



Marco conceptual de la  
**‘Gastronomía Costarricense  
 Sostenible y Saludable’**

Producto #1

San José, 2014



# **Plan Nacional de Gastronomía Sostenible y Saludable**

**M.Sc. Erick Vargas**  
Consultor, facilitador y revisor

Este documento es parte de la consultoría:

*“Plan Nacional de la Gastronomía Sostenible y Saludable como espacio para la Agricultura Familiar  
Orgánica y Sostenible”*

**Fundación para el Fomento y Promoción de la Investigación y Transferencia de  
Tecnología Agropecuaria de Costa Rica, FITTACORI**

**San José, Costa Rica  
12 de agosto de 2014**

Citar como:

Vargas, E; Cruz, J; Delgado, G; Obando, Y. 2014. Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable (PNGSS). Financiamiento: Fundación para el Fomento y Promoción de la Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria de Costa Rica, FITTACORI. San José, Costa Rica. 142 p.

# Tabla de contenidos

Acrónimos y siglas empleados en el documento .....	6
Resumen Ejecutivo .....	8
Antecedentes y Gestión del “Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable” .....	10
Código de Ética y Comunicación del PNGCSS .....	13
El porqué de la necesidad de este código .....	13
Componentes del Código de Ética y Comunicación .....	14
Abordaje metodológico para el diseño del Plan .....	17
Marco conceptual de la ‘Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable’ .....	21
El Manifiesto de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable .....	24
Plan de Acción del PNGCSS .....	26
La Misión .....	26
La Visión .....	26
Los Valores .....	26
Horizonte temporal .....	26
Los ejes estratégicos .....	27
Objetivo general .....	28
Objetivos específicos .....	28
Eje estratégico 1: Conservación de los recursos de importancia alimenticia .....	30
Descripción .....	30
Limitaciones y oportunidades .....	31
Estrategias .....	33
Eje estratégico 2: Producción sostenible de alimentos y agricultura familiar .....	36
Descripción .....	36
Limitaciones y oportunidades .....	37
Estrategias .....	39
Eje estratégico 3. Salud, inocuidad y balance nutricional .....	43
Descripción .....	43
Limitaciones y oportunidades .....	44
Estrategias .....	46
Eje estratégico 4. Revitalización del patrimonio gastronómico costarricense .....	50
Descripción .....	50
Limitaciones y oportunidades .....	52
Estrategias .....	53

<b>Eje estratégico 5. Producto gastronómico, calidad e innovación .....</b>	<b>55</b>
Descripción.....	55
Limitaciones y oportunidades.....	56
Estrategias.....	57
<b>Eje estratégico 6. Turismo y gastronomía.....</b>	<b>61</b>
Descripción.....	61
Limitaciones y oportunidades.....	62
Estrategias.....	64
<b>Eje estratégico 7. Cadenas de comercialización .....</b>	<b>67</b>
Descripción.....	67
Limitaciones y oportunidades.....	68
Estrategias.....	70
<b>Eje estratégico 8. Cambio climático y carbono neutralidad.....</b>	<b>74</b>
Descripción.....	74
Limitaciones y oportunidades.....	75
Estrategias.....	77
<b>Eje estratégico 9. Generación y diseminación del conocimiento .....</b>	<b>79</b>
Descripción.....	79
Limitaciones y oportunidades.....	80
Estrategias.....	82
<b>Eje estratégico 10. Capacitación y profesionalización del capital humano.....</b>	<b>84</b>
Descripción.....	84
Limitaciones y oportunidades.....	85
Estrategias.....	86
<b>Eje estratégico 11. Educación y gastronomía sostenible y saludable .....</b>	<b>90</b>
Descripción.....	90
Limitaciones y oportunidades.....	91
Estrategias.....	93
<b>Eje estratégico 12. Comunicación del PNGCSS.....</b>	<b>94</b>
Descripción.....	94
Limitaciones y oportunidades.....	95
Estrategias.....	97
<b>Laboratorio Gastronómico 2014 .....</b>	<b>101</b>
<b>Abordaje metodológico.....</b>	<b>102</b>
Coordinación y convocatoria.....	102
El abordaje de la sostenibilidad .....	105
Identidad, desarrollo gastronómico, nutrición y aspectos culturales.....	107
Evaluación de la respuesta del cliente .....	108

<b>Resultados.....</b>	<b>109</b>
Propuestas gastronómicas .....	109
Sostenibilidad y cadena de comercialización.....	111
Identidad de las propuestas.....	113
Desarrollo gastronómico.....	114
Nutrición.....	115
Aspectos culturales .....	119
Respuesta del cliente .....	120
Retorno de Inversión (ROI).....	123
<b>Conclusiones y recomendaciones .....</b>	<b>124</b>
Conclusiones.....	124
Recomendaciones .....	125
<b>Principales sitios en línea consultados .....</b>	<b>127</b>
<b>Fuentes citadas .....</b>	<b>130</b>
<b>Anexos .....</b>	<b>132</b>
<b>Anexo 1: Directorio de participantes en talleres y reuniones y especialistas consultados ....</b>	<b>132</b>
<b>Anexo #2: Evaluación empleada en Segundo Laboratorio Culinario .....</b>	<b>138</b>
<b>Anexo #3: Evaluación empleada en el Laboratorio Gastronómico de junio 2014 .....</b>	<b>139</b>

## Acrónimos y siglas empleados en el documento

AED	Asociación Empresarial para el Desarrollo
ANCH	Asociación Nacional de Chefs
CACIA	Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria
CACORE	Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines
CadenAgro	Centro de Apoyo para el Desarrollo de Denominaciones de Origen y Sellos de Calidad de Productos Agroalimentarios
CANATUR	Cámara de Turismo
CANTURURAL	Cámara Nacional de Turismo Rural Comunitario
CATIE	Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza
CEN-CINAI	Centros de Educación y Nutrición y Centros Infantiles de Atención Integral
CENECOOP	Centro de Estudios y Capacitación Cooperativa R.L.
CITA	Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
CNP	Consejo Nacional de Producción
COMEX	Ministerio de Comercio Exterior
CONICIT	Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
CST	Certificado de Sostenibilidad Turística
DCC	Dirección de Cambio Climático
EARTH	Escuela de Agricultura de la Región Tropical Húmeda
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
FECOP	Federación Costarricense de Pesca
FITTACORI	Fundación para el Fomento y Promoción de la Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria de Costa Rica
FLACSO	Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales
FOD	Fundación Omar Dengo
FONAFIFO	Fondo Nacional de Financiamiento Forestal
GEI	gases de efecto invernadero
ICT	Instituto Costarricense de Turismo
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
IMAS	Instituto Mixto de Ayuda Social
IMN	Instituto Meteorológico Nacional
INA	Instituto Nacional de Aprendizaje
INAMU	Instituto Nacional de Mujeres
INBio	Instituto Nacional de Biodiversidad
INCIENSA	Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud
INCOPESCA	Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura
INDER	Instituto Nacional de Desarrollo Rural
INEC	Instituto Nacional de Estadísticas y Censos
INISA	Instituto de Investigaciones en Salud
INTA	Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria
IPCC	Panel Intergubernamental de Cambio Climático

JNFA	Junta Nacional de Ferias del Agricultor
MAG	Ministerio de Agricultura y Ganadería
MARVIVA	Fundación MARVIVA
MCJ	Ministerio de Cultura y Juventud
MEIC	Ministerio de Economía, Industria y Comercio
MEP	Ministerio de Educación Pública
MIDEPLAN	Ministerio de Planificación
MINAE	Ministerio de Ambiente, Energía y Mares de Costa Rica
MS	Ministerio de Salud Pública
OET	Organización para Estudios Tropicales
ONU	Organización de las Naciones Unidas
OPS	Organización Panamericana de la Salud
PNGCSS	Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable
PROCOMER	Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica
PSA	pago por servicios ambientales
PYMES	Pequeñas y medianas empresas
RBA	Reinventing Business for All
SENASA	Servicio Nacional de Salud Animal
SINAC	Sistema Nacional de Áreas de Conservación
UCCs	unidades de créditos de carbono
UCR	Universidad de Costa Rica
UNA	Universidad Nacional de Costa Rica
UNED	Universidad Nacional Estatal a Distancia
UTN	Universidad Técnica Nacional

## Resumen Ejecutivo

Un aporte financiero en el marco del acuerdo entre el Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG y la Fundación para el Fomento y Promoción de la Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria de Costa Rica, FITTACORI, permitió la contratación de la consultoría *“Plan Nacional de la Gastronomía Sostenible y Saludable como espacio para la Agricultura Familiar Orgánica y Sostenible”*. El propósito era contar con una asesoría profesional que facilitase el proceso de consulta para la elaboración de #1) un Plan Nacional de la Gastronomía Sostenible y Saludable y #2) un Plan de acción del MAG para la implementación de lo referente a agricultura familiar orgánica y sostenible.

Esta se concretó con la selección y contratación del Consultor Erick Vargas, especialista en asuntos de biodiversidad y desarrollo sostenible, para ejecutar el trabajo de enero a agosto de 2014. Para actividades puntuales, el Consultor fue acompañado por Geovanny Delgado, ingeniero agrónomo con experiencia en agricultura orgánica, comercialización y certificación; Joanna Cruz, empresaria en agricultura sostenible y diseñadora de jardines comestibles con énfasis en especies nativas; y Yanory Obando, especialista en comunicación con experiencia en estrategias y eventos de comunicación con el sector agrícola sostenible y orgánico.

El seguimiento a las actividades y avance de los productos se dio por medio de una comisión ejecutiva de la iniciativa compuesta por ICT, CACORE, el Club de la Gastronomía Epicúrea, INBio y el MAG. Las consultas realizadas con los diferentes actores y sectores contaron con el apoyo de los integrantes de la comisión, quienes aprobaron el formato para el documento del Plan, convocaron a los invitados y aportaron su experiencia en los diversos temas. La presente es resultado de este proceso. Después de una profunda revisión y discusión por parte de la comisión ejecutiva, se tomó la decisión de llamar a este proceso como **“Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable”**, reconocido con las siglas **PNGCSS**. Este cambio debiera considerarse como un resultado de esta consultoría.

El producto #1, que se incluye en el presente documento, consiste de la hoja de ruta para el desarrollo de una cocina costarricense caracterizada por sus aportes a la salud y a la sostenibilidad ambiental, la cual busca armonizar el desarrollo del sector gastronómico de manera congruente con las necesidades y el posicionamiento del país. El presente informe abarca:

- 1) Una revisión de los antecedentes históricos del Plan.

- 2) Una revisión de Código de ética y comunicación del Plan.
- 3) El Marco Conceptual de la gastronomía costarricense sostenible y saludable.
- 4) El Manifiesto de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable.
- 5) El Plan de Acción del PNGCSS con la visión estratégica (misión, visión, valores) y las acciones estratégicas prioritarias.
- 6) La sistematización de un proceso de laboratorio gastronómico efectuado en junio de 2014.

El documento de propuesta del PNGCSS fue sometido a observaciones y realimentación por parte de los miembros de la comisión ejecutiva, así como del Ministerio de Salud, del INCIENSA, del Departamento de Sostenibilidad del ICT, del Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del MCJ, del INA y de la Escuela de Nutrición de la UCR.

## Antecedentes y Gestión del “Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable”

La idea del Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable (PNGCSS) y la plataforma filosófica que lo inspira fue planteada a inicios de 2011 por Alfredo Echeverría M, quién la compartió y propuso concretar una estrategia a dos colegas y amigos, Alejandro Madrigal, Director Ejecutivo de la Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines, CACORE, y Randall García, Director General del Instituto Nacional de Biodiversidad, INBio, quienes acogieron la propuesta con entusiasmo. Esta se dio durante la primera cena con plantas nativas, el 22 de febrero de ese año, inspirada en “Plantas Comestibles de Centroamérica”, libro de la Editorial INBio. La actividad fue organizada por el Club de la Gastronomía Epicúrea e INBio, con el aval de CACORE.

Hubo entre ellos una preocupación coincidente en cuanto al limitado posicionamiento de la gastronomía como componente del destino turístico “Costa Rica” y en cuanto al poco uso de plantas nativas y regionales en la elaboración de los menús. Veían también oportunidades para acercar la gastronomía a temas fundamentales para el país, como el desarrollo sostenible y la salud de la población. Con esta sinergia, la iniciativa de dar forma a un Plan Nacional que solventase las limitaciones y aprovecharse las oportunidades se enriqueció de la visión gremial (CACORE) y la científica y de conservación (INBio). Apostaban también al encadenamiento del sector productivo y a la inclusividad de todos los actores del país, algo que no se había realizado antes, según se muestra en el siguiente diagrama:



Inmediatamente formaron un equipo de trabajo que esbozó un abordaje estratégico, valoró las posibilidades de elaboración de un plan inclusivo y unió talento y especialidades diversas. El equipo trabajó por algunos meses, integrándose posteriormente como parte activa del comité, Mariemilia Morales de CACORE y Silvia Rodríguez, Ruth Alfaro y Mario Badilla, del Instituto Costarricense de Turismo, ICT. En aquel momento se solicitó a CACORE la coordinación de la iniciativa, por su representatividad del sector productivo gastronómico del país y por su capacidad de convocatoria.

La iniciativa del PNGCSS se presentó oficialmente el 27 de setiembre de 2011, en un acto público solemne en el marco de la celebración de los 30 años de CACORE. Allí la iniciativa fue refrendada por don Allan Flores, Ministro de Turismo del ICT, don Manuel Burgos, Presidente de CACORE, don Alfredo Echeverría, del Club de la Gastronomía Epicúrea, y don Rodrigo Gámez, Presidente del INBio.

Se planteó trabajar en la creación de una plataforma sólida antes de invitar a otros posibles actores. Un grupo multidisciplinario conformado por representantes de las entidades firmantes se reunió periódicamente y trabajó durante más de dos años, sin más recursos que el tiempo que cada una podía dedicar. Producto de ese proceso fue la elaboración, en octubre de 2011, de un Código de Ética y Comunicación del PNGCSS, basado en valores concretos y en un abordaje estratégico (ver Código en siguiente sección).

Posteriormente, el 17 de octubre de 2012 se dio la adhesión del Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG, del Instituto Nacional de Aprendizaje INA, y del Ministerio de Salud Pública MINSA. Hay que recalcar que desde el lanzamiento de la iniciativa los funcionarios del MAG se interesaron en el plan y gestionaron activamente su inclusión. Doña Tania López, Viceministra del MAG en ese entonces, en conjunto con don Roberto Azofeifa, del Departamento de Producción Sostenible, acogieron la iniciativa y la enriquecieron con sus aportes y su visión.

El apoyo del MAG permitió concretar un primer aporte de recursos financieros en el marco del acuerdo con la Fundación para el Fomento y Promoción de la Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria de Costa Rica (FITTACORI). Con estos recursos se hizo posible un concurso para la contratación de una asesoría profesional que facilitase el proceso de consulta para la elaboración del presente Plan. Esto se concretó a finales de 2013 con la selección y contratación, por un periodo de ocho meses, del Consultor Erick Vargas, especialista en asuntos de biodiversidad y desarrollo sostenible. La ejecución tuvo lugar de enero a agosto de 2014. Para actividades puntuales, el Consultor fue acompañado por tres profesionales: Geovanny Delgado, ingeniero agrónomo con experiencia en agricultura orgánica,

comercialización y certificación; Joanna Cruz, empresaria en agricultura sostenible y diseñadora de jardines comestibles orgánicos con énfasis en especies nativas; y Yanory Obando, especialista en comunicación con experiencia en estrategias y eventos de comunicación con el sector agrícola sostenible y orgánico.

El seguimiento a las actividades y avance de los productos de la consultoría se dio por medio de una comisión ejecutiva de la iniciativa compuesta por ICT, CACORE, el Club de la Gastronomía Epicúrea, INBio y el MAG. Las consultas realizadas con los diferentes actores y sectores contaron con el apoyo de los integrantes de la comisión, quienes aprobaron el formato para el documento del PNCGSS, convocaron a los invitados y aportaron su experiencia en los diversos temas. La presente Propuesta de Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable (PNGCSS), es resultado de este proceso.

El documento de propuesta del PNGCSS fue sometido a observaciones y realimentación por parte de los miembros de la comisión ejecutiva, así como del Ministerio de Salud, del INCIENSA, del Departamento de Sostenibilidad del ICT, del Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del MCJ, del INA y de la Escuela de Nutrición de la UCR.

# **Código de Ética y Comunicación del PNGCSS**

## **El porqué de la necesidad de este código**

Cuando un grupo de personas, empresas o instituciones de diferentes tipos, con necesidades, actividades, expectativas, niveles de información e intereses diferentes se unen para lograr un objetivo en común, se crea una nueva necesidad, la de mantenerse enfocados para el logro de dicho objetivo y la de mantener un lenguaje común y la formación de una identidad grupal. Adicionalmente, la nueva entidad o grupo formado por estos miembros requiere crear, validar y confirmar una serie de valores y principios de comportamiento. Esto podría parecer innecesario para algunos. Sin embargo puede que no lo sea, pues no necesariamente estos valores estén en el mismo orden de prioridad o alineados en la misma dirección para todos los individuos que conforman el nuevo grupo.

El Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable es una iniciativa que requiere de una identidad propia, producto de los intereses compartidos en común, de cada sector participante y de los del país, ordenados para la creación de un proceso innovador y nunca antes intentado. Es por eso que existe la responsabilidad de definir dichos códigos de conducta y adoptar un solo estilo y una sola filosofía, con el propósito inequívoco de lograr el objetivo común.

El Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable experimentará la inclusión de muchos actores a través del proceso. Al incorporarse al Plan, estos deberán cumplir con lo planteado en este código de comunicación y de ética. Este principio no debe negociarse y debe ser un requisito obligatorio para formar parte del Plan. La sostenibilidad implica actuar con responsabilidad y con base en valores. El trabajo en equipo en el proceso de creación e implementación del Plan, no puede ser una excepción en la aplicación de estos principios.

Este Código de Ética y Comunicación del PNGCSS se elaboró en octubre de 2011 y se revisaron algunos de sus ítems posteriormente.

## **Componentes del Código de Ética y Comunicación**

### **Sobre la Universalidad del Plan**

- El Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable es una iniciativa que responde a las necesidades de diversos sectores y actores no gubernamentales, comunales, académicos, privados y públicos. Por lo tanto, es intersectorial e interinstitucional. Busca el beneficio común de la sociedad y del país, a la vez que satisface las necesidades de aquellos sectores y actores. Debe de verse como un Plan Nacional Integral y no una mera cruzada para satisfacer intereses particulares. Para que funcione, debe haber congruencia entre las acciones realizadas y los beneficios derivados.

### **Sobre la Organización, Coordinación y Funciones**

- La iniciativa para implementar el Plan es tanto intersectorial como interinstitucional, por lo que el órgano de conducción debe ser inclusivo, asegurando la participación balanceada de los sectores y actores participantes.
- Además del órgano de conducción, también debiera haber un nivel de implementación del plan por medio de grupos de trabajo o entre socios y aliados con objetivos en común.
- Los procesos de planificación integran los aportes de los diferentes sectores y actores a partir de ejes temáticos, estrategias, objetivos, acciones, responsables y socios para la implementación del Plan.
- Todo colaborador del Plan deberá de tener una función asignada al integrarse al Plan y deberá respetar la estructura organizacional y los canales de comunicación establecidos.
- La coordinación puede ser directamente entre socios y aliados con estrategias, objetivos y actividades de interés común. Deberá existir comunicación con el órgano de conducción del Plan sobre las acciones implementadas.

### **Sobre la Responsabilidad**

- Cada miembro de los equipos de trabajo cumplirá las asignaciones que asuma y reportará a tiempo cualquier oportunidad o atraso.

### **Sobre el Respeto**

- Cada miembro de los equipos de trabajo respetará a los otros miembros, ejerciendo los niveles apropiados de tolerancia, comunicándose siempre de manera asertiva y buscando la armonía y el entendimiento.

### **Sobre la Honestidad y Transparencia**

- El Plan deberá construirse e implementarse a base de actos transparentes y honestos entre sus miembros y con la comunidad en la que trabaja.

### **Sobre el Trabajo en Equipo**

- Todo colaborador del Plan deberá preocuparse por los intereses y bienestar de los otros miembros y apoyarles en la medida de lo posible en el logro de sus objetivos y las necesidades percibidas.

### **Sobre la Puntualidad**

- Cada miembro de los equipos de trabajo hará lo posible por atender a tiempo los eventos a los cuales se convoque y avisará con anticipación cualquier atraso.

