora infestans* de la papa en Costa
375 Rica”, *Revista de Agricultura* 1 (1945): 15.

- 376 Horario Vargas Morera, “Desarrollo de alimentos de alto valor nutritivo de posible
377 aplicación al programa de alimentación y nutrición de Costa Rica” (Tesis de
378 Licenciatura en Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica, 1978), 2-5.
- 379 Josefa Hardin, “La nutrición: problema básico del pueblo”, *Suelo Tico* 1, 2 (1948): 103-
380 107.
- 381 Karen Arias Herrera, *La comercialización de la papa en Costa Rica* (San José, Costa
382 Rica: Consejo Nacional de Producción, 2001), 7-8.
- 383 Luis Cruz, y Gustavo Michaud, “La Escuela de Agricultura ‘Las Mercedes’”, *Boletín de*
384 *Fomento* 3 (1914): 172-173.
- 385 Lygia Quirós Sanchún, “Estudio de situación para reestructurar el programa de
386 Mejoramiento del Hogar del servicio de Extensión Agrícola de Costa Rica” (Tesis de
387 Grado en Agronomía, Universidad de Costa Rica, 1973).
- 388 MAG, Ministerio de Agricultura y Ganadería (San José, Costa Rica: MAG, 1964), 86.
- 389 MAI, Memoria del Ministerio de Agricultura e Industrias (San José, Costa Rica: MAI,
390 1949), 360.
- 391 MAI, Memoria del Ministerio de Agricultura e Industrias (San José, Costa Rica: MAI,
392 1953), 249.
- 393 MAI, Ministerio de Agricultura e Industrias (San José, Costa Rica: MAI ,1960), 98-105.
- 394 Manuel García, “Análisis del comportamiento de mercado en las ferias del agricultor
395 de la Gran Área Metropolitana”, *Tecnología en Marcha* 29, 1 (2016): 84.
- 396 Marvin Barquero, “CACIA choca con paperos por las importaciones”, *La Nación*, 05
397 noviembre 2010, [http://www.nacion.com/economia/Cacia-choca-paperos-
398 importaciones_0_1157284337.html](http://www.nacion.com/economia/Cacia-choca-paperos-importaciones_0_1157284337.html) (Fecha de acceso: 20 octubre 2018).
- 399 Marvin Barquero, “Decreto quita arancel a la papa industrial”, *La Nación*, 29
400 noviembre 2008, [http://www.nacion.com/economia/Decreto-quita-arancel-papa-
401 industrial_0_1016098472.html](http://www.nacion.com/economia/Decreto-quita-arancel-papa-industrial_0_1016098472.html) (Fecha de acceso: 20 octubre 2018).
- 402 Marvin Barquero, “Papa obstaculiza apertura: sector afectado por los TLC”, *La Nación*,
403 24 octubre 2001, http://www.nacion.com/ln_ee/2001/octubre/24/economia1.html
404 (Fecha de acceso: 20 octubre 2018).
- 405 MEP, Anexo de proyecto Programa Integral de Nutrición para Niños y Madres con la
406 cooperación de FAO, OMS y UNICEF (San José, Costa Rica: Sección de Publicaciones,
407 1960), 27.

- 408 Mercedes Ames y David Spooner, “DNA from herbarium specimens settles a
409 controversy about origins of the european potato”, *American Journal of Botany* 95, 2
410 (2008): 252-253.
- 411 Ministerio de Salud, Plan detallado de actividades de apoyo al Programa Nacional de
412 Nutrición (San José, Costa Rica. 1977), 4.
- 413 MSP, Memoria del Ministerio de Salubridad Pública 1956 (San José, Costa Rica: MSP,
414 1958), 47-49.
- 415 MSP, Memoria del Ministerio de Salubridad Pública 1957 (San José, Costa Rica: MSP,
416 1959), 9.
- 417 Otón Jiménez, “Sorpresas de la alimentación centroamericana”, 327.
- 418 Otón Jiménez, “Sorpresas de la alimentación centroamericana”, *Suelo Tico* 5, 26 (1951):
419 324.
- 420 Pablo Sauma Fiatt, Los programas estatales alimentación y nutrición: su impacto
421 redistributivo en 1982 (San José, Costa Rica: Instituto de Investigaciones en Ciencias
422 Económicas-UCR, 1986), 6-7.
- 423 Patricia Clare, Los cambios en la cadena de producción de la palma aceitera en el
424 Pacífico costarricense: una historia económica, socioambiental y tecnocientífica (San
425 José, Costa Rica: Sociedad Editora Alquimia, 2011), 169-174.
- 426 PRECODEPA, Memoria del XXIII Reunión de la Evaluación y Planificación (San José,
427 Costa Rica: PRECODEPA, 1999), 253-256.
- 428 Rodolfo Bianchini Gutiérrez, entrevista con el autor, 16 de septiembre de 2015,
429 Cartago, Costa Rica (grabación en cinta y notas manuscritas en posesión del autor).
- 430 Sin Autor, “Análisis de algunos alimentos de Costa Rica”, *Escuela de Agricultura XII*
431 (1931): 282.
- 432 Sin Autor, “Cinco mil niños inauguraron ayer los comedores escolares en esta capital”,
433 *La Nación*, 16 junio 1950, 15.
- 434 Sin Autor, “El agro y la escuela en Costa Rica. Consideraciones para un plan de
435 educación agrícola del campesinado”, *Revista de Agricultura* 7 (1940): 305.
- 436 Sin Autor, “El arroz pulido es un alimento debilitante y daño”, *Escuela de Agricultura* 9
437 (1930): 212.
- 438 Sin Autor, “El Departamento de Agricultura”, *Boletín de Fomento* 2 (1911): 65-69.
- 439 Sin Autor, “Las huertas caseras. El cultivo de legumbres es uno de los más sencillos y
440 uno de los más importantes”, *Escuela de Agricultura* 4 (1931): 91.

Wainer Ignacio Coto Cedeño

- 441 William McNeil, "The introduction of the potato into Ireland", *The Journal of Modern*
442 *History* 21, 3 (1949): 218-222.
- 443 Wilson Picado, "En busca de la genética guerrera. Segunda Guerra Mundial,
444 cooperación agrícola y Revolución Verde en la agricultura de Costa Rica", *Historia*
445 *Agraria* 56 (2012): 107-134.
- 446 Yamileth González García, "La producción de alimentos básicos en el Valle Central de
447 Costa Rica (1575-1821)", *Anuario de Estudios Centroamericanos* 10 (1984): 125-132
- 448 .

449 History of a blessed food. Production and consumption of potatoes in
450 Costa Rica (1943-2015)

451 **ABSTRACT**

452 The objective of this article is to analyze the consumption of potatoes in the context of the
453 agri-food system in Costa Rica, over the period 1943-2015. It is concluded that the
454 consolidation of the potato in the diet of the country was late, after the second half of the
455 decade of 1980. However, the dynamics of consumption changed during the process of
456 economic liberalization, especially by the importation of processed potatoes. The research
457 was based on bibliography, primary sources and statistics available in the Ministerio de
458 Agricultura y Ganadería (MAG), the Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) and the
459 Biblioteca Nacional.

460

461 **Keywords:** Food system; Potato consumption, Agriculture; Foods, Costa Rica

462

463

464

465

466

467

468

469

470

471

472

473

474

475

476

477

478

Recibido: 23/09/2018

Aprobado: 16/10/2018