

CONSUMO DE TACACO (SECIUM TACACO; CUCURBITACEAE) EN CINCO CIUDADES DE COSTA RICA

DOI: <https://doi.org/10.22458/urj.v17i1.5805>

AUTORES

José Eladio Monge-Pérez¹ & Michelle Loría-Coto²

INTRODUCCIÓN

El tacaco es una hortaliza endémica de Costa Rica reconocida por su alto valor nutricional. A pesar de su importancia cultural y alimentaria, no se contaba con estudios previos que analizaran sus patrones de consumo en la población costarricense.

OBJETIVO

Este estudio tiene como propósito caracterizar los patrones de consumo de tacaco en distintas regiones de Costa Rica, considerando factores geográficos, demográficos y culturales.

METODOLOGÍA

La investigación se desarrolló entre marzo y noviembre de 2019 en cinco ciudades del país: San José, Alajuela, Heredia, Cartago y Liberia. Se aplicaron 600 entrevistas presenciales orientadas a explorar el conocimiento, la frecuencia de consumo, los métodos de preparación, los canales de adquisición y las percepciones de calidad del tacaco.

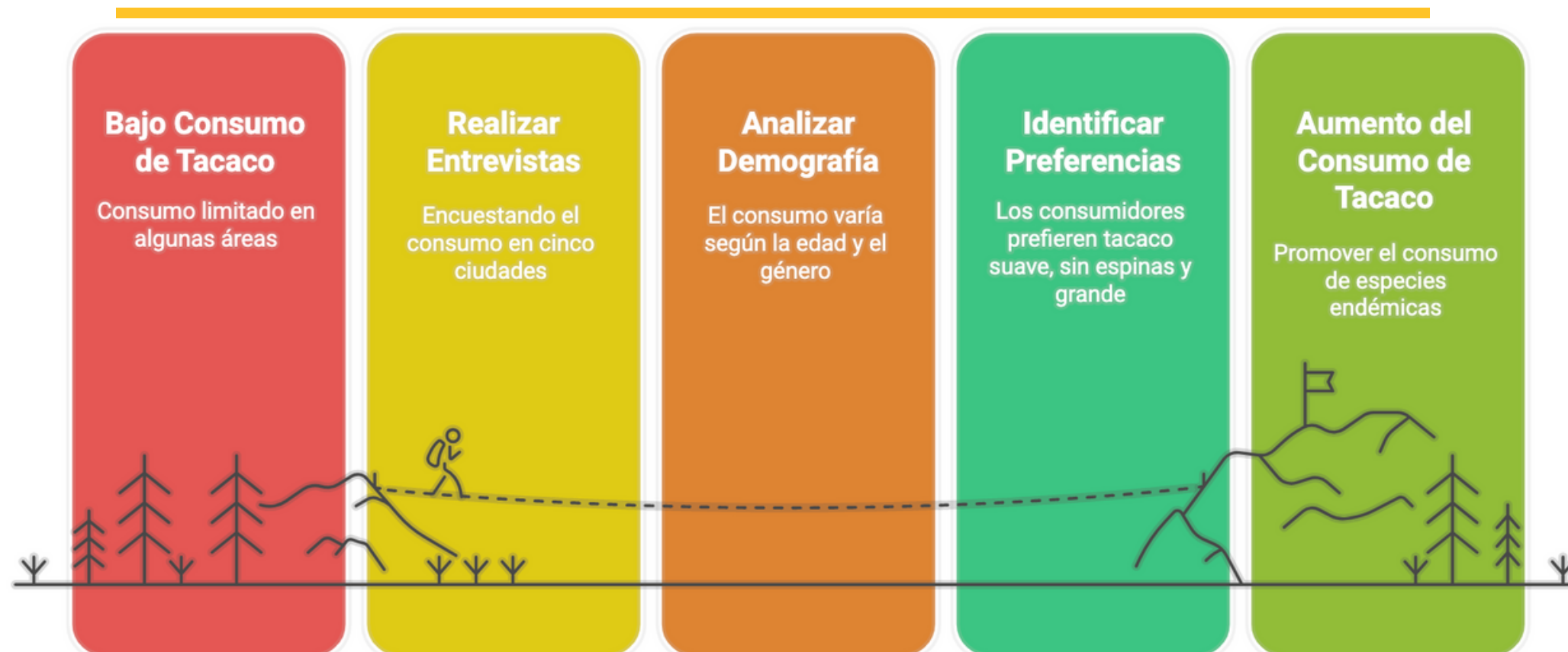
AFILIACIÓN

1. Universidad de Costa Rica, Finca Experimental Interdisciplinaria de Modelos Agroecológicos, Turrialba, Cartago, Costa Rica.
2. Universidad Estatal a Distancia, Escuela de Ciencias Exactas y Naturales, Sabanilla, San José, Costa Rica.



Imagen ilustrativa, Mario, WikimediaCommons

CONSUMO DE TACACO EN COSTA RICA



RESULTADOS

El conocimiento y consumo del tacaco fueron mayores en San José, Alajuela, Heredia y Cartago (64–79% y 33–51%, respectivamente), y considerablemente menores en Liberia (11% y 8%). Las mujeres consumen tacaco en mayor proporción que los hombres, y el consumo aumenta con la edad. Generalmente se adquiere en ferias o supermercados, y se consume hervido una vez al mes. Las características valoradas son: textura suave, pocas espinas, gran tamaño y ternura. En Heredia se reportó mayor diversidad en los métodos de preparación.

CONCLUSIÓN

El consumo del tacaco presenta diferencias geográficas significativas en Costa Rica, influenciadas también por factores como el sexo y la edad de los consumidores. En general, se trata de un alimento consumido ocasionalmente, mediante métodos tradicionales y adquirido en mercados locales. Estos hallazgos resultan fundamentales para diseñar estrategias de conservación y promoción del tacaco como especie endémica de relevancia cultural y alimentaria.