### **Sobre el Quorum**

- Para que las decisiones de un grupo puedan considerarse que representan la opinión de la mayoría, debe de haber el “quórum” mínimo establecido de mayoría (la mitad más uno) o en su defecto la utilización de métodos digitales o telefónicos para ejecutar la reunión. En el caso de que por razones fuera de su control deba de ausentarse de varias reuniones, se recomienda que envíe a un representante.

### **Sobre la agenda y el record de las reuniones**

- Toda reunión del órgano de conducción deberá de ser precedida por una agenda que debe ser entregada a los participantes con anticipación, al menos 24 horas antes de la sesión, seguida de una minuta con los acuerdos tomados y que debe ser compartida en un plazo no mayor de 48 horas. Siempre debe asignarse un responsable de levantar una minuta y de enviarla posteriormente.

### **Sobre la duración de las reuniones**

- Por un principio de ahorro del tiempo de todos y buscando la efectividad, se recomienda que las reuniones tengan una duración máxima de una hora y media.
- Se recomienda anunciar las reuniones con una anticipación de 15 días como mínimo.
- Se recomienda que las reuniones dispongan de un coordinador de la reunión, función que puede ser rotativa, esto con el fin de ajustarse a la agenda y no desviarse de ella. Otra persona puede que lleve el tiempo, esto ayuda a mantener el sentido de la urgencia.

## **Sobre la Comunicación con Medios y con la Comunidad**

- La comunicación hacia los medios y la comunidad en general será únicamente a través de los comunicados de prensa oficiales emitidos por la agencia autorizada.
- Los comunicados de prensa deberán de ser autorizados por el comité coordinador antes de ser hecho públicos.
- Solamente podrán emitir criterios referentes al Plan los delegados autorizados de las entidades representadas y, cuando lo hagan, deberán basarse en los comunicados de prensa correspondientes.
- El Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable no puede ser adjudicado a ninguna empresa, institución, ente o persona de cualquier índole. El Plan debe de verse como un esfuerzo mancomunado en el cual cada vez se integran más y más actores.
- Al referirse a la iniciativa del Plan ante los medios y en actividades relacionadas, el vocero o voceros autorizados deberán siempre de mencionar a los actores y socios de esta iniciativa sin excepción y en el orden que aplique.

## Abordaje metodológico para el diseño del Plan

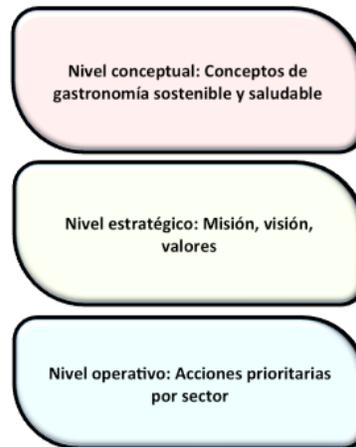
El PNGCSS se construye a partir de los siguientes componentes:

- Un **“Marco Conceptual de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable”**, que incluye los conceptos generales aplicados a las diferentes facetas de la gastronomía sostenible y saludable y que dan fundamento a los contenidos del Plan.
- El **“Manifiesto de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable”**, que enuncia los principios que sirven de guía a diversos actores para elaborar productos de la gastronomía, que califiquen como sostenibles y saludables.
- La **“Misión, Visión y Valores”** (marco estratégico), desde la amplia perspectiva intersectorial representada en el Plan, y que ofrecen un marco estratégico a la gastronomía sostenible y saludable.
- Un **“Plan de acción del PNGCSS”** que incluye las estrategias, objetivos, actividades prioritarias, responsables y socios o aliados.

Correspondió al Consultor contratado por FITTACORI la revisión de información secundaria facilitada por las instituciones en la Comisión o encontrada en procesos de búsqueda. Las áreas temáticas incluyen, entre otras, biodiversidad domesticada, producción orgánica y sostenible, gastronomía, nutrición, salud y turismo. Como requisito establecido en los Términos de Referencia, la revisión incluyó los documentos de política orientadores: 1) Política de Estado para el Sector Agroalimentario y el Desarrollo Rural Costarricense; 2) Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2011-2021. Para conocer la totalidad de la documentación revisada, puede consultarse la sección “Fuentes Consultadas” al final del documento.

El diseño del presente Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable fue resultado de un proceso de consulta intersectorial e interinstitucional, dirigido desde la comisión ejecutiva, que incluyó talleres, sesiones técnicas, consultas con especialistas y revisión/realimentación a distancia. La metodología fue propuesta por el Consultor y revisada y aprobada por los miembros de la comisión ejecutiva. El proceso se organizó desde tres abordajes, el conceptual, el estratégico y el metodológico, tal y como se muestra aquí:

## PNGSS: ABORDAJES CONCEPTUAL, ESTRATEGICO Y OPERATIVO



El “*Marco Conceptual del PNGCSS*” fue resultado de una sesión interdisciplinaria e interinstitucional que tuvo lugar el miércoles 5 de febrero de 2014 en el auditorio de la Escuela de Nutrición de la UCR, con miembros de la comisión ejecutiva y de otras entidades y profesionales invitados. Esta sesión reunió a un grupo de especialistas en temas de gastronomía, agricultura familiar, salud, cultura y patrimonio, turismo y biodiversidad. Los asistentes trabajaron en tres grandes temas (gastronomía, sostenibilidad y salud), realizando sus aportes para cada uno de ellos. Como insumo, se recurrió a una serie de definiciones afines a la temática, previamente recopiladas por el consultor. Este trabajo dio como resultado una propuesta preliminar de conceptualización del Plan, construida en forma colectiva. En fechas posteriores, la misma fue revisada y realimentada por los mismos participantes de la sesión y por otros especialistas consultados (ver Anexo #1: “Directorio de Participantes y especialistas Consultados”). El marco estratégico del PNGCSS fue resultado de las discusiones entre miembros de la comisión ejecutiva, con la conceptualización como insumo, e incluye la “*Misión, Visión y Valores*” del PNGCSS.

Para la definición del “*Plan de Acción del PNGCSS*” se realizaron cinco talleres sectoriales en abril de 2014, que tuvieron lugar en el salón de evento del Restaurante Lukas, en el Centro Comercial El Pueblo. Estos fueron: 1) Gastronomía, 2) Agricultura sostenible y producción orgánica familiar, 3) Turismo, 4) Salud y 5) Academia e investigación. El abordaje metodológico de los talleres fue propuesto por el consultor. Preliminarmente, se sugirió una lista de siete ejes estratégicos que, con el aporte de la Comisión Interinstitucional, desde la visión y experiencia de sus miembros, pasó a nueve:

1. Conservación de los recursos de la agrobiodiversidad.
2. Producción agropecuaria sostenible.
3. Revitalización de la gastronomía costarricense.
4. Desarrollo de la innovación en la gastronomía costarricense.
5. Turismo: La gastronomía como parte del producto turístico.
6. Asuntos ambientales, sociales y laborales.
7. Inocuidad, balance nutricional y seguridad alimentaria.
8. Fortalecimiento de las cadenas de comercialización.
9. Comunicación del PNGCSS y Educación en temas asociados.

También se propuso una herramienta para la identificación de las oportunidades y las limitaciones y otra para plasmar las estrategias del Plan, incluyendo 1) Estrategia, 2) Objetivos, 3) Actividades, 4) Responsables, y 5) Socios y Aliados. Para cada taller se elaboró una lista de invitados de la siguiente manera: CACORE y el Club de la Gastronomía Epicúrea propusieron la lista de invitados para el Taller #1, el MAG para el Taller #2, el ICT para el Taller #3, CACORE y MINSA para el Taller #4 y el INBio para el Taller #5. En general, hubo realimentación por parte de otros miembros de la comisión ejecutiva. En el proceso de invitación, hubo un seguimiento vía correo electrónico y telefónico para la confirmación de los asistentes.

Durante cada taller, como actividad inicial se presentaron las propuestas de *Marco Conceptual* y de *Marco Estratégico*. Diferentes ejes estratégicos fueron abordados, en concordancia con la temática del taller. A continuación, se trabajó en grupos, utilizando las herramientas prediseñadas. Se solicitó a los asistentes que identificaran las limitaciones y oportunidades para el eje que les correspondió, desde su experiencia sectorial e institucional. También se solicitó que, en la medida de lo posible, las estrategias se sustentaran en procesos ya en marcha y con potencial para engranarse bajo la sombrilla del PNGCSS. Por supuesto, en aquellos campos donde los participantes consideraron que había vacíos, se propusieron estrategias nuevas. Un aspecto relevante es que, a partir de las propuestas de los mismos participantes, se revisaron, reacomodaron y ampliaron los ejes estratégicos, que finalmente completaron doce (ver *Plan de Acción*).

Posterior a los talleres, se sistematizaron los resultados según se presentan en este documento y se sometieron a revisión de miembros de la comisión ejecutiva y de especialistas puntuales seleccionados entre los asistentes a los talleres. El Consultor fue responsable de revisar la propuesta a la luz de la realimentación recibida y de completar la versión final de propuesta del PNGCSS, incorporando y reconciliando en lo posible las recomendaciones recibidas.

Finalmente, se dio forma al *“Manifiesto de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable”* que enuncia los principios que sirven de guía a los actores interesados en elaborar productos gastronómicos saludables y sostenibles. Este se construyó en dos sesiones de trabajo a inicios de mayo de 2014, con miembros de la comisión ejecutiva y algunos especialistas invitados de los campos de la producción sostenible y de la gastronomía. Se empleó el *“Marco Conceptual”* como insumo para este otros producto.

## **Marco conceptual de la ‘Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable’**

Este marco conceptual define el ámbito en el que se enmarca el Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable, PNGCSS. El mismo ofrece un entendimiento común entre numerosos sectores y actores con múltiples experiencias y de diferentes disciplinas, que lo han revisado y realimentado.

La gastronomía costarricense es una manifestación cultural de las diversas formas de alimentación que conviven en el país. Responde a una construcción colectiva nacional, con matices regionales y locales.

Se fundamenta en la dieta indígena prehispánica, enriquecida a lo largo de la historia con el aprovechamiento de la amplia diversidad alimentaria del país, la tradición gastronómica de los pueblos e ingredientes y técnicas de preparación local y las traídas por grupos inmigrantes en diferentes momentos. Esto da como resultado comidas y bebidas que se utilizan en el contexto cotidiano y festivo, que unen y diferencian a la población costarricense y que pueden seguir evolucionando como parte de su identidad.

La ubicación geográfica tropical de Costa Rica la dota de características ambientales y agroecológicas particulares que permiten la producción de una amplia gama de especies alimenticias. Éstas, unidas a aspectos históricos, socioculturales, políticos y agro-productivos, han permitido la construcción de una gastronomía permeada por las tradiciones alimentarias locales, e influenciada por inmigrantes de muy diversos orígenes, por nuevos estilos de vida, por la innovación, por el uso de diferentes técnicas gastronómicas y por nuevas formas de utilización de los productos alimenticios. Desde la segunda mitad del siglo XX, esta dinámica viene transformando la diversidad gastronómica costarricense. Es necesario, desde la perspectiva sociocultural, revitalizar la cocina tradicional, por cuanto existe el riesgo de perder algunas tradiciones gastronómicas que son un tesoro que el país debe conservar y difundir.

El consumidor de la gastronomía costarricense, abarca a la población en general y al turista internacional que visita el país, por lo que es posible encontrarla tanto en los hogares como en espacios festivos populares y en servicios de alimentación al público. Siendo Costa Rica un reconocido destino turístico a nivel internacional, la gastronomía es un componente integral de su oferta. Como tal, y en concordancia con lo manifestado con la Organización Mundial de Turismo (OMT), esta debe plantearse con

autenticidad y con vocación experiencial, descansando sobre los valores de la identidad cultural, la sostenibilidad, la calidad de los productos y servicios turísticos y la protección del consumidor.

La gastronomía costarricense debiera ser sostenible en sus aspectos sociales, ambientales y económicos, así como en todas las fases de la cadena de producción, comercialización, servicio y consumo, desde el origen de los productos utilizados en la elaboración de los alimentos hasta el destino de los residuos. También debe contribuir con la seguridad y soberanía alimentaria y nutricional en cuanto a la disponibilidad de alimentos, el acceso a la alimentación, el consumo de alimentos y su utilización biológica, así como a la garantía de la alimentación como un derecho humano universal.

Según la FAO, *“el consumo y producción sostenible de los alimentos y la agricultura es un concepto holístico, impulsado por el consumidor, que se refiere a la implementación integrada de patrones sostenibles de consumo y producción de alimentos, respetando las capacidades de carga de los ecosistemas naturales”*. En este contexto, se espera que el PNGCSS apoye la conservación, mejoramiento y manejo sostenible de los sistemas terrestres, acuícolas y pesqueros de producción de alimentos, así como la conservación y fomento de la diversidad de especies agroalimentarias, incluyendo las nativas y las introducidas. Se aspira también a favorecer la producción local y familiar orgánica y sostenible, promoviendo la comercialización de alimentos de calidad de la región o del país a precios justos, contribuyendo así a mejorar las condiciones de vida e ingresos de la población vinculada al medio rural. Se busca favorecer aquellos alimentos que provengan de procesos productivos basados en técnicas agropecuarias, acuícolas y pesqueras sostenibles y que reduzcan su huella de carbono. Para aquellos productos importados, se prefiere los que demuestren procesos de producción amigable y concordante con los principios de la sostenibilidad.

Otra aspiración del Plan es que la gastronomía costarricense sea saludable en cuanto a que ofrezca comidas y bebidas con un valor nutricional de calidad en beneficio de la salud del consumidor. La inocuidad alimentaria debe cumplir con las buenas prácticas de producción en el campo, así como con adecuadas medidas de higiene durante la producción, transformación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, compra, venta, suministro y servicio.

Se espera que las empresas y servicios gastronómicos que participen del PNGCSS, cumplan con la normativa, incluyendo temas ambientales, laborales y de salubridad, que seleccionen proveedores responsables y que practiquen la solidaridad y la equidad. También se espera que adopten buenas prácticas en aspectos como el uso de empaques adecuados, el ahorro energético, la gestión de residuos, el manejo de aguas

servidas, el almacenamiento y el transporte. Debieran distinguirse por la aplicación de estándares de calidad, así como por el uso de la innovación para lograr diversidad y competitividad. La innovación debiera aprovechar ingredientes nativos, anuales o estacionales, que provengan de procesos productivos sostenibles u orgánicos liderados por productoras y productores locales. También debieran contribuir con la meta de Costa Rica de carbono-neutralidad, adoptando prácticas de medición de la huella de carbono, su reducción y, en última instancia, su compensación. Como parte de su sostenibilidad económica, las empresas deben aspirar a ser rentables mediante una gestión responsable del negocio, al tiempo que contribuyen con el progreso de la comunidad y del país.

El PNGCSS ofrece oportunidades para un mayor bienestar y calidad de vida de las personas, ofreciendo información y opciones para la toma de decisiones de consumo informadas, estimulando la creación de nuevos emprendimientos, diversificando la producción, desarrollando el recurso humano, promoviendo el desarrollo personal, asegurando más y mejores condiciones de trabajo con dignidad, creando oportunidades para mujeres y para jóvenes, integrando a personas marginadas y en riesgo social, combatiendo la pobreza, reduciendo el abandono del agro y disminuyendo la migración a la ciudad.

La implementación del Plan se nutre de la capacidad académica, técnica y científica con la que cuenta Costa Rica para generar información, conocimiento y experiencias prácticas en sus aspectos medulares. A esto se suman las grandes oportunidades para fortalecer la gastronomía costarricense sostenible y saludable por medio de la educación, formación y capacitación de las personas, con valores, actitudes y comportamientos que permean el desarrollo humano sostenible y la cultura general de la población.

El concepto de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable debe traducirse en políticas, planes y acciones que involucren a la institucionalidad privada, pública y no gubernamental, según sus competencias y capacidades, así como la participación de un amplio rango de sectores de la sociedad.

## **El Manifiesto de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable**

En el contexto del *Plan Nacional de la Gastronomía Sostenible y Saludable*, el presente Manifiesto enuncia los principios prácticos que sirven de guía a empresas y profesionales gastronómicos y a diversos actores en general para elaborar recetas tradicionales, innovadoras, balanceadas y rentables utilizando ingredientes locales y plantas comestibles nativas de Costa Rica. En este contexto, se espera que estos productos cumplan con los siguientes aspectos:

- Estimular la creatividad en el uso, preparación y presentación de alimentos y bebidas que, además de promover el disfrute de la experiencia gastronómica, genere una dinámica económica y social en beneficio de la empresa y de la sociedad costarricense.
- Incluir productos alimenticios nativos y naturalizados en la elaboración de los platillos que agreguen valor organoléptico.
- Seleccionar productos locales, regionales o nacionales que se deriven de prácticas productivas agropecuarias, acuícolas y pesqueras sostenibles (producción agropecuaria sostenible, agricultura orgánica, fincas integrales, áreas marinas de pesca responsable, otras).
- Dar identidad al plato, aprovechando las técnicas culinarias disponibles e inspirándose en los usos cotidianos y festivos, así como en las tradiciones alimentarias, incluyendo la historia del producto y de los platillos.
- Para el caso de productos que se deban importar, preferir los que demuestren procesos de producción amigable y concordante con los principios de la sostenibilidad.
- Promover acciones para contribuir con la carbono-neutralidad de Costa Rica en todas las fases de la cadena de producción, comercialización y servicio, midiendo la huella de carbono, adoptando buenas prácticas para su reducción y, en última instancia, con medidas de compensación.
- Ofrecer comidas y bebidas con un mayor valor nutricional, considerando las políticas públicas de seguridad alimentaria y nutricional del país.

- Incorporar al producto gastronómico la información y el conocimiento generados por los actores locales, académicos, técnicos y científicos del país.

# **Plan de Acción del PNGCSS**

## **La Misión**

Somos un país que asume el reto de consolidar una gastronomía sostenible, saludable y con identidad, que abarque una amplia oferta incluyendo lo tradicional y de innovación, como parte fundamental de su modelo de desarrollo.

## **La Visión**

Posicionar la gastronomía costarricense a nivel nacional e internacional con una oferta diversa, sostenible, saludable y creativa, que permita a la familia, comensales y clientes disfrutar del producto gastronómico, promueva los encadenamientos productivos, beneficie a productores y empresarios y dinamice la economía local y nacional.

## **Los Valores**

- Bienestar
- Diversidad
- Dignidad
- Innovación
- Integración
- Soberanía
- Solidaridad
- Identidad
- Sostenibilidad

## **Horizonte temporal**

El propósito del PNGCSS es convertirse en un proceso continuo y permanente. En un sentido práctico, el Plan de Acción está concebido para el periodo 2014-2021, para coincidir con el año del Bicentenario. Cada sector o entidad implementará lo que le corresponda, según sus respectivos planes institucionales de trabajo, en coordinación con otros actores.

## Los ejes estratégicos

El Plan de Acción del PNGCSS es el resultado de un trabajo colectivo, interinstitucional e intersectorial, que reúne un conjunto de estrategias y actividades propuestas por los actores consultados. Estas se organizan en torno a doce ejes estratégicos que, en conjunto, buscan desarrollar una gastronomía nacional que se caracterice por sus aportes a la sostenibilidad ambiental, social y económica, así como a la salud y el bienestar de las personas. Estos son:

- Eje estratégico 1:** Conservación de los recursos de importancia alimenticia
- Eje estratégico 2:** Producción sostenible de alimentos y agricultura familiar
- Eje estratégico 3:** Salud, inocuidad y balance nutricional
- Eje estratégico 4:** Revitalización del patrimonio gastronómico costarricense
- Eje estratégico 5:** Producto gastronómico, calidad e innovación
- Eje estratégico 6:** Turismo y gastronomía
- Eje estratégico 7:** Cadenas de comercialización
- Eje estratégico 8:** Cambio climático y carbono neutralidad
- Eje estratégico 9:** Generación y disseminación del conocimiento
- Eje estratégico 10:** Capacitación y profesionalismo del capital humano
- Eje estratégico 11:** Educación en gastronomía sostenible y saludable
- Eje estratégico 12:** Comunicación del PNGCSS

En gran medida, el Plan de Acción incluye responsabilidades y acciones que ya de por sí los actores relevantes están realizando, alineándolas en una lógica que potencien la gastronomía sostenible y saludable como un proceso nacional consciente y comprometido. En aquellos casos donde sea necesario, se proponen nuevas acciones que vengan a llenar vacíos o a construir puentes entre esfuerzos aislados.

Para cada eje estratégico, se presenta una breve descripción, se identifican las oportunidades y limitaciones. A partir de ellas se definen estrategias, con sus correspondientes objetivos, actividades, responsables y socios/aliados.

## **Objetivo general**

Consolidar una gastronomía costarricense sostenible y saludable a partir de un proceso nacional, participativo y solidario, como parte integral de un modelo de desarrollo nacional verde e inclusivo.

## **Objetivos específicos**

1. Conservar los recursos fito y zoogenéticos de interés para la gastronomía sostenible y saludable de Costa Rica.
2. Favorecer la producción sostenible de alimentos de fuentes agropecuarias pesqueras y acuícolas, con especial énfasis en lo local y familiar.
3. Impulsar una oferta gastronómica inocua y nutritiva, que fortalezca la seguridad alimentaria y nutricional de la población.
4. Revitalizar el patrimonio gastronómico nacional y el conocimiento asociado.
5. Diferenciar a las empresas y servicios gastronómicos saludables y sostenibles por su calidad e innovación a partir de ingredientes nativos.
6. Fortalecer la oferta turística del país con la gastronomía tradicional costarricense como un componente integral del destino nacional y de los destinos regionales, con valores agregados en cuanto a altos estándares de servicio, calidad y variedad.
7. Promover la comercialización de productos agropecuarios, pesqueros y acuícolas en un contexto de confianza, cooperación y solidaridad, permitiendo a productores y compradores el mayor beneficio de esta relación.
8. Contribuir con la carbono neutralidad con acciones para la medición, reducción y compensación de la huella de carbono, así como con medidas para la adaptación a los efectos del cambio climático.
9. Aprovechar la capacidad científica, técnica y académica del país para generar, sistematizar y difundir información que fortalezca y apoye la gastronomía sostenible y saludable.
10. Fortalecer en la fuerza laboral los conocimientos y habilidades pertinentes a la gastronomía sostenible y saludable, mediante la capacitación y profesionalización.

11. Incorporar en el sistema educativo valores y actitudes que resalten la alimentación sana, el gusto por productos de origen nativo y las prácticas de producción social y ambientalmente sostenibles.
12. Visibilizar la gastronomía sostenible y saludable ante públicos generales y especializados, por medio de un conjunto amplio de acciones de comunicación.

## **Eje estratégico 1: Conservación de los recursos de importancia alimenticia**

### **Descripción**

La conservación de los recursos fito y zoogenéticos de interés gastronómico es un aspecto de gran relevancia para consolidar una gastronomía costarricense sostenible y saludable. Según datos del INBio, de 12,000 especies de plantas nativas, cerca de 600 se utilizan como alimento en diferentes regiones del país, incluyendo especies silvestres de interés comestible, así como variedades criollas de uso agroalimentario.

De éstas, no más de 30 se cultivan ocasionalmente en fincas familiares y orgánicas, lo que deja ver su potencial para impulsar la agricultura orgánica, familiar y sostenible. Su contribución también puede ser relevante para la soberanía y seguridad alimentaria y nutricional.

La conservación y uso de la biodiversidad de especies con importancia alimenticia representa un potencial considerable en términos del desarrollo de la agricultura orgánica familiar sostenible, además de una contribución relevante a la seguridad y soberanía alimentaria y nutricional. Su conservación y reproducción se fortalecerá en la medida en que tanto los productores como los consumidores dispongan de la información y el conocimiento de su valor como fuente de alimento y de la disponibilidad de productos con relevancia comercial en el mercado nacional. Esto supone un importante esfuerzo institucional en materia de capacitación y divulgación, así como en la articulación de las cadenas agroalimentarias.

## Limitaciones y oportunidades

LIMITACIONES	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ La pérdida de hábitat puede poner en peligro la conservación de plantas silvestres de interés comestible.</li> <li>○ Algunas variedades y semillas criollas de plantas comestibles se han perdido o están en peligro de perderse debido al predominio de materiales mejorados que fomentan el monocultivo y son altamente dependientes de agroquímicos.</li> <li>○ Hay una insuficiencia de políticas públicas y de estrategias para la conservación de variedades criollas comestibles en fincas campesinas, que se mantienen gracias a prácticas agronómicas locales, autoconsumo y opciones locales de mercado, lo que no garantiza su permanencia en el tiempo.</li> <li>○ Faltan estudios acerca de las variedades criollas comestibles y de las prácticas locales asociadas a su producción y uso alimentario.</li> <li>○ Hay un bajo protagonismo de las instituciones gubernamentales en la conservación de variedades agroalimentarias criollas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ La geografía tropical del país lo dota de características agroecológicas que permiten gran diversidad de recursos alimenticios.</li> <li>○ Muchos campesinos conservan variedades criollas comestibles que son ventajosas porque están adaptadas al clima, al tipo de suelo y al manejo que ellos les dan. Algunos ejemplos son: Frijol mantequilla (Pacífico Central, Zona Sur), tacaco, flor de itabo, chayote, culantro de coyote, cohombro (Valle Central), chiverre (Cartago), chicasquil, zorrillo (Puriscal) y granada real.</li> <li>○ Existen técnicas agroforestales y silvopastoriles que podrían emplearse en la domesticación de especies silvestres de interés comestible y su posterior cultivo por parte de pequeños productores.</li> <li>○ El país cuenta con capacidad para la investigación, difusión de información y conservación de colecciones vivas y germoplasma en entidades gubernamentales, académicas y científicas.</li> <li>○ El MAG tiene campos experimentales donde se conserva germoplasma. Uno de ellos es la Estación Experimental Los Diamantes, de 800 ha, en Guápiles. Allí existen colecciones de raíces y tubérculos, especies, cacao, pejibaye, frutales y medicinales. Tiene la colección de <i>Bactris gasipaes</i> más completa del mundo.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ La Estación Experimental Agrícola Fabio Baudrit Moreno (una unidad Académica de la Facultad de Ciencias Agroalimentarias, UCR), se dedica a la docencia, investigación y acción social. Cuenta con 53,6 hectáreas en San José de Alajuela y 18,6 hectáreas en Fraijanes. Incluyen jardines experimentales, áreas de bosque y colecciones de material genético de granos, hortalizas, ornamentales, frutales y forestales.</li> <li>○ El CATIE cuenta con colecciones y bancos de germoplasma de plantas originarias de la América Tropical (café, cacao pejibaye, achiote, guayaba). Además, el Jardín Botánico CATIE preserva más de 4.000 muestras de una gran diversidad de plantas provenientes de todo el mundo. También muestra el trabajo científico de CATIE en mejoramiento genético y seguridad alimentaria.</li> <li>○ El Arca de las Hierbas es una finca de 7 hectáreas en Santa Bárbara que cuenta con un jardín etnobotánico con 300 especies de plantas medicinales autóctonas y exóticas.</li> </ul>
--	--

## Estrategias

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Promover la conservación regional de recursos fito y zoogenéticos de interés gastronómico.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Fomentar la conservación, investigación y divulgación de los recursos fito y zoogenéticos de interés comestible	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Identificar iniciativas existentes de conservación de material genético in-situ y ex-situ en las regiones y subregiones.</li> <li>○ Fortalecer el establecimiento de nuevas colecciones vivas, viveros, bancos de germoplasma y otros de especies de interés comestible específicas de cada región o subregión.</li> <li>○ Promover y desarrollar investigación en torno a los recursos fito y zoogenéticos de interés gastronómico.</li> <li>○ Difundir los resultados mediante productos de información y extensionismo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MAG</li> <li>○ MINAE</li> <li>○ INCOPESCA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ INTA</li> <li>○ UCR</li> <li>○ UNA</li> <li>○ UTN</li> <li>○ EARTH</li> <li>○ CATIE</li> <li>○ Cooperativas</li> <li>○ Empresas</li> <li>○ Productores independientes</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Promover la conservación de especies criollas y silvestres de interés comestible en fincas familiares orgánicas y sostenibles.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
<p>Generar y divulgar información de línea de base acerca de las especies de interés comestible.</p> <p>Generar y divulgar información acerca de las prácticas de cultivo y de los usos de las especies.</p> <p>Generar y divulgar información del mercado actual y potencial para las especies.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ A nivel de cada región y subregión identificar, describir y definir la distribución de las especies criollas de uso agroalimentario y especies silvestres de interés comestible.</li> <li>○ Resaltar el rol de la agricultura familiar orgánica y sostenible como una estrategia de conservación, identificando los incentivos necesarios para su fortalecimiento.</li> <li>○ Para cada especie identificada, estudiar su ecología y las prácticas de producción asociadas, cuando estas se presentan.</li> <li>○ Describir los usos actuales y potenciales de las especies de interés comestible, así como de su potencial conservación por parte del productor.</li> <li>○ Realizar análisis de mercado para la venta de productos, opciones para la agroindustrialización, otros.</li> <li>○ Difundir los resultados mediante productos de información y materiales divulgativos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MAG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ INTA</li> <li>○ INEC (censo agropecuario)</li> <li>○ SINAC</li> <li>○ UCR</li> <li>○ UNA</li> <li>○ UTN</li> <li>○ INBio</li> <li>○ EARTH</li> <li>○ CATIE</li> <li>○ Cooperativas</li> <li>○ Productores independientes</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Promover la conservación de especies criollas y silvestres de interés comestible en fincas familiares orgánicas y sostenibles.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Promover el diseño de guías técnicas para el cultivo y aprovechamiento de especies criollas de uso agroalimentario y especies silvestres de interés comestible.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promover la investigación académica en el desarrollo de guías técnicas para el cultivo y manejo agronómico y control de plagas de las especies, en las diferentes regiones del país y bajo condiciones ambientales diversas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MAG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ INTA</li> <li>○ SINAC</li> <li>○ UCR</li> <li>○ UNA</li> <li>○ UTN</li> <li>○ INBio</li> <li>○ EARTH</li> <li>○ CATIE</li> <li>○ Cooperativas</li> <li>○ Empresas</li> <li>○ Productores independientes</li> <li>○ Colegio de Ingenieros Agrónomos</li> </ul>

## **Eje estratégico 2: Producción sostenible de alimentos y agricultura familiar**

### **Descripción**

Se espera que la gastronomía costarricense sostenible y saludable apoye la conservación y mejoramiento de los sistemas terrestres, acuícolas y pesqueros de producción de alimentos en Costa Rica y se beneficie de su manejo sostenible. Además, se aspira a revalorizar y fortalecer la producción local y familiar, adquiriendo alimentos de la región o del país a precios justos, contribuyendo así a mejorar las condiciones de vida e ingresos de la población vinculada al medio rural.

Se busca favorecer aquellos alimentos nativos, estacionales o en riesgo de desaparición que provengan de procesos productivos basados en técnicas agropecuarias, acuícolas y pesqueras sostenibles, o de la agricultura familiar orgánica y sostenible, que contribuyan con la conservación y el mantenimiento de los ciclos ecológicos.

El PNGCSS ofrece oportunidades para un mayor bienestar y calidad de vida de las personas, estimulando la creación de nuevos emprendimientos, diversificando la producción, promoviendo el desarrollo personal y asegurando más y mejores condiciones de trabajo con dignidad. Es importante que los actores que participen del PNGCSS se comprometan con el cumplimiento de la legislación nacional, en aspectos laborales, de salud, ambiental, social y comercial, en todas las fases de la cadena de producción, comercialización y servicio.

## Limitaciones y oportunidades

LIMITACIONES	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ El marco institucional es ineficiente en compartir con los usuarios la información técnica en el uso de tecnologías de producción sostenible.</li> <li>○ La coordinación interinstitucional (MAG-INDER-INCOPESCA, otras) es deficiente en la atención de las necesidades y requerimientos de sus públicos meta.</li> <li>○ La producción sostenible, la producción orgánica y la producción de variedades criollas poco comunes (por ejemplo, chicasquil) se ven limitadas por la insuficiencia o desarticulación de mecanismos de fomento (créditos, asistencia técnica, inteligencia de mercado, otros).</li> <li>○ El sector de agricultura familiar enfrenta dificultades estructurales y técnicas en cuanto a capacidades, acceso a información, innovación, financiamiento y mercadeo.</li> <li>○ En las últimas dos décadas se ha dado un descenso de la pesca marítima nacional, especialmente de la artesanal. Este desplazamiento tiene implicaciones para la vida de la gente y su sobrevivencia, por la desmejora en las condiciones económicas y sociales de las comunidades pesqueras.</li> <li>○ Actualmente los sistemas de certificación son de difícil acceso para los pequeños y medianos productores que quieran participar del mercado de productos con sello verde. Estas limitaciones se relacionan con: : 1. Costos elevados 2. procesos burocráticos y 3. Acceso a tecnología y comunicación eficaz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ La Política de Estado para el Sector Agroalimentario y el Desarrollo Rural Costarricense 2010-2021 (MAG) ofrece un marco para el fomento de la producción sostenible.</li> <li>○ Existe una Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2011-2021, que se implementa por medio del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2011-2015 (MS).</li> <li>○ Existe un Sistema de Información en Seguridad Alimentaria y Nutricional (SINSAN) del MS-MAG-INEC para generar información a partir de indicadores, para la toma de decisiones de la SAN.</li> <li>○ El MAG y entidades académicas públicas y privadas cuentan con información técnica y experiencias prácticas en el uso de tecnologías de producción agropecuaria sostenible.</li> <li>○ En diferentes regiones del país existen fincas integrales didácticas que pueden facilitar la difusión de experiencias prácticas en el uso de tecnologías de producción agropecuaria sostenible.</li> <li>○ La ONU declaró el 2014 como el “Año Internacional de la Agricultura Familiar”. En Costa Rica existe un Plan Sectorial de Agricultura Familiar 2011-2014, desarrollado en forma conjunta por MAG-INDER. La agricultura familiar siempre ha sido importante para Costa Rica y es fundamental para resguardar la seguridad alimentaria.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>○ El Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura (INCOPECA) está impulsando el establecimiento y consolidación de Áreas Marinas de Pesca Responsable. Actualmente existen seis: Palito-Montero, Isla Caballo, Golfo Dulce, San Juanillo, Níspero y Tárcoles, con más de 940 Km cuadrados.</li><li>○ Un convenio entre INCOPECA y la Fundación para el Fomento y Promoción de la Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria de Costa Rica (FITACORI) denominado “Soy Socio de un Área Marina de Pesca Responsable”, busca recaudar recursos de empresas privadas para apoyar esos esfuerzos.</li><li>○ La Fundación MARVIVA cuenta con productos de información sobre especies comerciales, buenas prácticas de pesca responsable y mejores prácticas comerciales de productos pesqueros.</li><li>○ Costa Rica cuenta con un marco legal y regulatorio para la agricultura orgánica, y también existen agencias certificadoras debidamente acreditadas. Ya hay productores orgánicos certificados. El sello orgánico es un valor agregado para la comercialización de esos productos.</li></ul>
--	---

## Estrategias

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Promover la implementación de prácticas de producción sostenible u orgánica y de buenas prácticas agrícolas en el cultivo de especies criollas y silvestres de interés comestible, utilizando tecnologías apropiadas para tal fin.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Promover la diversificación de las fincas con especies criollas y silvestres de interés comestible.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promover en las fincas sistemas integrados que estimulen la producción de especies criollas y especies silvestres de interés comestible.</li> <li>○ Ofrecer información y el seguimiento a los productores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MAG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ INDER</li> <li>○ INTA</li> <li>○ UCR</li> <li>○ UNA</li> <li>○ UTN</li> <li>○ EARTH</li> <li>○ CATIE</li> <li>○ Servicio Fitosanitario del Estado</li> <li>○ Cooperativas</li> <li>○ Empresas</li> <li>○ Productores independientes</li> </ul>
Fomentar entre los productores la adopción de técnicas adecuadas de producción sostenible u orgánica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Diseñar los medios informativos apropiados (material divulgativo, fincas demostrativas) para la aplicabilidad de las técnicas de producción sostenible u orgánica en el campo.</li> <li>○ Ofrecer capacitación a productores y técnicos sobre las guías técnicas que sean aplicables en el campo.</li> <li>○ Ofrecer opciones de financiamiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MAG</li> </ul>	
Incentivar la inocuidad en el cultivo y uso de frutas y vegetales en la finca.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ofrecer información y el seguimiento a los productores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MAG</li> </ul>	

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Reposicionar la agricultura familiar orgánica y sostenible como una actividad importante en sí misma y que además apoya el desarrollo de las economías regionales o locales y la soberanía y seguridad alimentaria.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Fortalecer el cultivo de especies criollas y silvestres de interés comestible en la agricultura familiar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Favorecer en la producción familiar orgánica y sostenible el cultivo de especies criollas y silvestres de interés comestible.</li> <li>○ Generar condiciones que faciliten en las fincas familiares la adopción de procesos de producción orgánica.</li> <li>○ Impulsar programas diferenciados para familias productoras en temas de innovación tecnológica, capacitación, financiamiento y comercialización.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MAG</li> <li>○ INDER</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ UCR</li> <li>○ UNA</li> <li>○ UTN</li> <li>○ EARTH</li> <li>○ CATIE</li> <li>○ ONG</li> <li>○ Cooperativas</li> <li>○ Familias productoras independientes</li> </ul>
Promover la seguridad alimentaria y nutricional de las familias y comunidades.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promover cultivos y especies alimenticias de alto valor nutricional.</li> <li>○ Apoyar el desarrollo de redes de seguridad alimentaria y nutricional para el intercambio de conocimientos y de productos.</li> <li>○ Fomentar la producción de alimentos básicos por parte de mujeres, jóvenes rurales e indígenas.</li> <li>○ Fomentar la producción y consumo de productos autóctonos y tradicionales.</li> <li>○ Impulsar huertas familiares y escolares, urbanas y rurales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MAG</li> <li>○ INDER</li> <li>○ MS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Redes de familias campesinas</li> <li>○ Asociaciones de Desarrollo Integral</li> <li>○ Gobiernos locales</li> <li>○ MEP</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Promover el consumo de recursos pesqueros y acuícolas extraídos o producidos sosteniblemente por comunidades costeras, contribuyendo al mejoramiento de las condiciones socioeconómicas de sus miembros</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Fortalecer las buenas prácticas en los pescadores artesanales y productores acuícolas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Diseñar los medios informativos apropiados (material divulgativo), para la aplicabilidad de las técnicas de producción o extracción sostenible.</li> <li>○ Ofrecer capacitación a productores y técnicos sobre técnicas que sean aplicables a sus actividades.</li> <li>○ Ofrecer opciones de financiamiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ INCOPESCA</li> <li>○ MINAE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MAG</li> <li>○ ONGs (MARVIVA, otras)</li> <li>○ UCR</li> <li>○ UNA</li> <li>○ Federación Costarricense de Pesca, FECOP</li> <li>○ Cooperativas y asociaciones</li> </ul>
Apoyar los procesos de establecimiento y desarrollo de áreas marinas de pesca responsable y acuícolas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Apoyar la delimitación y formalización de nuevas áreas marinas de pesca responsable, en coordinación con las comunidades organizadas.</li> <li>○ Fortalecer a los grupos organizados con asistencia técnica, capacitación, insumos, materiales y financiamiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ INCOPESCA</li> <li>○ MINAE</li> </ul>	
Diferenciar y promover los productos pesqueros y acuícolas	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promover la diferenciación y el reconocimiento de los productos pesqueros y acuícolas de origen comunal y sostenible a nivel del mercado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ INCOPESCA</li> <li>○ MEIC</li> <li>○ CACORE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Establecimientos comerciales</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Definir criterios mínimos de admisibilidad en cuanto a la producción y comercialización bajo la sombrilla del PNGCSS.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
<p>Establecer criterios mínimos, de acuerdo con la necesidad del productor y el consumidor y del plan mismo. Estos criterios deben ser: a) Claros, b) Funcionales, c) Justos, d) Verificables, e) Accesibles en lo logístico y económico, f) Deben tomar en cuenta concepto de simplificación y evitar duplicidad de esfuerzos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Definir los criterios <b>mínimos</b> admisibilidad (por ejemplo: contar algún tipo de certificación ambiental, social o de buenas prácticas agrícolas, tener aval del MAG, estar en proceso de certificación orgánica, estar en transición a orgánico, ser finca familiar, diversificada o agroecológica, combinaciones de las anteriores, otros.</li> <li>○ Definir al responsable de administrar y manejar estos criterios.</li> <li>○ Definir el procedimiento para ser incluido en el sistema según los criterios mínimos (oficina a contactar, documentación a entregar, plazos de respuesta, otros)</li> <li>○ Definir cómo se financiará este proceso.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> Es importante asegurarse que dentro de los criterios realmente se reconozca el aporte de los productores, por ejemplo, con precios suficientes o justos, trato justo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Una Comisión Interdisciplinaria del PNGCSS (Comisión de alto nivel o sus designados)</li> <li>○ MAG</li> <li>○ FITTACORI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Participantes en certificación participativa, como APOC y Ferias</li> <li>○ Otros productores certificados</li> <li>○ Consultores o agencias certificadoras</li> <li>○ Agencias certificadoras acreditadas</li> </ul>

## **Eje estratégico 3. Salud, inocuidad y balance nutricional**

### **Descripción**

Una aspiración del PNGCSS es que la gastronomía costarricense sea saludable en cuanto a que ofrezca comidas y bebidas con un valor nutricional de calidad en beneficio de la salud de las personas. También busca que los alimentos no causen daño a quienes los consumen. La inocuidad alimentaria debe cumplir con las buenas prácticas de producción en el campo, así como con adecuadas medidas de higiene durante la producción, transformación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, compra, venta, suministro y servicio.

En cuanto a la seguridad y soberanía alimentaria y nutricional, esta está determinada por la disponibilidad, el acceso, el consumo y la utilización biológica de los alimentos. La disponibilidad es la cantidad y calidad de alimentos que la población tiene disponibles para su consumo. El acceso es la capacidad de la población para producir o comprar alimentos suficientes y variados para cubrir sus necesidades nutricionales. El consumo está condicionado, entre otros, por tamaño de la familia, hábitos alimentarios, cultura alimentaria y los conocimientos en la selección, preparación y cocción de los alimentos. La utilización biológica se refiere a la utilización que hace el organismo de los nutrientes obtenidos de los alimentos, lo que depende tanto del alimento como del estado nutricional y de salud de las personas.

Es importante resaltar aquí la contribución que puede hacerse desde la agricultura familiar orgánica y sostenible a consolidar una gastronomía saludable y al fortalecimiento de la soberanía y seguridad alimentaria y nutricional. Esto, por supuesto, no excluye otras prácticas agrícolas, siempre y cuando se garantice la inocuidad de los alimentos.

## Limitaciones y oportunidades

LIMITACIONES	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Hay insuficiente articulación interinstitucional (MS, MAG, MEIC, MEP) e intersectorial a nivel técnico y político en asuntos de Seguridad Alimentaria y Nutricional.</li> <li>○ El recurso humano del MS es insuficiente para la supervisión y el control en el cumplimiento de la legislación y reglamentación vigentes.</li> <li>○ Débil conocimiento de la legislación y bajo nivel de compromiso en cuanto a su cumplimiento por parte de los oferentes de servicios de alimentación, proveedores y otros.</li> <li>○ Falta de garantía de la inocuidad bacteriológica y química de las frutas y vegetales que se encuentran en mercados, ferias, supermercados y otros establecimientos.</li> <li>○ Hay una carencia de información en los establecimientos gastronómicos y el público en general en cuanto las diferentes técnicas de cocción y sus repercusiones en las propiedades nutricionales de diferentes alimentos.</li> <li>○ En la sociedad contemporánea costarricense, las personas viven un ritmo de vida cada vez más agitado y la dieta es cada vez menos saludable. Las personas han venido desarrollando el gusto por la comida chatarra.</li> <li>○ Buenas prácticas como la reducción en el contenido de condimentos artificiales, sal, azúcar y otros encuentran resistencia en las personas, que han acostumbrado su paladar a ciertos sabores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ El país tiene una Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2011-2021, que se implementa por medio del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2011-2015 (MS).</li> <li>○ Existe un Sistema de Información en Seguridad Alimentaria y Nutricional (SINSAN) del MS-MAG-INEC para generar información a partir de indicadores, para la toma de decisiones de la SAN. También hay una directriz del MS para desarrollar e implementar un Sistema de Vigilancia Nutricional.</li> <li>○ Existe una Secretaría de Política Nacional de Alimentación y Nutrición (SEPAN) que, aunque está inactiva, podría ponerse a funcionar.</li> <li>○ Costa Rica cuenta con una “Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos” Decreto No 35960-S-MAG-MEIC-COMEX.</li> <li>○ El MS cuenta con una serie de reglamentos, normas y decretos que abarcan aspectos relacionados con alimentos específicos, inocuidad de alimentos, vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) y su reporte, manipuladores de alimentos, y otros.</li> <li>○ El país cuenta con una Estrategia Nacional de Prevención y Control de Enfermedades Crónicas No Transmisibles 2013-2021.</li> </ul>

- Hay una concepción generalizada de que comer saludable es caro y no es sabroso.
- Las asociaciones del consumidor son débiles y carecen de recursos, capacidades y mecanismos de presión para defender temas de calidad de los servicios de alimentación.
- Información insuficiente o de difícil acceso para el consumidor y los dueños de los servicios gastronómicos acerca de dietas terapéuticamente diferenciadas (celíacos, diabéticos, tratamientos en turismo de salud, otras) y alto costo de las mismas.
- En el contexto de centros educativos y sodas escolares, hay una falta de capacitación de los concesionarios acerca de la alimentación saludable.
- La investigación cuenta con poco presupuesto a nivel nacional.

- Hay un Plan Nacional para la Reducción del Consumo de Sal / Sodio en la población de Costa Rica 2011-2021, así como un Programa de Reducción del consumo de sal y sodio, que cuenta con una declaratoria de interés público y nacional. Es un tema mundial OMS y de la OPS.
- La legislación del programa CEN-CINAI exige que los menús de los niños se hacen de acuerdo con las costumbres de consumo de cada región y que se debe comprar a los productores nacionales.
- Existen entidades públicas y privadas con capacidad de realizar investigaciones acerca del valor nutritivo de los alimentos.
- Hay acceso a recursos de información como bases de datos, tablas de composición nutricional de muchos productos y recetarios elaborados por diferentes centros de investigación.
- Hay acceso a publicaciones e investigaciones en temas como inocuidad alimentaria, valor nutritivo, alimentación saludable, contaminación de alimentos, y otros (UCR, MS, INCIENSA).
- Existen organizaciones de mujeres que poseen cultura gastronómica y conocimiento en cuanto a consumo y producción saludables y que además conforman una audiencia para temas relacionados.
- La preocupación por el deterioro de la salud a nivel mundial por el consumo de comidas chatarras, abre la oportunidad de ofrecer productos saludables.
- Hay una tendencia mundial de alimentación saludable y esto está llegando a grupos en Costa Rica. El consumidor costarricense es cada vez más exigente y hay una creciente participación social en cuanto a la calidad de los alimentos. El turista internacional tiene demandas diferentes, muchas veces enfocadas en salud.

## Estrategias

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Vincular el Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable con las políticas y planes nacionales relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Contribuir desde el PNGCSS a apoyar las acciones para la seguridad alimentaria y nutricional de la población.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fortalecer la coordinación y acciones conjuntas entre los actores (instituciones, academia, organismos internacionales, otros) que trabajen en torno a la seguridad alimentaria y nutricional.</li> <li>○ Identificar aportes desde el PNGCSS en los cinco ámbitos de 1) fortalecimiento institucional, 2) disponibilidad de alimentos, 3) acceso a la alimentación, 4) consumo de alimentos y 5) utilización biológica. Es relevante resaltar aquí la relación con los productos provenientes de la agricultura familiar orgánica y sostenible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MS</li> <li>○ MAG</li> <li>○ MEP</li> <li>○ UCR</li> <li>○ INA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ FAO</li> <li>○ IICA</li> <li>○ CATIE</li> <li>○ OPS</li> <li>○ INCIENSA</li> <li>○ CEN-CINAI</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Apoyar la gastronomía costarricense sostenible y saludable desde la vigilancia del Estado en inocuidad alimentaria, balance nutricional y seguridad alimentaria y nutricional (SAN).</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Fortalecer el control y la supervisión en inocuidad alimentaria, balance nutricional y SAN mejorando las capacidades del recurso humano del Ministerio de Salud, como ente rector.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Identificar dentro del MS el recurso humano idóneo para realizar los controles y supervisión.</li> <li>○ Fortalecer opciones de formación y capacitación, en alianza con otras entidades.</li> <li>○ Capacitar al recurso humano en la temática actualizada sobre inocuidad alimentaria, balance nutricional y SAN.</li> <li>○ Apoyar los procesos que agilicen la tramitología para los reportes y registros de alimentos.</li> <li>○ Apoyar el fortalecimiento de la inocuidad a nivel de la agricultura familiar orgánica y sostenible.</li> <li>○ Fortalecer la inspección, vigilancia y control en los establecimientos asociados a la venta de productos agrícolas y a la preparación de alimentos (verdulerías, ferias del agricultor, restaurantes, sodas, comedores escolares, otros).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ INA</li> <li>○ ICT</li> <li>○ UCR</li> </ul>

Fortalecer el rol articulador de la Secretaria de la Política Nacional de Alimentación y Nutrición (SEPAN).	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fortalecer los recursos humanos, materiales y financieros requeridos por la SEPAN para su operación.</li> <li>○ Promover la articulación interinstitucional e intersectorial en Seguridad Alimentaria y Nutricional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CACORE</li> </ul>
---	---	--	--

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Promover la comprensión de empresarios gastronómicos y público en general acerca del valor nutritivo asociado a los platillos y sus ingredientes, así como de las buenas prácticas de cocción.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Generar y difundir información que sustente el valor nutricional de diferentes alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promover el uso de recursos de información disponibles, tales como bases de datos y tablas de composición nutricional, en la creación y elaboración de platillos saludables.</li> <li>○ Promover la divulgación de información nutricional en recetarios.</li> <li>○ Promover las buenas prácticas de cocción para preservar el valor nutricional de los ingredientes.</li> <li>○ Promover que las empresas gastronómicas compartan con sus clientes información acerca del aporte nutricional de sus productos (sitio web, menú, otros medios).</li> <li>○ Generar y difundir información acerca de la digestibilidad de los alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MS</li> <li>○ CACORE</li> <li>○ Escuela de Nutrición de la UCR</li> <li>○ INA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Escuela de Nutrición, UCR</li> <li>○ CITA, UCR</li> <li>○ INCIENSA</li> <li>○ Otras entidades públicas y privadas (laboratorios de alimentos) con capacidad de realizar investigaciones acerca del valor nutritivo de los alimentos</li> <li>○ Asociación Nacional de Chefs</li> <li>○ CACIA</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Promover en la población el consumo de una alimentación saludable como parte de un abordaje integral de la salud.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Promover mejores hábitos alimentarios en la población con base en información adecuada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Establecer alianzas estratégicas entre el MS y actores claves en la disseminación de información.</li> <li>○ Disseminar la información de las “Guías Alimentarias para Costa Rica” a los diferentes grupos de población (niños, adolescentes, adultos mayores, otros) mediante estrategias de mercadotecnia (adecuando la información /el mensaje).</li> <li>○ Promover el consumo de alimentos provenientes de la agricultura familiar orgánica y sostenible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Medios de comunicación, la Asociación de consumidores, empresas privadas, entidades gremiales.</li> <li>○ ONGs, Fundaciones, Organismos Internacionales</li> </ul>

## **Eje estratégico 4. Revitalización del patrimonio gastronómico costarricense**

### **Descripción**

La gastronomía costarricense es una manifestación cultural de las diversas formas de alimentación en el país, que responde a una construcción colectiva nacional, con matices locales. Se fundamenta en la dieta indígena prehispánica, enriquecida a lo largo de la historia con el aprovechamiento de la amplia diversidad alimentaria del país y con ingredientes y técnicas de preparación traídas por inmigrantes en diferentes momentos, que dan como resultado comidas y bebidas que se utilizan en el contexto cotidiano y festivo, con las cuales la población costarricense muestra identidad y se diferencia de otros grupos.

Una amplia gama de especies alimenticias presentes en el país, unidas a aspectos históricos, socioculturales, políticos y agro-productivos, han permitido la construcción de una gastronomía permeada por las tradiciones alimentarias e influenciada por la innovación, con el uso de diferentes técnicas culinarias y de nuevas formas de utilización de los productos alimenticios. Desde la segunda mitad del siglo XX, esta dinámica ha venido transformando la diversidad gastronómica costarricense.

En el campo de la cocina tradicional, para cada receta, hay saberes, sentires, sabores, aromas e historia que se expresan en la forma en que se preparan los alimentos. Esto hace que se vincule la herencia, con la valoración personal del plato y los elementos disponibles para complementarlo, como el tamal que viene desde la época precolombina y que ahora integra ingredientes que llegaron con los españoles. Lo anterior implica que, para comprender la cocina tradicional, es preciso vincular tradiciones y vivencias personales-colectivas con las comidas y con la actividad de alimentación. Cambios en ingredientes y en la técnica llevan a otros productos, por lo que al innovar en cocina tradicional se requiere mantener las técnicas e ingredientes.

Dentro de lo tradicional está lo criollo. Lo costarricense es aquello con lo que se identifican los costarricenses y está determinado por la disponibilidad de alimentos y la creatividad de los pueblos para utilizarlos como recurso alimentario durante un periodo de tiempo. El producto se vincula a una combinación de unos ingredientes con otros y a una técnica culinaria específica. Se requiere estudiar cada platillo para definir los ingredientes centrales. La tradición define cómo se llama el platillo, sus ingredientes básicos y la proporción de ellos (se pueden dar cambios en ingredientes accesorios). Al hacer ajustes a platillos tradicionales para hacerlos gourmet, se está

haciendo innovación en la cocina, por lo que se pueden definir descriptores que permitan diferenciar un platillo tradicional de uno de innovación. El mejorar la presentación de un plato tradicional, pensando particularmente en lo que demanda el sector turismo, puede llevar a cambiar la identidad cultural del plato. Los alimentos con que se combina el platillo también son elementos que definen la identidad del mismo, así como la vajilla que se utiliza. Desde la perspectiva sociocultural, se presenta la necesidad de revitalizar la cocina tradicional, por cuanto existe el riesgo de perder algunas tradiciones alimentarias que son un tesoro que el país debe conservar y difundir.

En el contexto del PNGCSS, la gastronomía saludable y sostenible debiera basarse en gran medida en el consumo de productos de la agricultura familiar orgánica y sostenible. En relación a las tradiciones alimentarias y la salud, pueden aplicarse técnicas y medidas prácticas que favorezcan sus atributos saludables (por ejemplo, disminución de la cantidad de grasa y de sal).

## Limitaciones y oportunidades

<b>LIMITACIONES</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Hay una falta de conocimiento y de valoración por parte de profesionales, empresarios y de la población en general de la importancia que tiene la gastronomía como parte de la identidad nacional.</li><li>○ Las prácticas gastronómicas tradicionales costarricenses y el conocimiento asociado se suelen sub-valorizar. Además, la investigación acerca de ellas es insuficiente y la información es de difícil acceso.</li><li>○ Existe una confusión generalizada o poca diferenciación en cuanto a lo que es cocina popular, tradicional, innovadora o alta cocina.</li><li>○ El país carece de mapas gastronómicos regionales diferenciados que tomen en cuenta aspectos como rasgos culturales, platillos representativos, ingredientes producidos en la zona y estacionalidad, entre otros.</li><li>○ La modernización de los hábitos alimenticios y de la vida en general está redundando en una pérdida de recetas de cocina, de métodos tradicionales como la cocina de leña y de productos agrícolas que solían ser comunes en el estilo de vida rural.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ El país cuenta con capacidad en entidades públicas, privadas y académicas para realizar investigación acerca del patrimonio gastronómico, así como para difundir sus resultados.</li><li>○ El ICT, el Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del MCJ y el INA cuentan con un plan conjunto para recuperar la cocina y bebidas tradicionales costarricenses en establecimientos de gastronomía, como elemento diferenciador de la oferta de servicios turísticos en Costa Rica. Este ha venido trabajando en la capacitación de personal de establecimientos gastronómicos en las distintas regiones del país.</li><li>○ El Ministerio de Cultura y Juventud (MCJ) cuenta con siete libros de “Cocina Tradicional Costarricense”, que recopilan recetas tradicionales costarricenses de todo el país.</li><li>○ La diversidad geográfica, climática y productiva del país permite identificar diferencias en cuanto a la cultura alimentaria a nivel de las regiones.</li><li>○ Existen organizaciones de mujeres que poseen cultura gastronómica y conocimiento en cuanto a consumo y producción saludables y que además conforman una audiencia para temas relacionados.</li></ul>

## Estrategias

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Generar conocimiento acerca del patrimonio gastronómico costarricense y ponerlo al alcance de los distintos actores interesados.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Profundizar la comprensión acerca del patrimonio gastronómico costarricense.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promover la investigación integral e interdisciplinario acerca del patrimonio gastronómico costarricense y su evolución, en relación con la agrobiodiversidad, las manifestaciones geográficas y culturales y la situación actual.</li> <li>○ Apoyar la investigación a nivel regional y local. Generar procesos de investigación participativa, donde los miembros de las comunidades puedan tomar parte activa del proceso.</li> <li>○ Recopilar información sobre tradiciones y festividades, métodos de cultivo, recetas de cocina, procedimientos de elaboración, y otros. Facilitar los resultados en línea.</li> <li>○ Continuar desarrollando el programa de para la promoción y el fortalecimiento de la cultura gastronomía costarricense, desarrollada por el Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del MCJ, el ICT y el INA .</li> <li>○ Divulgar la oferta de establecimientos con gastronomía costarricense que</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del MCJ</li> <li>○ INA</li> <li>○ UCR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sector académico</li> <li>○ MAG</li> <li>○ ICT</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Generar conocimiento acerca del patrimonio gastronómico costarricense y ponerlo al alcance de los distintos actores interesados.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
	<p>permitan a los clientes y turistas disfrutar de los recursos existentes en las diferentes regiones del país.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Desarrollar eventos, concursos y otras actividades, que permitan generar una cultura gastronómica costarricense.</li> </ul>		

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Promover en los servicios de alimentación y el público en general la valorización y el uso del patrimonio gastronómico nacional y el conocimiento asociado.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades o pasos</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Asegurar el uso del patrimonio gastronómico nacional y el uso de los recursos de la agrobiodiversidad asociados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Incorporar la información disponible acerca del patrimonio gastronómico costarricense en los contenidos de los programas de formación profesional y capacitación de entidades académicas y técnicas.</li> <li>○ Diseñar y diseminar productos de información digitales e impresos dirigidos a diversos públicos.</li> <li>○ Promover la oferta de platillos tradicionales por parte de servicios gastronómicos, así como su consumo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CACORE</li> <li>○ UCR</li> <li>○ INA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MAG</li> <li>○ ICT</li> <li>○ INBio</li> <li>○ Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del MCJ</li> <li>○ Sector académico</li> <li>○ Empresas gastronómicas</li> <li>○ Servicios de alimentación en general</li> <li>○ Chefs</li> </ul>

## **Eje estratégico 5. Producto gastronómico, calidad e innovación**

### **Descripción**

Las empresas y servicios gastronómicos que participen del Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable deberán distinguirse por la aplicación de estándares de calidad. La innovación puede contribuir a lograr diversidad y competitividad, aprovechando ingredientes nativos, estacionales o en riesgo de desaparición que provengan de procesos productivos sostenibles u orgánicos liderados por las familias de productoras y productores locales. El caso de los platillos tradicionales, la innovación también pasa por incluir formas novedosas de presentar los productos sin perder la esencia que hace a ese plato tradicional.

A la luz del PNGCSS se espera promover y apoyar los emprendimientos locales de pequeña escala, la formalidad de los negocios en general y las buenas prácticas empresariales comprometidas con el desarrollo social, ambiental y económico del país.

Se busca que las empresas y servicios gastronómicos cumplan con la normativa nacional, incluyendo temas ambientales, laborales y de salubridad, que seleccionen proveedores responsables, practiquen la solidaridad y la equidad. También se espera que adopten buenas prácticas en aspectos como el uso de empaques adecuados, el ahorro energético, la gestión de residuos, el manejo de aguas servidas, el almacenamiento y el transporte. Como parte de su sostenibilidad económica, deben aspirar a ser rentables, al tiempo que contribuyen con el progreso de la comunidad y del país.

En un entorno donde las empresas y servicios gastronómicos surgen y prosperan, el PNGCSS ofrece oportunidades para un mayor bienestar y calidad de vida de las personas, estimulando la creación de nuevos emprendimientos, diversificando la producción, promoviendo el desarrollo personal, asegurando más y mejores condiciones de trabajo con dignidad, creando oportunidades para mujeres y para jóvenes, integrando a personas marginadas y en riesgo social, combatiendo la pobreza, reduciendo el abandono del agro y disminuyendo la migración a la ciudad.

## Limitaciones y oportunidades

LIMITACIONES	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Existe una confusión generalizada o poca diferenciación en cuanto a lo que es cocina popular, tradicional, innovadora o alta cocina.</li> <li>○ No se conocen los nichos del mercado para la oferta gastronómica costarricense, lo que dificulta su promoción, posicionamiento, revitalización, innovación y mejora de la calidad.</li> <li>○ Hay poca iniciativa por parte de las empresas gastronómicas en cuanto a poner en práctica la innovación de sus ofertas. Las razones pueden incluir conformismo con el menú actual, costos relacionados con la innovación (por ejemplo, compra de equipo), necesidad de nuevos proveedores, y otros.</li> <li>○ En el sector gastronómico, muchas empresas no cuentan con los conocimientos necesarios y acceso a las tecnologías para aprovechar los ingredientes criollos y silvestres de interés comestible.</li> <li>○ La estacionalidad de algunos ingredientes o productos agrícolas podría limitar la oferta de algunos platillos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ La diversidad geográfica, climática y productiva del país permite una disponibilidad de ingredientes anuales y estacionales de interés para la gastronomía saludable y sostenible y que pueden potenciar la identidad gastronómica regional.</li> <li>○ El ICT, el Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del MCJ y el INA cuentan con un plan conjunto para recuperar y promover la cocina y bebidas tradicionales costarricenses en establecimientos de gastronomía, como elemento diferenciador de la oferta de servicios turísticos en Costa Rica.</li> <li>○ Eventos como Maestro Culinario ofrecen espacios para atraer nuevos talentos y para fomentar la gastronomía.</li> <li>○ La innovación permite agregar valor a la oferta gastronómica y diversificar los mercados para los productos agrícolas sostenibles.</li> <li>○ Necesidades diferentes de los diversos nichos de mercado (salud, turismo, etc), ofrecen un espacio para ampliar y desarrollar nuevos negocios a partir de la gastronomía.</li> <li>○ Se cuenta con tecnologías y equipos que permiten tener acceso a productos estacionales en otras temporadas en las que normalmente no están disponibles.</li> <li>○ Existen nuevas tecnologías de transmisión de calor que pueden emplearse en procesos de cocción de alimentos.</li> <li>○ En Costa Rica existe una oferta de fortalecimiento de capacidades en liderazgo y emprendimientos locales con experiencia práctica en planes de negocios, formalización, asistencia técnica y financiamiento.</li> </ul>

## Estrategias

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Promover la innovación de la gastronomía costarricense desde la comunidad, la empresa y el profesional en ese campo.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Emplear la información disponible del mercado para hacer propuestas gastronómicas en función de características y necesidades concretas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Generar información acerca de los diferentes nichos del mercado, sus características y necesidades (por ejemplo, requerimientos de salud como diabéticos y celíacos, etéreos como comedores escolares y hogares de ancianos, otros).</li> <li>○ Promover la diferenciar las propuestas gastronómicas en función de los diferentes nichos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ICT</li> <li>○ Ministerio de Salud</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MEIC</li> <li>○ CACORE</li> <li>○ Sector académico</li> <li>○ MS</li> <li>○ MEP</li> </ul>
Promover espacios que permitan innovar los productos y servicios gastronómicos, fortaleciendo así la oferta de emprendimientos locales, empresas gastronómicas y grupos comunales organizados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Concientizar a los empresarios turísticos y gastronómicos acerca de la importancia estratégica de apoyar la capacitación de su capital humano.</li> <li>○ Promover actividades periódicas como talleres y laboratorios gastronómicos, donde grupos organizados, empresas y profesionales elaboren recetas interesantes, nuevas, creativas, balanceadas y rentables, utilizando ingredientes locales, plantas comestibles nativas provenientes de la agricultura familiar orgánica y sostenible y recursos pesqueros y acuícolas de Costa Rica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CACORE</li> <li>○ Empresas organizadoras</li> <li>○ ICT</li> <li>○ MAG</li> <li>○ Chefs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ICT</li> <li>○ El Club de la Gastronomía Epicúrea</li> <li>○ INBio</li> <li>○ INA</li> <li>○ Empresas gastronómicas</li> <li>○ Servicios de alimentación en general</li> <li>○ Chefs</li> <li>○ Organizaciones de productores y productoras</li> <li>○ Organizaciones gastronómicas</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Promover la innovación de la gastronomía costarricense desde la comunidad, la empresa y el profesional en ese campo.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aprovechar eventos como Maestro Culinario para la atracción de nuevos talentos y para fomentar el desarrollo de la gastronomía costarricense.</li> <li>○ Propiciar espacios para la innovación, difusión de recetas y comercialización de productos en las ferias agroalimentarias especializadas (jocote, marañón, pejibaye, maíz, cebolla, otras) que tienen lugar en diferentes comunidades del país.</li> <li>○ Promover la creación de menús temáticos con productos estrella de la temporada.</li> </ul>		
Promover nuevas técnicas de cocción que faciliten la innovación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacitar en nuevas técnicas de cocción y de temperaturas que son más rentables y saludables.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CACORE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ INA</li> <li>○ MINSA</li> <li>○ Área académica</li> <li>○ Proveedores de equipos</li> </ul>
Fomentar el uso de los recetarios propios del personal de cocina de empresas gastronómicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promover la estandarización de calidades, porciones y composición de las diferentes recetas, utilizando las técnicas culinarias adecuadas.</li> <li>○ Convocar a los autores de recetarios para crear una base de datos nacional de las recetas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CACORE</li> <li>○ Asociación Nacional de Chefs</li> <li>○ INA</li> <li>○ ICT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Academia</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Promover procesos artesanales e industriales para agregar valor a ingredientes locales y plantas nativas.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Generar nuevos emprendimientos, opciones de trabajo y fuentes de ingreso, transformando ingredientes locales y plantas nativas en productos saludables y sostenibles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Apoyar a grupos comunales organizados, familias y emprendedores locales en iniciativas para agregar valor a productos locales y plantas nativas por medio de procesos artesanales o industriales.</li> <li>○ Ofrecer capacitación, acompañamiento y asistencia técnica a los interesados.</li> <li>○ Ofrecer opciones de financiamiento que apoye el acceso a infraestructura y tecnología.</li> <li>○ Dar apoyo en la promoción y comercialización de los nuevos productos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ICT</li> <li>○ MAG</li> <li>○ INDER</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MEIC</li> <li>○ MS</li> <li>○ COMEX</li> <li>○ MAG</li> <li>○ INAMU</li> <li>○ Organizaciones de productores y productoras</li> <li>○ Emprendimientos locales</li> <li>○ Universidades y centros de investigación</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Fomentar el emprendimiento, la formalidad de los negocios y las buenas prácticas empresariales comprometidas con la legalidad y el desarrollo social, ambiental y económico del país.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Fortalecer el capital humano, la cultura de emprendimientos locales, los encadenamientos productivos y las redes de relaciones y alianzas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Apoyar procesos regionales y locales de MYPES que incluyan aspectos como: 1) Liderazgo y desarrollo personal, 2) Planes de negocios, 3) formalización de empresas, 4) Financiamiento y 5) Mercadeo y comercialización.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ICT</li> <li>○ INA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MEIC</li> <li>○ UNA</li> <li>○ UNED</li> <li>○ FUNDES</li> <li>○ FINCA</li> <li>○ Yo Emprendedor</li> <li>○ Fundación CRUSA</li> <li>○ RBA</li> <li>○ Iniciativa Osa y Golfito, INOGO</li> <li>○ Caminos de Liderazgo</li> </ul>
Fortalecer las buenas prácticas empresariales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fomentar la adopción e implementación de buenas prácticas de Responsabilidad Social Empresarial (RSE) hacia los distintos públicos de interés en la gestión de las empresas del sector gastronómico.</li> <li>○ Promover el cumplimiento por parte de las empresas de las normativas nacionales en aspectos de formalización, laborales, sociales, ambientales y otros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CACORE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Asociación Empresarial para el Desarrollo, AED</li> </ul>

## **Eje estratégico 6. Turismo y gastronomía**

### **Descripción**

La gastronomía costarricense es una manifestación cultural de las diversas formas de alimentación en el país, que responde a una construcción colectiva nacional, con matices regionales y locales. En este sentido, en el contexto del PNGCSS se busca fortalecer la oferta turística del país con la gastronomía tradicional costarricense como un componente integral del destino nacional y de los destinos regionales, con valores agregados en cuanto a altos estándares de servicio, calidad y variedad.

Además de la población en general, un consumidor sobresaliente es el turista internacional que visita el país. El reconocimiento de Costa Rica como destino verde a nivel mundial abre oportunidades para el crecimiento de su oferta, en particular de productos y servicios sostenibles y saludables. Así, la gastronomía como elemento cultural debiera ser un componente integral de la oferta natural del país, con altos estándares de servicio, calidad y variedad, que le permita al turista experimentar y conocer acerca de la historia, producción y preparación de los alimentos que se consumen en el país, así como de las costumbres y tradiciones asociadas. La riqueza gastronómica de las diferentes regiones del país se convierte en un elemento que le da un mayor valor agregado al destino y a la experiencia de viaje del turista.

Esta gastronomía costarricense saludable y sostenible se basa en gran medida en el consumo de productos de la agricultura familiar orgánica y sostenible. Incorpora también el rescate de las tradiciones costarricenses que reflejan la esencia del tico, como uno de los puntos más altos en la vacación de cualquier turista.

En el contexto de la industria turística de naturaleza y cultura, el PNGCSS ofrece oportunidades para un mayor bienestar y calidad de vida de las personas, estimulando la creación de nuevos emprendimientos, promoviendo y fortaleciendo una cultura gastronómica costarricense, diversificando la producción, promoviendo el desarrollo personal, asegurando más y mejores condiciones de trabajo con dignidad, creando oportunidades para mujeres y para jóvenes, integrando a personas marginadas y en riesgo social, combatiendo la pobreza, reduciendo el abandono del agro y disminuyendo la migración a la ciudad.

## Limitaciones y oportunidades

<b>LIMITACIONES</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Costa Rica no es un destino turístico reconocido por su gastronomía.</li><li>○ Hay poco conocimiento en el turista nacional e internacional acerca de la oferta gastronómica en el país.</li><li>○ Se carece de información sobre los nichos del mercado para la oferta gastronómica costarricense, lo que dificulta su promoción, posicionamiento, revitalización, innovación y mejora de la calidad.</li><li>○ Se carece de una definición oficial de platos insignia del país.</li><li>○ La gastronomía no está visibilizada como parte de la promoción del destino Costa Rica.</li><li>○ La calificación de restaurantes por tenedores (ICT) se basa más en infraestructura y capacidad del servicio que en la calidad gastronómica.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ El ICT, el Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del MCJ y el INA cuentan con un plan conjunto para recuperar y promocionar la cocina y bebidas tradicionales costarricenses en establecimientos de gastronomía, como elemento diferenciador de la oferta de servicios turísticos en Costa Rica. Este ha venido trabajando en la capacitación de personal de establecimientos gastronómicos en las distintas regiones del país.</li><li>○ El ICT cuenta con capacidad y recursos para desarrollar la investigación de mercados y la promoción nacional e internacional de Costa Rica en general como destino, incluyendo su potencial gastronómico y cultural en general.</li><li>○ Existe el interés por calificar la oferta gastronómica (tenedores) según la calidad del producto y darle mayor proyección como parte del producto turístico costarricense.</li><li>○ Actualmente el ICT está incorporando el área gastronómica en el contexto del Certificado de Sostenibilidad Turística, CST (en temas como la adquisición de productos locales, frescos, sostenibles u orgánicos, entre otros). Esto contribuye a elevar el perfil de la industria gastronómica como parte del producto turístico sostenible que ofrece el país.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Hay una tendencia mundial en la que el turista busca agregar valor a su experiencia por medio del encuentro cultural en sus visitas, incluyendo el contacto con la gastronomía local.</li><li>○ El reconocimiento a nivel internacional de Costa Rica como país verde abre oportunidades para el crecimiento del turismo, en particular de productos saludables y sostenibles asociados a esa industria.</li><li>○ La diversidad geográfica, climática y cultural del país ofrece el contexto idóneo para el establecimiento de rutas gastronómicas turísticas diferenciadas, mejorando así la oferta del país.</li><li>○ Existen ingredientes y recetas regionales que pueden potenciar la identidad gastronómica regional.</li><li>○ La declaratoria turística del ICT y el CST podrían considerar el incentivo al uso de productos locales regionales.</li></ul>
--	---

## Estrategias

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Posicionar la gastronomía costarricense como un elemento para dar valor agregado al destino y un mayor beneficio a las comunidades.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Identificar los diferentes nichos de mercado turístico gastronómico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Desarrollar investigación de mercados para determinar demanda de gastronomía costarricense</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ICT</li> <li>○ MINISTERIO DE CULTURA</li> <li>○ INA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CACORE</li> <li>○ Cámaras de turismo</li> </ul>
Promover la gastronomía costarricense en forma diferenciada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promover con empresas gastronómicas que han adoptado normas (CST, tenedores) para diferenciar objetivamente el producto gastronómico de calidad, sostenible y saludable.</li> <li>○ Dar a conocer la variedad de productos y platos que se pueden encontrar en las diferentes regiones turísticas del país.</li> <li>○ Resaltar la gastronomía sostenible y saludable en promoción nacional e internacional de Costa Rica.</li> <li>○ Insertar el componente gastronómico costarricense como elemento diferenciador en ferias internacionales y nacionales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ICT</li> <li>○ Chefs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Empresarios turísticos y gastronómicos</li> <li>○ Organizaciones gastronómicas</li> <li>○ Cámaras de turismo</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Resaltar el rol de las familias productoras orgánicas y sostenibles como proveedoras de los ingredientes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CACORE</li> <li>○ Empresas gastronómicas</li> <li>○ MAG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Organizaciones de productoras y productores</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Fomentar la diversificación de la oferta turística cultural con productos y servicios gastronómicos, agregando valor al destino Costa Rica.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Incentivar la oferta de productos y servicios gastronómicos asociados al turismo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promover la incorporación de las propuestas gastronómicas costarricenses saludables y sostenibles (menús tradicionales, innovadores, étéreos, de salud, otros) a la oferta turística costarricense.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Empresarios turísticos y gastronómicos</li> <li>○ CACORE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Empresarios turísticos y gastronómicos</li> <li>○ Cámaras de turismo</li> </ul>
Potenciar la identidad gastronómica regional.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sistematizar la oferta gastronómica disponible para cada región turística del país.</li> <li>○ Identificar rutas gastronómicas diferenciadas a partir de las manifestaciones gastronómicas presentes.</li> <li>○ Resaltar la relación de los establecimientos gastronómicos con familias productoras orgánicas y sostenibles.</li> <li>○ Crear productos de información como un mapa gastronómico por región, así como folletos con información acerca de la historia, usos y estacionalidad de los cultivos, y otros.</li> <li>○ Involucrar turoperadores y agencias mayoristas para que incorporen productos gastronómicos en sus ofertas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ICT</li> <li>○ MCJ</li> <li>○ UCR</li> <li>○ CACORE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ACOT</li> <li>○ CANTURURAL</li> <li>○ Empresarios turísticos y gastronómicos</li> <li>○ Cámaras de turismo</li> <li>○ Turoperadores y mayoristas</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Facilitar ante el mercado la diferenciación de la oferta gastronomía costarricense por su calidad, sostenibilidad y salud.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Vincular los manuales que se usan en la categorización de empresas turísticas con asuntos de la gastronomía sostenible y saludable.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Incorporar los principios y acciones prácticas de la gastronomía sostenible y saludable en los manuales de categorización del ICT (CST, sistema de tenedores, declaratoria turística al fomento de la gastronomía tradicional costarricense).</li> <li>○ Promover la adopción de buenas prácticas de Responsabilidad Social Empresarial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CACORE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Empresarios turísticos y gastronómicos</li> <li>○ Cámaras de turismo</li> <li>○ AED</li> </ul>
Promover la adopción de normas que diferencien objetivamente el producto gastronómico de calidad, sostenible y saludable.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promover entre las empresas gastronómicas comprometidas con la calidad, sostenibilidad y salud las normas disponibles para diferenciar su producto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CACORE</li> <li>○ ICT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Empresarios turísticos y gastronómicos</li> <li>○ Cámaras de turismo</li> </ul>

## **Eje estratégico 7. Cadenas de comercialización**

### **Descripción**

El Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable busca que la gastronomía costarricense sea sostenible en sus aspectos sociales, ambientales y económicos y en todas las fases de la cadena de producción, comercialización y servicio, desde el origen de los ingredientes hasta el destino de los residuos.

Por medio la comercialización de productos agropecuarios, pesqueros y acuícolas es posible contribuir con la seguridad alimentaria y nutricional de la población al facilitar la disponibilidad de alimentos. En este contexto, la producción proveniente de la agricultura familiar orgánica y sostenible ocupa un lugar de central atención.

El acercamiento y la interacción entre productores, productoras y clientes, en un contexto de confianza, cooperación, compromiso y mutua satisfacción, donde se practica la solidaridad y el precio justo, permite a los participantes lograr el mayor beneficio de esta relación. Los productores pueden mejorar sus ingresos y su bienestar, mientras que los compradores pueden tener acceso a alimentos de alto valor nutritivo, a precios cómodos.

El PNGCSS busca también acercar las empresas gastronómicas y servicios de alimentación en general a los productores organizados y familiares, en particular a aquellos que emplean buenas prácticas de producción y extracción sostenible, así como técnicas de agricultura orgánica. Ingredientes inocuos, ambiental y socialmente amigables dan un valor agregado al menú de los restaurantes.

## Limitaciones y oportunidades

LIMITACIONES	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Las políticas de los últimos gobiernos no han acompañado adecuadamente a los agricultores en sus procesos productivos y de comercialización.</li><li>○ Los procesos de desculturización en las comunidades han generado una pérdida en el consumo de especies criollas y silvestres de interés comestible, lo que afecta la comercialización de esos productos.</li><li>○ La información de mercado potencial disponible no se está utilizando adecuadamente para desarrollar canales de comercialización.</li><li>○ La promoción de productos con sello verde (sostenibles, orgánicos) es insuficiente, lo que debilita su comercialización.</li><li>○ Faltan canales adecuados para establecer vínculos comerciales entre hoteles y restaurantes interesados en productos orgánicos o sostenibles y los oferentes de los mismos.</li><li>○ Los mercados locales y ferias son espacios débiles en la comercialización de productos orgánicos y sostenibles y de las especies criollas y silvestres de interés comestible.</li><li>○ Aunque es posible proteger productos con denominación de origen (DO) o por indicaciones geográficas (IG) y evitar el comercio de imitaciones, estos mecanismos caminan muy lento en Costa Rica. El Registro de la Propiedad Industrial solo tiene tres signos originarios vigentes: café de Costa Rica, banano de Costa Rica y el queso Turrialba.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ La Política de Estado para el Sector Agroalimentario y el Desarrollo Rural Costarricense 2010-2021 (MAG) ofrece un marco para el fortalecimiento de espacios para la comercialización de productos agroalimentarios.</li><li>○ Existe una Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2011-2021, que se implementa por medio del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2011-2015 (MS).</li><li>○ Los canales de distribución y venta actuales como ferias del agricultor, supermercados, verdulerías y otros son plataformas para reforzar la comercialización de especies criollas y silvestres de interés comestible.</li><li>○ Las ferias del agricultor ofrecen al productor un espacio para la promoción y venta de sus productos y contribuyen con la generación de puestos de trabajo. También brindan al consumidor el acceso a productos locales frescos, saludables y de buena calidad, contribuyendo a consolidar la seguridad alimentaria y nutricional del país.</li><li>○ Existen empresas gastronómicas y servicios de alimentación en general interesados en ofrecer en sus menús platillos a partir de especies criollas y silvestres de interés comestible.</li><li>○ Hay un creciente interés por parte de personas y empresas en el consumo de productos provenientes de la agricultura familiar orgánica y sostenible.</li><li>○ Existe un sello de trazabilidad otorgado por el MAG para los productos elaborados 100% en Costa Rica.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Se puede generar valor agregado en la transformación de los productos del campo, en la forma de subproductos.</li><li>○ El Centro de Apoyo para el Desarrollo de Denominaciones de Origen y Sellos de Calidad de Productos Agroalimentarios, CadenAgro, (UCR) apoya la elaboración de estudios técnicos de productos agroalimentarios artesanales y semi industrializados para su formalización y registro en las instancias oficiales costarricenses.</li><li>○ La Fundación MARVIVA cuenta con productos de información sobre especies comerciales, buenas prácticas de pesca responsable y mejores prácticas comerciales de productos pesqueros.</li></ul>
--	---

## Estrategias

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Fortalecer los espacios para la comercialización de productos agroalimentarios sostenibles y saludables que favorezcan el acercamiento y la interacción entre productores y clientes</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
<p>Aprovechar las ferias del agricultor y las ferias agroalimentarias especializadas (pejibaye, mango, marañón, cebolla, quesos, otras) en diferentes comunidades y regiones, para la comercialización de productos de interés para la gastronomía sostenible y saludable.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promocionar en forma diferenciada los productos de interés para la gastronomía costarricense sostenible y saludable -en particular los provenientes de la agricultura familiar orgánica y sostenible- entre actores claves de la cadena de comercialización y el público en general.</li> <li>○ Establecer ferias del agricultor orgánicas o secciones orgánicas en ferias convencionales.</li> <li>○ Brindar asistencia técnica a productores cuanto a calidad y presentación de los productos.</li> <li>○ Promover la cultura y usos locales local entre los asistentes a las ferias agroalimentarias especializadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MAG</li> <li>○ ICT</li> <li>○ MS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Centros Agrícolas Cantonales</li> <li>○ Junta Nacional de Ferias del Agricultor (JNFA)</li> <li>○ IMAS</li> <li>○ INAMU</li> <li>○ Servicio Fitosanitario del Estado</li> <li>○ Sector financiero</li> <li>○ CACORE</li> <li>○ Productores organizados</li> <li>○ Organizaciones de productores y productoras</li> <li>○ Asociaciones de consumidores</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Fortalecer los espacios para la comercialización de productos agroalimentarios sostenibles y saludables que favorezcan el acercamiento y la interacción entre productores y clientes</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Promover modalidades como agricultura por contrato y alianzas comerciales que permitan a las organizaciones de productores y productoras vender sus con mayor valor agregado a los supermercados, cadenas de detallistas y empresas gastronómicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fortalecer en el MAG los sistemas de información sobre productos provenientes de la agricultura familiar orgánica y sostenible y hacerlos accesibles para los actores interesados.</li> <li>○ Facilitar espacios para la negociación y establecimiento de alianzas.</li> <li>○ Negociar condiciones como calidades, precios, volúmenes, periodicidad y otras.</li> <li>○ Operativizar los contratos y alianzas establecidos.</li> <li>○ Por parte de las empresas compradoras, promover entre sus clientes el origen de los productos como un valor agregado (por ejemplo, en una sección de productos de la agricultura familiar orgánica y sostenible de un supermercado o en el menú de un restaurante).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MAG</li> <li>○ CACORE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Organizaciones de productores y productoras</li> <li>○ Supermercados</li> <li>○ Cadenas de detallistas</li> <li>○ CACORE</li> <li>○ Empresas gastronómicas</li> <li>○ Servicios de alimentación en general</li> <li>○ Sector financiero</li> </ul>
En el contexto de la seguridad alimentaria y nutricional, fortalecer el acceso de los consumidores a los alimentos de alto valor nutritivo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Acercar el consumidor a la producción local de alimentos nutritivos mediante la promoción de encadenamientos productivos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MAG</li> <li>○ MS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ SEFITO</li> <li>○ INISA (UCR)</li> <li>○ CITA (UCR)</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Fortalecer el atractivo comercial de productos agroalimentarios artesanales y semi industrializados mediante mecanismos como la Denominación de Origen (DO), Indicaciones Geográficas (IG) y etiquetas de comercio justo.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Fortalecer la comercialización de productos agroalimentarios artesanales y semi industrializados con DO, IG y etiquetas de comercio justo	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Identificar productos con potencial para ser sujetos de protección con DO e IG, así como con etiquetados de comercio justo.</li> <li>○ Realizar estudios técnicos de productos para su formalización y registro en las instancias oficiales costarricenses.</li> <li>○ Fortalecer el mercadeo de los productos que ya cuentan con estos atributos.</li> <li>○ Promover su incorporación a la oferta de establecimientos gastronómicos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MAG</li> <li>○ CACORE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CadenAgro (UCR)</li> <li>○ Registro de la Propiedad Industrial</li> <li>○ Organizaciones de productores y productoras</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Fortalecer la comercialización de productos pesqueros y acuícolas derivados de buenas prácticas de pesca o extracción sostenible, así como de áreas marinas de pesca responsable.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Promover la comercialización responsable de los productos pesqueros y acuícolas entre empresas comercializadoras, empresas gastronómicas y clientes finales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Diseminar información que permita diferenciar y promover los productos pesqueros y acuícolas provenientes de grupos comunales organizados y de las Áreas Marinas para la Pesca Responsable.</li> <li>○ Por parte de las empresas compradoras, promover entre sus clientes el origen de los productos como un valor agregado (por ejemplo, en una sección de peces y mariscos de un supermercado o en el menú de un restaurante).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ INCOPESCA</li> <li>○ MINAE</li> <li>○ CACORE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MAG</li> <li>○ ONGs (MARVIVA, otras)</li> <li>○ UCR</li> <li>○ UNA</li> <li>○ Cooperativas y asociaciones comunales</li> <li>○ Supermercados</li> <li>○ Cadenas de detallistas</li> <li>○ Empresas gastronómicas</li> <li>○ Servicios de alimentación en general</li> <li>○ Federación Costarricense de Pesca, FECOP</li> </ul>

## **Eje estratégico 8. Cambio climático y carbono neutralidad**

### **Descripción**

La gastronomía costarricense sostenible y saludable abarca una cadena que va desde la producción o extracción de productos agropecuarios, pesqueros y acuícolas, muchos provenientes de la producción familiar orgánica y sostenible, pasando por su transporte y comercialización, hasta la elaboración y servicio de los alimentos en los hogares y establecimientos de alimentación al público. El eje estratégico “Cambio climático y carbono neutralidad” busca promover acciones para la medición, reducción y compensación de la huella de carbono, aprovechando los mecanismos legales, administrativos y técnicos disponibles en Costa Rica.

Dada la magnitud de los cambios que se están dando a nivel mundial, también es esencial promover la adopción de medidas para la adaptación a los efectos del cambio climático. Esto es muy relevante, por ejemplo, en agricultura familiar, donde la adaptación es estratégica en el contexto de la seguridad alimentaria de la población.

## Limitaciones y oportunidades

LIMITACIONES	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"><li>○ En el último siglo se ha producido un aumento de la concentración atmosférica de dióxido de carbono y se ha registrado una elevación de la temperatura promedio global. Si esta tendencia continúa, las temperaturas globales podrían aumentar entre uno y cuatro grados a fines del siglo XXI. Los aumentos de temperatura podrían producir cambios extremos en el clima, disminuir sustancialmente la lluvia, amenazar ecosistemas sensibles como los arrecifes de coral y conducir a aumentos en el nivel del mar.</li><li>○ Aunque Costa Rica emite niveles mínimos de gases de efecto invernadero (GEI) en comparación con la emisiones globales totales, está ubicada en una región de las más expuestas a los fenómenos del cambio climático, tales como sequías, huracanes y el fenómeno El Niño – Oscilación Sur.</li><li>○ El cambio climático puede afectar los sistemas agro-productivos, poner en peligro la seguridad alimentaria de la población e incrementar la pobreza en el contexto rural.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Existe normativa internacional establecida en la Convención Marco de Cambio Climático y en el Protocolo de Kioto.</li><li>○ El Panel Intergubernamental de Cambio Climático (IPCC) genera reportes científicos acerca del cambio climático.</li><li>○ El logro de la Carbono neutralidad en el año 2021 es una meta del país con la que se puede contribuir desde todos los sectores. Costa Rica cuenta con un proceso de participación activa del gobierno, sectores productivos y ciudadanía para disminuir sus emisiones mediante la innovación de los sistemas y procesos productivos, así como compensando las emisiones residuales.</li><li>○ El Plan de Acción de la Estrategia Nacional de Cambio Climático (ENCC) contempla acciones de mitigación y adaptación.</li><li>○ La Norma Nacional para Declaración de C-Neutralidad (Norma Inte 12.01.06) se incluye dentro del Programa País Carbono Neutralidad.</li><li>○ Las PYMES que desean adoptar medidas de Carbono Neutralidad pueden aplicar la “Guía para Diseñar un Manual que Permita a las PYMES Realizar Declaraciones de Carbono Neutralidad Bajo la Norma Inte 12.01.06”. Este es un insumo para las empresas para mejorar su conocimiento técnico, que facilite el cálculo de los inventarios de carbono y la implementación de acciones para la reducción.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>○ El mercado local de carbono ofrece la posibilidad de comprar UCCs, que son créditos de carbonos ligados a proyectos como los que maneja FONAFIFO con el PSA y otros de energías renovables. La compensación es solo para lo que no pueda reducirse. Se cuenta con la Guía para la Participación en el Mercado Local de Carbono.</li><li>○ La Política de Estado para el Sector Agroalimentario y el Desarrollo Rural Costarricense 2010-2021 (MAG) contempla mitigación y adaptación al cambio climático.</li><li>○ El MAG busca articular acciones que apoyen la reducción de emisiones agrícolas. El INTA trabaja para reforzar sus laboratorios y la medición de gases. El SENASA y el Servicio Fitosanitario buscan responder a los desafíos del cambio climático en cuanto a la incidencia de nuevas plagas y enfermedades.</li><li>○ El Programa Bandera Azul Ecológica de Costa Rica cuenta con las categorías de Mitigación y Adaptación al Cambio Climático, además de Comunidad Clima Neutral.</li></ul>
--	--

## Estrategias

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Contribuir con la Carbono Neutralidad desde las PYMES asociadas a la producción de alimentos y servicios gastronómicos, incluyendo la medición de la huella de carbono, su reducción y compensación.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Reducir la huella de carbono de las PYMES asociadas a la producción de alimentos y servicios gastronómicos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fomentar entre las PYMES dedicadas a la producción de alimentos y servicios de gastronomía sostenible y saludable la medición y reducción de su huella de carbono (ver “Guía para Diseñar un Manual que Permita a las PYMES Realizar Declaraciones de Carbono Neutralidad Bajo la Norma Inte 12.01.06”).</li> <li>○ Facilitar la participación en el mercado local de carbono para aquellas emisiones que no puedan reducirse.</li> <li>○ Incluir a adopción de otros mecanismos como BAE y CST, cuando apliquen.</li> <li>○ Promover la adopción de medidas para la adaptación a los efectos del cambio climático.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MINAE</li> <li>○ MAG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sector académico</li> <li>○ Organizaciones de productores y productoras</li> <li>○ Familias productoras independientes</li> <li>○ Empresas de transporte de productos</li> <li>○ Supermercados</li> <li>○ Cadenas de detallistas</li> <li>○ CACORE</li> <li>○ Empresas gastronómicas</li> <li>○ Servicios de alimentación</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Adaptar los sistemas agro-productivos a los nuevos escenarios derivados del cambio climático.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Apoyar la continuidad de la producción de alimentos ante los efectos del cambio climático sobre los sistemas agro-productivos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Identificar y difundir prácticas agro-productivas de manejo que permitan la adaptación a los efectos del cambio climático.</li> <li>○ Apoyar al sector de la agricultura familiar orgánica y sostenible en la implementación de medidas de adaptación al cambio climático.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MAG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sector académico</li> <li>○ Organizaciones de productores y productoras</li> <li>○ Familias productoras independientes</li> <li>○ INDER</li> </ul>

## **Eje estratégico 9. Generación y disseminación del conocimiento**

### **Descripción**

Costa Rica cuenta con un conjunto de entidades científicas, técnicas y académicas, públicas y privadas, así como con profesionales especializados que realizan investigación en una variedad de campos que son pertinentes a la gastronomía costarricense sostenible y saludable. Estos abarcan ecología, biodiversidad, historia natural, ciencias sociales, cultura, salud, nutrición, gastronomía, turismo, agricultura familiar orgánica y sostenible, producción sostenible, gestión ambiental, cambio climático, y muchos otros.

El Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable se nutre de esta capacidad del país para generar, sistematizar y difundir información y experiencias prácticas que fortalezcan y apoyen su implementación.

Todos aquellos actores debieran trabajar en un contexto donde predomine la confianza, la cooperación, el compromiso y la mutua satisfacción, donde fluya el intercambio de información y experiencias, en pro del beneficio colectivo.

## Limitaciones y oportunidades

LIMITACIONES	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Al ser Costa Rica un país de renta media, los recursos internacionales para investigación son cada vez más escasos.</li><li>○ La investigación acerca de los temas de interés del PNGCSS es compartimentalizada, dispersa y carente de integración.</li><li>○ Hay limitaciones para una transferencia ágil y eficiente del conocimiento asociado a los temas de interés del PNGCSS. Los resultados de las investigaciones y los productos de información resultantes están dispersos y pueden ser de difícil acceso.</li><li>○ Hay una carencia de herramientas informativas o didácticas acerca de los alimentos disponibles en las diversas regiones y comunidades del país.</li><li>○ Sectores como agricultura, gastronomía, turismo y otros tienen muy poco acceso a información sistematizada de las investigaciones desarrolladas en temas de su interés.</li><li>○ La diseminación de información acerca de alimentación y nutrición no siempre está basada en evidencia científica.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Costa Rica cuenta con profesionales especializados, entidades científicas y académicas, públicas y privadas que realizan investigación, así como con información pertinente a la gastronomía costarricense resultante de investigaciones realizadas.</li><li>○ Entidades como ICT, INA, UCR, IICA, UNA, MCJ, INCIENSA, Earth e INBio cuentan con investigaciones de diferentes aspectos relacionados con especies de interés comestible, productos agrícolas, origen, cultura, historia, tecnologías productivas y otros.</li><li>○ A nivel académico hay una tendencia creciente al trabajo entre universidades, entre disciplinas y en redes, permitiendo maximizar y aprovechar los escasos recursos para investigación y para compartir el conocimiento.</li><li>○ Existe acceso a algunos recursos para investigación en universidades públicas a través de CONARE, CSUCA o FLACSO, que pueden accederse por medio de alianzas inter-universitarias.</li><li>○ La Escuela de Historia de la UNA tiene experiencia en rescatar la historia de las comunidades, información de utilidad para valorar la comunidad, sus costumbres y tradiciones.</li><li>○ A nivel metodológico, las universidades públicas están rescatando la Investigación Acción Participativa IAP, que incluye a la comunidad partícipe del proceso.</li><li>○ Bases de datos como el INEC sirven de apoyo a procesos de investigación de entidades como INCIENSA acerca de la disponibilidad de alimentos de la población.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Existen organizaciones de mujeres que poseen cultura gastronómica y conocimiento en cuanto a producción y consumo saludables y que además conforman una audiencia para temas relacionados.</li><li>○ Existen herramientas para acceder en línea la información a temas de interés del Plan Nacional de la Gastronomía Sostenible y Saludable.</li></ul>
--	---

## Estrategias

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Aprovechar la capacidad académica, técnica y científica del país para generar información y experiencias prácticas en áreas pertinentes al PNGCSS.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Promover la investigación en temas de interés para el PNGCSS	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promover el PNGCSS entre entidades del sector académico e instituciones de investigación. Para las universidades públicas, podría hacerse a través de CONARE.</li> <li>○ Promover la investigación con el aporte de diversas disciplinas como ciencias naturales, sociales, agronómicas, y otras.</li> <li>○ Identificar los esfuerzos que ya se están realizando para generar información en temas de interés para el PNGCSS.</li> <li>○ Sistematizar información y generar productos informativos acerca de / dirigidos a la agricultores familiares orgánicos y sostenibles.</li> <li>○ Identificar los vacíos de información conforme al PNGCSS.</li> <li>○ Propiciar investigaciones inter y entre universidades, así como con instituciones públicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Equipo interdisciplinario con representación de diferentes entidades (INBio, Escuela de Nutrición de la UCR, otras)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CONARE</li> <li>○ CONICIT</li> <li>○ FLACSO</li> <li>○ Universidades públicas y privadas</li> <li>○ Instituciones públicas y organizaciones que hacen investigación</li> <li>○ INCIENSA</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Incentivar la transferencia del conocimiento en temas asociados al PNGCSS, en formatos apropiados para los diferentes públicos.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
<p>Generar productos y servicios de información que respondan a las características y necesidades de los diferentes públicos del PNGCSS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Solicitar a las universidades que generen sistemas de alerta vinculados a los repositorios institucionales y relacionados con la temática del PNGCSS.</li> <li>○ Crear un sitio web asociado al PNGCSS para compartir resultados de investigaciones, con enlaces a los sitios virtuales y bases de datos.</li> <li>○ Generar productos de información (publicaciones físicas y digitales, capacitaciones, medios masivos y especializados, redes sociales, otros) según las características y necesidades de los diferentes públicos (productores orgánicos y sostenibles, grupos organizados, mujeres, empresarios, chefs, turistas, instructores, otros).</li> <li>○ Aprovechar el espacio y capacidad de entidades que diseminan conocimiento como museos, parques temáticos (INBioparque) y centros de educación (FOD).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Equipo interdisciplinario con representación de diferentes entidades participantes (INBio, Escuela de Nutrición de la UCR, otras)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CONARE</li> <li>○ CONICIT</li> <li>○ FLACSO</li> <li>○ Universidades públicas</li> <li>○ Instituciones públicas y organizaciones que hacen investigación</li> <li>○ INA</li> <li>○ Entidades cuya misión incluye la diseminación de información (INBio, FOD)</li> <li>○ Editoriales</li> </ul>

## **Eje estratégico 10. Capacitación y profesionalización del capital humano**

### **Descripción**

El país cuenta con una abundante oferta de formación profesional y capacitación en universidades públicas y privadas, institutos, colegios técnicos profesionales, y otros. Entidades como el INA, la UTN y varios institutos privados ofrecen cursos y carreras afines al PNGCSS como turismo, hotelería, gastronomía, alimentos y bebidas, manipulación de alimentos, y otras.

Costa Rica es reconocida internacionalmente por la calidad y excelencia de su fuerza de trabajo. Dadas las oportunidades disponibles para invertir en la capacitación y profesionalización del recurso humano, el PNGCSS ofrece oportunidades para un mayor bienestar y calidad de vida de las personas, estimulando la creación de nuevos emprendimientos, diversificando la producción, promoviendo el desarrollo personal, asegurando más y mejores condiciones de trabajo con dignidad, creando oportunidades para mujeres y para jóvenes, integrando a personas marginadas y en riesgo social, combatiendo la pobreza, reduciendo el abandono del agro y disminuyendo la migración a la ciudad.

La información derivada de investigaciones de mercado, así como de investigaciones técnicas y científicas es un insumo importante en el diseño de las ofertas de capacitación y formación.

## Limitaciones y oportunidades

LIMITACIONES	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"><li>○ La oferta de capacitación es limitada en temas relacionados con la gastronomía costarricense, el uso y la disponibilidad de ingredientes nativos, aspectos culturales de cada región, recetas, y otros.</li><li>○ Suele haber desinterés por parte de empresarios gastronómicos hacia la capacitación y formación del talento humano, ya que se percibe como un gasto, cuando en realidad es una inversión.</li><li>○ Hay un falta de compromiso por parte de empresarios y trabajadores en cuanto al mejoramiento de la calidad y de los servicios, a partir de las destrezas y conocimientos obtenidos en procesos de capacitación y formación.</li><li>○ Muchas empresas hoteleras y gastronómicas carecen de incentivos para motivar a sus colaboradores lo que, sumado a la falta de continuidad en las actividades de capacitación y el poco interés en la profesionalización, genera apatía, mal servicio, problemas de operación y alta rotación de personal.</li><li>○ Se requiere mayor control de calidad en cuanto a los formadores e instructores en turismo y gastronomía.</li><li>○ Hay un desconocimiento y falta de capacitación para la atención de segmentos especializados como celiacos, veganos, vegetarianos, crucíferos, orgánicos y otros.</li><li>○ Se desconoce el impacto de muchas capacitaciones del INA. Son comunes los casos donde estas se ofrecen pero no se aplican.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ En Costa Rica hay una abundante oferta de formación profesional y capacitación en universidades públicas y privadas, institutos, colegios técnicos, otros.</li><li>○ Entidades como INA, UTN y varios institutos privados cuentan con carreras de turismo, gastronomía y de alimentos y bebidas, entre otras.</li><li>○ El país cuenta con talento humano competente y profesional que participa de la formación y capacitación en el campo turístico y gastronómico.</li><li>○ Hay disponibilidad de información derivada de investigaciones de mercado o sectoriales que pueden ser un insumo importante en el diseño de las ofertas de capacitación y formación por parte de las diversas entidades en esos campos.</li><li>○ El INA aplica una metodología de capacitación que fomenta la innovación por parte de la población estudiantil.</li><li>○ El INA cuenta con La Chinchilla, que es un centro especializado en capacitación e investigación en agricultura orgánica en Cartago.</li></ul>

## Estrategias

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Diversificar la oferta de capacitación del recurso humano relacionado con la gastronomía costarricense sostenible y saludable.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Diferenciar ofertas de capacitación en temas de la gastronomía costarricense sostenible y saludable, en función de los diferentes perfiles relacionados con la oferta turística y gastronómica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promover entre las entidades que ofrecen capacitación la atención de las necesidades de capacitación específicas de los diferentes perfiles (empresarios del campo gastronómico y turístico; personal de gastronomía como chefs, personal de cocina, salonereros y bartenders; industria turística en general: guías turísticos, amas de llaves, recepcionistas, personal administrativo, taxistas y otros).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ INA</li> <li>○ ICT</li> <li>○ CACORE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cámaras sectoriales y regionales</li> <li>○ Empresas turísticas y gastronómicas</li> <li>○ Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del MCJ</li> <li>○ Otras entidades que ofrecen capacitación</li> </ul>
Incorporar temas asociados a los recursos nativos de importancia alimenticia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Usar los resultados de las investigaciones de mercado y otras de tipo técnico y científico como insumo para el diseño de contenidos temáticos relevantes para la gastronomía sostenible y saludable.</li> <li>○ Ampliar oferta en temas relacionados con los ingredientes nativos, su estacionalidad y distribución en el país, producción familiar orgánica y sostenible, aspectos culturales por región, usos en alimentos y bebidas, recetas, y otros.</li> <li>○ Capacitar a los instructores en la temática.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ INA</li> <li>○ ICT</li> <li>○ CACORE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cámaras sectoriales y regionales</li> <li>○ Empresas turísticas y gastronómicas</li> <li>○ Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del MCJ</li> <li>○ Otras entidades que ofrecen capacitación</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Diversificar la oferta de capacitación del recurso humano relacionado con la gastronomía costarricense sostenible y saludable.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Incorporar temas asociados a requerimientos gastronómicos especiales (dietas para centros de recuperación de turismo médico, intolerancias y alergias, diabetes, celiacía, otros).	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Adaptar los curriculums para ofrecer a los estudiantes contenidos y prácticas que respondan a requerimientos gastronómicos especiales.</li> <li>○ Ofrecer oportunidades de capacitación a dueños y personal de establecimientos que ya operan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ INA</li> <li>○ Universidades con carreras de nutrición o alimentos y bebidas</li> <li>○ Academias que preparan chefs</li> <li>○ CACORE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cámaras sectoriales y regionales</li> <li>○ Empresas turísticas y gastronómicas</li> <li>○ Otras entidades que ofrecen capacitación</li> </ul>
Apoyar la revitalización de la cocina tradicional.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promover entre las entidades que ofrecen capacitación el diseño de sus ofertas de capacitación en torno a la revitalización de la cocina tradicional costarricense.</li> <li>○ Diferenciar el enfoque según se trate de cocina popular, tradicional, innovadora o alta cocina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ INA</li> <li>○ ICT</li> <li>○ UCR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Universidades públicas</li> <li>○ Escuelas gastronómicas</li> <li>○ Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del MCJ</li> <li>○ Otras entidades que ofrecen capacitación</li> <li>○ Medios de comunicación</li> <li>○ MEP</li> <li>○ PROCOMER</li> </ul>
Inculcar a través de la capacitación el valor de la innovación como parte de la cultura gastronómica costarricense.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promover como temas transversales en la formación la innovación y la calidad.</li> <li>○ Promover la innovación a partir de ingredientes nativos de la agricultura familiar orgánica y sostenible.</li> <li>○ Incorporar en los contenidos curriculares la transformación de los alimentos con calidad e identidad, en el contexto de la innovación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ INA</li> <li>○ MEIC</li> <li>○ INBio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Universidades públicas</li> <li>○ Escuelas gastronómicas</li> <li>○ Otras entidades que ofrecen capacitación</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Incrementar las oportunidades para el desarrollo de nuevos emprendimientos gastronómicos locales y de los encadenamientos asociados.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Fortalecer la capacidad empresarial de pequeñas emprendedoras y emprendedores para desarrollar negocios locales asociados a la gastronomía saludable y sostenible.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Canalizar actividades de capacitación por medio de oferentes que trabajan en el tema de emprendimientos.</li> <li>○ Desarrollar las capacitaciones: 1) Liderazgo y desarrollo personal, 2) Diseño de perfiles de proyectos, 3) Planes de negocios, formación de empresas y temas financieros.</li> <li>○ Ofrecer un acompañamiento paralelo con opciones de financiamiento (micro-créditos, otros)</li> <li>○ Ofrecer acompañamiento en mercadeo y construcción de la cadena de comercialización, en particular con la agricultura familiar orgánica y sostenible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MEIC</li> <li>○ INA</li> <li>○ ICT</li> <li>○ IMAS</li> <li>○ Banca de desarrollo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Asociaciones de productoras y productores</li> <li>○ MIPYMES</li> <li>○ FUNDES</li> <li>○ RBA</li> <li>○ Yo emprendedor</li> <li>○ UNA</li> <li>○ UNED</li> <li>○ CENECOOP</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Fomentar la unión gremial en pro de una gastronomía diferenciada y responsable.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Conformar una asociación de profesionales en gastronomía que apoye su fortalecimiento profesional.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Creación de un ente que represente al profesional de la gastronomía costarricense.</li> <li>○ Incluir un plan más agresivo en educación al profesional gastronómico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Club de la gastronomía Epicúrea</li> <li>○ CACORE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Profesionales de la gastronomía.</li> </ul>

## **Eje estratégico 11. Educación y gastronomía sostenible y saludable**

### **Descripción**

En la sociedad contemporánea costarricense, las personas viven un ritmo de vida cada vez más agitado y la dieta es cada vez menos saludable. En general, las personas han venido desarrollando el gusto por alimentos que no llenan sus necesidades nutricionales, lo que está afectando severamente a niños, niñas y jóvenes.

Progresivamente, el Ministerio de Educación Pública ha venido adoptando una serie de medidas para contrarrestar esta situación. Por ejemplo, el antiguo programa de “Educación para el Hogar” fue sustituido por “Educación para la Vida Cotidiana”, que estilos de vida saludables incorpora entre sus contenidos. Otras medidas han sido el reglamento para sodas y las huertas escolares.

En el contexto del PNGCSS, el sistema educativo costarricense ofrece una oportunidad para fortalecer conocimientos, valores y comportamientos que resalten la alimentación sana, el gusto por productos de origen nativo, las prácticas de producción ambientalmente sostenibles, la agricultura familiar orgánica y sostenible y la solidaridad con las productoras y productores nacionales.

## Limitaciones y oportunidades

LIMITACIONES	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ En la sociedad contemporánea costarricense, las personas viven un ritmo de vida cada vez más agitado y la dieta es cada vez menos saludable. Las personas han venido desarrollando el gusto por comida que no llena sus necesidades nutricionales.</li> <li>○ Buenas prácticas como la reducción en el contenido de glutamato monosódico, sal, azúcar y otros encuentran resistencia en las personas, que han acostumbrado su paladar a ciertos sabores.</li> <li>○ En el contexto de centros educativos y sodas escolares, hay una falta de capacitación de los concesionarios acerca de la alimentación saludable.</li> <li>○ Hay una falta de conocimiento y de valoración por parte de profesionales, empresarios y de la población en general de la importancia que tiene la gastronomía como parte de la identidad nacional.</li> <li>○ Las prácticas gastronómicas tradicionales costarricenses y el conocimiento asociado se suelen sub-valorizar. Además, la investigación acerca de ellas es insuficiente y la información es de difícil acceso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Los programas de Educación para la Vida Cotidiana del MEP incluyen el eje temático “estilos de vida saludables”, que recoge la necesidad de estimular prácticas para mantener y mejorar la salud y la calidad de vida de las personas jóvenes.</li> <li>○ Los programas de estudio del MEP en educación técnica incluyen, entre otras, las siguientes especialidades afines al PNGCSS: Agroecología (agroecología, agronegocios y sistemas de producción sostenible); Agropecuaria en Producción Agrícola (fitotecnia, agronegocios); Agroindustria alimentaria con tecnología agrícola (agroindustria, agro-negocios); Turismo Alimentos y Bebidas; Hotelería y Eventos Especiales; Turismo Rural.</li> <li>○ En el MEP funciona el Programa Nacional del Huertas Dirección de los Programas de Equidad dentro del Departamento de Alimentación y Nutrición). Busca ofrecer a los centros educativos de Costa Rica los recursos para iniciar proyectos agrícolas, que suplan a los comedores escolares de alimentos frescos y sanos.</li> <li>○ Existe un Reglamento (No 36910-MEP-S) para el funcionamiento y administración del servicio de soda en los centros educativos públicos que busca cuidar que los alimentos vendidos ofrezcan opciones saludables para niñas, niños y personas jóvenes; a las sodas que lo cumplen se les otorga un sello.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>○ La legislación del programa CEN-CINAI exige que los menús de los niños se hacen de acuerdo con las costumbres de consumo de cada región y que se debe comprar a los productores nacionales.</li><li>○ En Costa Rica, un conjunto de entidades cuentan con la capacidad técnica y educativa para compartir temas relacionados con el PNGCSS: El Museo de los Niños, el INBioparque y la FOD.</li></ul>
--	---

## Estrategias

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Fortalecer en la población los conocimientos, valores y comportamientos fundamentales para una gastronomía sostenible y saludable, a través de la plataforma educativa del MEP.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Alinear temas de salud y sostenibilidad del PNGCSS con contenidos curriculares en el MEP para preescolar, primaria y secundaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Reforzar la relación con el PNGCSS de temas de primaria y secundaria acerca de salud, sostenibilidad, patrimonio gastronómico, turismo, agricultura familiar orgánica y sostenible y agroindustria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MEP</li> <li>○ MAG</li> <li>○ ICT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Centro educativos</li> <li>○ Comités de educación</li> </ul>
Promover el consumo de productos nativos y alimentos sanos en los docentes y en la población infantil y juvenil de Costa Rica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Introducir, fortalecer o modificar hábitos alimenticios en los CEN-CINAI, en las escuelas y colegios por medio de: 1) Educación para la vida cotidiana; 2) Cumplimiento del reglamento de sodas; 3) Desarrollo de las huertas escolares; 4) Menús a partir de productos saludables y sostenibles en comedores escolares.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MEP</li> <li>○ MAG</li> <li>○ MS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Centro educativos</li> <li>○ Comités de educación</li> <li>○ CEN-CINAI</li> </ul>
Poner a disposición de los estudiantes y el público en general información, conocimiento y valores relacionados con el PNGCSS.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Diseñar diversos formatos como exhibiciones, talleres, productos de información y otros medios sobre temas pertinentes para el PNGCSS.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ MEP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del MCJ</li> <li>○ Museo de los Niños</li> <li>○ INBioparque</li> <li>○ FOD</li> <li>○ Otros museos públicos y privados</li> </ul>

## **Eje estratégico 12. Comunicación del PNGCSS**

### **Descripción**

El Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable (PNGCSS) es producto de un proceso que surge de la construcción colectiva, inclusiva y multi- e intersectorial que, al ser de amplitud nacional, requiere de los instrumentos de comunicación necesarios para cumplir con esa premisa.

Las acciones propuestas en cuanto a la comunicación del Plan, se conciben de manera integral y a la vez modular, es decir, que las mismas pueden ejecutarse simultáneamente o separadas, sin que esto afecte el resultado y el objetivo global de la propuesta. Será necesario coordinar con todas y cada una de las entidades del Comité Intersectorial en todos aquellos efectos que tienen un rol en la comunicación del PNGCSS y de su ejecución. Es deseable que las acciones de comunicación tengan como vocero principal (aunque no necesariamente el único) a CACORE, como ente coordinador del Comité y del proceso en general.

También es importante la participación protagónica del ICT en lo relacionado con turismo y del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) para todos aquellos elementos que se relacionen con los encadenamientos productivos y con la producción familiar orgánica y sostenible, pues al ser el ente rector a nivel nacional del sector, contribuye a una difusión oficial de los mensajes que se transmitirán como parte del PNGCSS.

Las acciones de comunicación se circunscriben a todos los ejes estratégicos del presente plan y constituirán la hoja de ruta de comunicación del mismo, definiendo acciones prioritarias a nivel intersectorial. Se dirigirán a través de diversos tipos de medios e instrumentos hacia los sectores conformados por públicos como productoras y productores de agricultura familiar, orgánica y sostenible, consumidores, restaurantes, sector político, legislativo, sector privado (proveedores de productos y suministros), ferias del agricultor, fincas orgánicas, sector educativo universitario, primaria y secundaria, fincas modelo en técnicas productivas, prensa especializada (revistas, programas, medios digitales, redes sociales) y prensa nacional, -electrónica y escrita-. Se espera visibilizar iniciativas de producción sostenible, innovación, competitividad en el agro, certificación y otros.

## Limitaciones y oportunidades

<b>LIMITACIONES</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Los medios especializados están muy enfocados a temas de recetas.</li><li>○ Hay una predominancia de temas ajenos a la gastronomía en las agendas de los medios nacionales.</li><li>○ Se da mucha dispersión en cuanto a los conceptos abordados en la PNGCSS (gastronomía saludable, sostenible, productos locales) en la opinión pública.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Hay gran apertura al abordaje de temas relacionados con la alimentación saludable, ambientalmente responsable y economía familiar.</li><li>○ Existen numerosos medios de comunicación nacionales de diversos formatos (escritos, digitales, electrónicos).</li><li>○ Hay gran cantidad de revistas y medios especializados, escritos, electrónicos y digitales.</li><li>○ Se vive un auge y gran cobertura entre la población global por parte de las redes sociales.</li><li>○ Cada una de las instituciones del Comité Intersectorial cuenta con sus propios públicos y bases de datos, que pueden ser relevantes en las diferentes acciones de comunicación.</li></ul>



## Estrategias

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Desarrollar un programa de comunicación para dar a conocer al público general los alcances del PNGCSS.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
<p>Establecer las acciones de comunicación a través de medios de prensa nacionales y especializados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Enviar periódicamente comunicados de prensa periódicos con noticias de los avances del PNGCSS. (mensual/bimensual) medios nacionales y específicos.</li> <li>○ Crear una página WEB para el PNGCSS y su lanzamiento a medios.</li> <li>○ Actualizar contactos de prensa.</li> <li>○ Crear un perfil de Facebook del PNGCSS.</li> <li>○ Crear un boletín electrónico /trimestral/ del PNGCSS.</li> <li>○ Participar en programas de radio y televisión /entrevistas especiales.</li> <li>○ Contratar una agencia de comunicación o un periodista outsourcing.</li> <li>○ Definir temas o ejes de comunicación a transmitir /agenda y cronograma temático.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Comité Intersectorial en coordinación con una agencia de comunicación/periodista</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Comité Intersectorial</li> <li>○ CACORE</li> <li>○ Oficina de prensa del MAG</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Establecer un plan estratégico de comunicación para medios que se dirijan a públicos específicos.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Posicionar el tema sustantivo del PNGCSS en medios destinados a públicos específicos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Definir medios específicos (revistas, programas, otros) que atiendan a productores, fincas orgánicas, estudiantes universitarios, restaurantes, hoteles, agencias de turismo, universidades con carreras afines /salud, nutrición, ciencias agrícolas y agroalimentarias/ agendas culturales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Comité Intersectorial en coordinación con una agencia de comunicación/periodista</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CACORE</li> <li>○ MCJD</li> <li>○ MAG</li> <li>○ ICT</li> </ul>
Crear una estrategia de busca de fondos y patrocinios para una campaña d spots publicitaria sobre la PNGCSS* (etapa I).	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Realizar un plan de patrocinios para la implementación de la estrategia informativa sobre el PNGCSS en radio y televisión.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Medios de Comunicación</li> <li>○ Banca nacional pública y privada</li> <li>○ Empresa privada</li> </ul>

\* En una segunda etapa, la estrategia de patrocinios puede enfocarse a sectores específicos.

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Establecer un plan estratégico de mercadeo de forma global (país, región, productor, intermediario, negocio y consumidor).</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Potenciar mercadológicamente la gastronomía costarricense sostenible y saludable acorde a los actores a los cuales se dirige, potenciando la fortaleza que implica para Costa Rica el contar con una gastronomía propia y diferenciada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Elaborar y suministrar información descriptiva del PNGCSS para el posicionamiento de los temas estratégicos del plan, dirigida a instituciones públicas y privadas.</li> <li>○ Temas estratégicos para el PNGCSS incluyen, entre otros, especies nativas, agricultura familiar orgánica y sostenible, alimentación saludable, y otros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CACORE</li> <li>○ Comité Intersectorial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CACORE</li> <li>○ Empresa pública y privada</li> </ul>

<b>ESTRATEGIA:</b>	<b>Sensibilizar a periodistas y públicos estratégicos relevantes en el contexto de la implementación de diversos aspectos del PNGCSS.</b>		
<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Socios y aliados</b>
Facilitar información relevante a públicos estratégicos en la implementación del PNGCSS.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Programar mesas redondas y talleres de sensibilización para periodistas acerca del PNGCSS y sus alcances e importancia para el modelo de desarrollo humano sostenible del país y como destino turístico de naturaleza y cultura.</li> <li>○ Programar foros o talleres nacionales con sectores estratégicos (productores y productoras, asociaciones locales, cámaras, empresas gastronómicas, otros).</li> <li>○ Dar énfasis a temas relevantes para el PNGCSS, como especies nativas y la agricultura familiar orgánica y sostenible.</li> <li>○ Ofrecer capacitación a los diferentes sectores estratégicos en materia específica de inocuidad, ambiente, producción sostenible, comercio justo, cambio climático, y muchos otros asociados con el PNGCSS.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ CACORE</li> <li>○ Comité Intersectorial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Universidades</li> <li>○ Agencia de comunicación/periodista</li> <li>○ Colegio de Periodistas</li> <li>○ Universidades públicas y privadas</li> <li>○ Bancos públicos y privados</li> <li>○ Medios de comunicación</li> </ul>

## **Laboratorio Gastronómico 2014**

Este informe forma parte de la consultoría *“Plan Nacional de la Gastronomía Sostenible y Saludable como espacio para la Agricultura Familiar Orgánica y Sostenible”*, contratada por la Fundación para el Fomento y Promoción de la Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria de Costa Rica, FITTACORI en diciembre de 2013 por un periodo de ocho meses. Su propósito fundamental es dar facilitar un proceso de consulta que de forma a una propuesta de Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable. Entre las actividades incluidas está el acompañamiento a la Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines, CACORE, en la implementación de un Laboratorio Gastronómico y sistematización de los resultados. Consiste de un proceso en el que se invita a restaurantes a diseñar un menú completo, incluyendo entrada, plato fuerte, postre y bebida, aplicando principios del Plan. Este se pone a la venta durante un mes y luego se analizan sus resultados.

Esta actividad se nutrió de dos experiencias previas realizadas por CACORE. La primera fue un laboratorio culinario (incluye únicamente platillos) efectuado en octubre de 2012, en el que participaron tres restaurantes con propuestas. El segundo laboratorio culinario se realizó en setiembre de 2013 (ver Anexo #2), contó con la participación de ocho restaurantes y su objetivo fue la aplicación de técnicas culinarias a plantas nativas de Costa Rica, como una manera de lograr diferenciación y posicionamiento de los restaurantes participantes.

Inicialmente a la convocatoria para el Laboratorio Gastronómico respondió positivamente un grupo selecto de 13 restaurantes y su propósito fue demostrar, con una experiencia práctica, que es posible crear y ofrecer platillos costarricenses a partir de ingredientes nativos, con criterios de sostenibilidad y de salud. La implementación tuvo lugar del 1 al 30 de julio de 2014. Durante la implementación un restaurante se retira quedando un total de 12 restaurantes.

La experiencia permitió evaluar cuatro aspectos: 1) La rentabilidad de la propuesta a partir del análisis de los costos de cada restaurante, 2) la sostenibilidad, entendida en este caso como el establecimiento de encadenamientos comerciales entre las empresas gastronómicas y proveedores locales, 3) el análisis del valor nutricional del menú, con el apoyo de la Escuela de Nutrición de la UCR y 4) la reacción de los consumidores.

El presente informe integra los resultados obtenidos y ofrece un conjunto de conclusiones y recomendaciones de utilidad para el proceso de consolidación del Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable.

## **Abordaje metodológico**

### **Coordinación y convocatoria**

De los 13 restaurantes miembros de CACORE seleccionados, para participar el Laboratorio Gastronómico, por sus logros de responsabilidad social-empresarial, concepto, servicio y excelente desempeño, solo 12 estuvieron presentes durante todo el proceso. Dicho proceso fue apoyado por un equipo compuesto por Alejandro Madrigal y Silvia Durán de CACORE, así como por Alfredo Echeverría de El Club de La Gastronomía Epicúrea, con el acompañamiento de Erick Vargas y Joanna Cruz, por parte del equipo consultor.

La coordinación del Laboratorio Gastronómico recayó en CACORE, incluyendo el seguimiento a la campaña de comunicación, el monitoreo en el avance de las actividades, la recolección y tabulación de los datos generados de las encuestas completadas por los clientes de los restaurantes, la coordinación con la Escuela de Nutrición de la UCR y la realimentación al informe de la consultoría.

Para realizar la convocatoria, se seleccionó una lista preliminar de 20 restaurantes que fueron invitados a entregar sus recetas a más tardar el 25 de mayo de 2014. De estos, 13 restaurantes enviaron sus recetas y, finalmente, 12 pusieron el menú a disposición de sus clientes.

Mediante el diseño de un menú completo, confeccionado bajo los parámetros del concepto de la gastronomía costarricense sostenible y saludable implícita en el Plan Nacional, los chefs tuvieron la oportunidad de experimentar con el uso de plantas nativas de Costa Rica, a partir de la lista de especies vernáculas suministrada por el Ministerio de Agricultura y Ganadería, MAG, (ver Cuadro #3). Con este ejercicio, se buscó apoyar a los restaurantes participantes en sus procesos de innovación, diferenciación en relación a otras empresas, posicionamiento en el mercado, rentabilidad de sus productos y establecimiento de encadenamientos comerciales con proveedores de productos agropecuarios provenientes de la agricultura familiar orgánica y sostenible.

Cada empresa invitada recibió las instrucciones para la participación en el proceso y se dio seguimiento a las personas contacto por teléfono y correo electrónico para motivarles y evacuar sus inquietudes. Todas las empresas recibieron el siguiente cronograma (Cuadro No. 1) que debían cumplir como requisito para participar.

**Cuadro No. 1. Cronograma de actividades del Laboratorio Gastronómico 2014**

<b>Fecha Inicial</b>	<b>Fecha Límite</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsable</b>
07 de mayo	22 de mayo	Definición de participantes	Organización
15 de mayo	22 de mayo	Implementación de las recetas	Participantes
22 de mayo	25 de mayo	Envío y aceptación de recetas	Participantes y organización
25 de mayo	30 de mayo	Impresión y entrega de materiales de promoción	Organización
01 de junio	30 de junio o más	Menús a disposición del público	Participantes

Fuente: CACORE 2014

Se solicitó a cada restaurante elaborar y presentar a CACORE sus recetas para un menú completo, incluyendo entrada, plato fuerte, postre y bebida. Para ello, se facilitó un formato (ver Cuadro #3). Los requisitos para participar fueron los siguientes:

1. Que los platos fueran creaciones nuevas; no podía usarse una receta conocida o ya en operación.
2. Que se utilizaran productos locales en la receta.
3. Que se utilizara al menos una planta nativa de la lista facilitada por el MAG (ver Cuadro #2).
4. Que la composición de la receta fuera nutricionalmente balanceada (proteína, harina, vegetales).
5. Que los platos fueran rentables y que se presentara el cálculo del costo empleado para determinar el precio del producto (ver Cuadro #3).
6. Que los platos se ofrecieran para la venta al público durante un periodo no menor a treinta días. La ganancia generada por la venta sería enteramente para el restaurante.
7. Que se facilitara a los clientes que ordenaron el menú en su totalidad o en parte la encuesta para conocer su opinión acerca de la iniciativa.

**Cuadro 2. Plantas nativas recomendadas para el Laboratorio Gastronómico**

<input type="radio"/> Culantro coyote	<input type="radio"/> Ñame
<input type="radio"/> Cuayote	<input type="radio"/> Nísperos
<input type="radio"/> Tuna de caite	<input type="radio"/> Quelites de chayote
<input type="radio"/> Tacaco	<input type="radio"/> Carao
<input type="radio"/> Chicasquil	<input type="radio"/> Achiote
<input type="radio"/> Zorrillo	<input type="radio"/> Cubaces
<input type="radio"/> Aguacate	<input type="radio"/> Hierba mora (follaje)
<input type="radio"/> Cas	<input type="radio"/> Anisillo
<input type="radio"/> Guayaba	<input type="radio"/> Chayote
<input type="radio"/> Mora	<input type="radio"/> Nance
<input type="radio"/> Cacao	<input type="radio"/> Tomate Cherry

Fuente: MAG 2014

Se pidió que las recetas fueran comentadas por los coordinadores del Laboratorio Gastronómico antes de ser implementadas. Además, se contó con la asesoría de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica que en el contexto del Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable se ha perfilado como un aliado estratégico. Las recetas debían entregarse según la siguiente estructura (ver Cuadro #3):

- 1) Tipo del platillo
- 2) Nombre
- 3) Descripción de la receta
- 4) Ingredientes y cantidades por porción
- 5) Forma de preparación
- 6) Un breve detalle del servicio o montaje del plato
- 7) Costos

Adicionalmente, la receta debía explicar la filosofía del plato, es decir el criterio del por qué se escogieron esos ingredientes y su impacto potencial en la sociedad.

Las recetas debían estar disponibles en el restaurante a partir del día 01 de junio para el consumo del público. Por lo tanto las recetas debían entregarse con anticipación al equipo coordinador, a más tardar el 22 de mayo del 2014. Esto daba suficiente tiempo a los participantes para elaborar los materiales respectivos como el menú para ofrecer al cliente y la hoja de evaluación con sus logos respectivos.

Una vez incluidos en el menú, los clientes podían ordenar los platos juntos o en forma separada (entrada, plato fuerte, postre, bebida).

**Cuadro 3. Formato de presentación de receta / Ejemplo**

Receta participante en Laboratorio Gastronómico							
Presentada por:							
Elaborada por:							
Enviada el:							
Tipo de Plato	Nombre	Descripción de la receta en el menú	Ingredientes para una porción	Preparación	Servicio	Valor y costo de la receta	
Entrada	Ceviche de Cas	Cubos pequeños de cas marinados en jugo de limón criollo y culantro coyote	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 unidades de cas semimaduro</li> <li>- El jugo de cuatro limones criollos</li> <li>- Tres hojas de Culantro Coyote</li> <li>- Picante al gusto</li> <li>- Sal al gusto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lave bien los limones y seguidamente exprima los limones y coloque el jugo en un recipiente.</li> <li>- Lave bien cada cas y córtelos en cubos pequeños.</li> <li>- Corte en trozos las hojas de culantro.</li> <li>- Agregue el picante y la sal.</li> <li>- Mezcle todo en un recipiente, tape y guarde en la refrigeradora durante 6 horas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sirva en un recipiente de cerámica</li> <li>- Adorne con una hoja de culantro coyote</li> <li>- Acompañe el ceviche con chips tostados de plátano verde</li> </ul>	Costo de los ingredientes	750 colones

### El abordaje de la sostenibilidad

Se tomó como variable de sostenibilidad el establecimiento de encadenamientos comerciales entre las empresas gastronómicas y proveedores locales de productos familiares orgánicos y sostenibles. Para ello, las personas contacto de las empresas participantes fueron entrevistadas acerca de la procedencia de la materia prima

empleada en las recetas. La información fue recolectada y sistematizada por Joanna Cruz, del equipo consultor. Las preguntas iban dirigidas a identificar la procedencia de las especies nativas de la lista (MAG 2014). Para este ejercicio se empleó un formulario sencillo (Cuadro #4):

**Cuadro 4. Evaluación de Sostenibilidad: Encadenamientos comerciales**

NOMBRE DEL RESTAURANTE												
INFORMANTE					PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA					PROCESO PRODUCTIVO		
Listado	Entrada	P. Fuerte	Postre	Bebida	A L	C P	INT R	INT C	otr o	Org	Hidr	Ind.
Culantro coyote												
Cuayote												
tuna de caite												
Tacaco												
Chicasquil												
Zorrillo												
Aguacate												
Cas												
Guayaba												
Mora												
Cacao												
Ñame												
Nísperos												
Quelites de chayote												
Carao												
Achiote												
Cubaces												
Hierba mora												
Anisillo												
Chayote												
Nance												
Tomate Cherry												
AL: Agricultor, familia o Cooperativa					org: orgánico							
CP: Cultivo Propio					Hidr.: hidroponía							
INT R: Intermediario responsable (TIPO Viandas, Orgánicos a su casa, Fresh Orgánico)					Ind.: Industrial							
INT C: Intermediario Industrial (tipo Walmart)												
<b>observaciones:</b>												

## Identidad, desarrollo gastronómico, nutrición y aspectos culturales

La Escuela de Nutrición de la UCR participó en la evaluación de cuatro aspectos: Identidad del platillo o bebida propuesta, desarrollo gastronómico interpretado a la luz de la descripción de la receta por parte del proponente, aspectos nutricionales y aspectos culturales. Este trabajo evaluativo estuvo a cargo de la M Sc. Patricia Sedó Masis (2014), docente e investigadora, con base en la información proporcionada por los restaurantes. Del reporte presentado (Sedó, 2014), se integran los principales resultados y recomendaciones en este informe. Se hace la aclaración que estos criterios técnicos se establecieron para fines evaluativos, para así disponer de parámetros de comparación; no obstante, es de reconocer el proceso investigativo desarrollado por cada uno de los proponentes, que dio como resultado una oferta gastronómica muy variada y original, caracterizada de manera predominante por la cocina de innovación.

En el siguiente cuadro se describen los aspectos considerados por la Escuela de Nutrición de la UCR para efectos de la evaluación de las propuestas gastronómicas:

**Cuadro 5. Criterios técnicos que fundamentan la evaluación global de los resultados del Laboratorio Gastronómico 1-2014. Julio 2014.**

Rubros	Aspectos evaluativos
Identidad	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Conceptualización de la propuesta: Cocina tradicional o propuesta innovadora a partir de la inclusión de ingredientes</li></ul>
Desarrollo gastronómico	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Tipo de ingrediente utilizado.</li><li>○ Complejidad de elaboración del platillo o bebida</li><li>○ Combinación de ingredientes (balance de sabores, colores, texturas)</li><li>○ Combinación del platillo o bebida en el menú y su descripción.</li><li>○ Creatividad u originalidad en la propuesta: Existencia del platillo o bebida, con lo cual no hay originalidad, pero sí innovación en el menú ofertado por el establecimiento comercial, modificaciones y relevancia en el platillo o bebida mediante el uso del ingrediente estrella (como ingrediente principal o accesorio)</li></ul>
Nutrición	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Técnicas culinarias aplicadas.</li><li>○ Efecto de la técnica culinaria aplicada en el valor nutritivo de la preparación final.</li><li>○ Calidad nutricional de la preparación (valoración cualitativa)</li></ul>
Aspectos culturales	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Contextualización del platillo o bebida para promoverlo como parte de la “cocina costarricense” a un comensal nacional o extranjero.</li><li>○ Consideración de elementos que brinden armonía a la propuesta gastronómica y mayor valor como producto turístico: Información sobre el producto, el productor, el lugar de procedencia de los ingredientes o de ubicación del establecimiento comercial, presentación del plato o bebida.</li></ul>

Fuente: Sedó, 2014

Este trabajo es una colaboración del proyecto inter-universitario que la Escuela de Nutrición realiza con el Museo de Cultura Popular, cuyos objetivos son congruentes con el PNGCSS, en relación con la promoción de productos vegetales con valor cultural y nutricional para Costa Rica y su relación con la cocina tradicional y la innovación en platillos y bebidas a base de estos productos.

### **Evaluación de la respuesta del cliente**

Para evaluar la respuesta del cliente, a cada uno de los que ordenó alguno de los platos ofertados se le pidió completar un breve cuestionario para obtener la realimentación esperada en cuanto a la iniciativa en general, así como de la calidad de los platos degustados (ver Anexo #3). Los resultados fueron sistematizados por CACORE, con el apoyo del equipo consultor.

## Resultados

### Propuestas gastronómicas

Inicialmente 13 restaurantes enviaron sus propuestas y, de ellos, 12 ofrecieron los platillos al público. La totalidad de las propuestas representa una variada muestra de 64 platillos, como se muestra a continuación:

**Cuadro 6. Propuestas gastronómicas del Laboratorio Gastronómico Julio 2014.**

Centro gastronómico	Propuestas de menú	Ingredientes estrella
<b>Étnico Café-Restaurante</b>	○ Tartar de cas y zorrillo con yogurt de nance	○ Cas, hojas de zorrillo, nance
	○ Lomito del Valle (Medallón de lomito servido con salsa de moras)	○ Moras
	○ Croquetas de ñame	○ Ñame
	○ Ratatouille de chayote tierno, frijoles cubaces y tomate cherry	○ Chayote tierno, frijoles cubaces ○ Tomates cherry
	○ Semifredo de guayaba y chicasquil	○ Guayaba, chicasquil
	○ Jugo de limón dulce con yerbabuena	○ Limón dulce
<b>Restaurante Hotel Corobicí</b>	○ Tartar de tacaco y aguacate	○ Tacaco, aguacate
	○ Rollo de corvina rellena con chicasquil y bañada de salsa de cas	○ Chicasquil, cas
	○ Puré de frijoles cubaces	○ Frijoles cubaces
	○ Mil hojas de chayote	○ Chayote
	○ Flan de ayote con salsa de café	○ Ayote sazón, café
	○ Daiquirí de níspero con albahaca	○ Níspero
<b>Marisquería Mar Azul</b>	○ Sopa Porteña	○ Yuca, culantro coyote
	○ Mejillones empanizados con salsa de ñame	○ Ñame
	○ Ensalada de tuna	○ Tuna, aguacate, culantro coyote
	○ Crepas de mora	○ Mora, coco
	○ Refresco de guayaba con mango	○ Guayaba rosada
<b>Pitanza de la casa S.A. Soda Facultad de Ciencias Sociales, UCR</b>	○ Pastel de arroz coyote con pejibaye	○ Pejibaye, culantro coyote
	○ Pastel de arroz coyote con palmito	○ Palmito, culantro coyote
	○ Quelitortilla (Tortilla de quelites con tomate y queso)	○ Quelite de chayote
<b>Restaurante La Casa de doña Lela</b>	○ Ensalada de aguacate	○ Aguacate, palmito, quelites de chayote
	○ Sopa de pollo con chayote	○ Chayote
	○ Miel de guayaba (atol de guayaba)	○ Guayaba rosada
	○ Limonada de tapa de dulce	○ Combinación de limón ácido, miel de caña, yerbabuena

<b>Restaurante El Patio del Balmoral</b>	○ Crema de frijoles cubaces con aguacate y tortillas chips	○ Frijoles cubaces, aguacate
	○ Medallón de lomo fingido relleno con huevo, chile dulce, tuna en salsa de coyote	○ Tuna, culantro coyote
	○ Achotado de ñame, chayote y chिकासquil	○ Ñame, chayote, chिकासquil, achiote
	○ Macarones con crema limón, trozos de cacao natural y reducción de salsas de mora y maracuyá	○ Cacao, mora, maracuyá
	○ Bebida Moraguana	○ Mora, guanábana
<b>Restaurante Olio</b>	○ Ceviche de manzana de agua	○ Manzana de agua
	○ Cubaces chócoro	○ Frijoles cubaces, culantro coyote, chayotes cocoro
	○ Torta de papa con chicasquil	○ Chिकासquil
	○ Dulce de árbol	○ Tomate de árbol
	○ Salsa de moras	○ Moras
<b>Restaurante Qué Café</b>	○ Crema de ñame	○ Ñame
	○ Ensalada Ujarrás (vinagreta de maracuyá y culantro coyote)	○ Quelites tiernos de chayote, frijoles cubaces tiernos, maracuyá, culantro coyote
	○ Churrasco con salsa de moras	○ Moras
	○ Pollo en salsa de aguacate	○ Aguacate, vino de nance
	○ Puré de malanga a las hierbas	○ Malanga, coco
	○ Vegetales salteados	○ Tuna caite, chayote tierno, achiote
	○ Arroz verde	○ Brotes tiernos de yuca, chicasquil, semillas de marañón
	○ Gelato Juan Viñas (gelato de la casa acompañado de galletilla de anisillo con fresas frescas y bañado de culis de cas)	○ Cas ○ Anisillo
○ Coctel Orotina	○ Maracuyá, naranjilla, cas	
<b>Restaurante Sofía Mediterráneo</b>	○ Dip de aguacate con tahini servido con zanahoria o yuca	○ Cas, aguacate, yuca
	○ Lomito de res con salsa de mora	○ Mora
	○ Banano flambeado con salsa de guayaba y chocolate servido con semillas de marañón y servido con helado de coco o vainilla	○ Guayaba rosada, semillas de marañón, coco
	○ Agua fresca de cas	○ Cas, yerbabuena.
<b>Restaurante Tintos y Blancos</b>	○ Crema de Pejibaye	○ Pejibaye
	○ Pan de Ñame	○ Ñame
	○ Lomito de cerdo con pejibayes glaseados y mermelada de cas y mango al romero	○ Pejibaye, cas, mango
	○ Sorbete de banano con miel de ayote	○ Banano, ayote

<b>Restaurante Tres Hermanas</b>	<input type="checkbox"/> Chonete de salpicón de palmito con aguacate	<input type="checkbox"/> Palmito, aguacate
	<input type="checkbox"/> Lomo trenzado con chimichurri tico	<input type="checkbox"/> Culantro coyote
	<input type="checkbox"/> Trío de Carao (Helado de carao con topping de guayaba, chiverre y cacao)	<input type="checkbox"/> Carao, guayaba rosada, chiverre, cacao
	<input type="checkbox"/> Bebida: Guanachepe planters	<input type="checkbox"/> Papaya
<b>Sanchiri, Hotel &amp; Restaurante</b>	<input type="checkbox"/> Sopa de quelites	<input type="checkbox"/> Quelites de chayote, chayote, elote, ñame
	<input type="checkbox"/> Pollo relleno de pesto de culantro coyote	<input type="checkbox"/> Culantro coyote
	<input type="checkbox"/> Puré de ñame	<input type="checkbox"/> Ñame
	<input type="checkbox"/> Ensalada de berros, aguacate y tomate	<input type="checkbox"/> Berros, aguacate
	<input type="checkbox"/> Mousse de Moras	<input type="checkbox"/> Moras
	<input type="checkbox"/> Bebida C.C.G	<input type="checkbox"/> Cas, guayaba
<b>Luz de Luna</b>	<input type="checkbox"/> Crema de pejiballe	<input type="checkbox"/> Pejiballe
	<input type="checkbox"/> Lomito a la Guayaba	<input type="checkbox"/> Guayaba
	<input type="checkbox"/> Flan de Cafe	<input type="checkbox"/>

### **Sostenibilidad y cadena de comercialización**

Se logró obtener una respuesta detallada de 11 empresas participantes. Si bien es cierto los 11 entrevistados están conscientes de que el consumo de vegetales cultivados de manera orgánica tiene sus ventajas, cuatro de ellos alegaron que su costo es muy alto y siete de ellos aducen que no hay una buena oferta de estos productos o desconocen dónde comprarlos, cuatro de ellos aseguran que tienen huerta propia o la intención de tenerla, lo que no contribuye con el establecimiento de encadenamientos comerciales. Dos empresas desconocen si sus proveedores pueden darles productos orgánicos y nueve complementan sus compras en ferias orgánicas o directamente con agricultores.

Según las respuestas, al menos un 82% adquirió la materia prima de productores que venden directamente en sus comunidades, en ferias del agricultor y en las ferias orgánicas Feria Verde y El Trueque, así como de intermediarios como Fresh Orgánico y en tramos en el mercado Borbón, en el centro de San José. Del total, 18% desconoce si sus compras incluyeron productos orgánicos y 36% cultiva por su propia cuenta al menos alguna hierba de manera responsable u orgánica, lo que no estimula la producción de pequeños productores ni fortalece las cadenas de comercialización de productos orgánicos. Un 36% del total opina que los productos orgánicos en general son caros y 64% menciona que algunos productos utilizados en sus recetas fueron difíciles de conseguir.

El siguiente cuadro presenta las especies nativas incluidas en la lista del MAG, así como el número de restaurantes que empleó cada una de ellas. Algunas especies como

el zorrillo fueron poco utilizadas porque son difíciles de obtener, mientras que otras, como el cacao, no recibió mucha atención a pesar de ser accesible. Dos especies, el cuayote y la hierba mora en follaje no fueron utilizadas por ninguna empresa. Las más utilizadas fueron el aguacate, el culantro coyote, el cas, la guayaba y la mora, por más de la mitad de los restaurantes.

**Cuadro 7. Especies nativas y número de restaurantes de las utilizaron**

<b>Especie nativa recomendada (MAG)</b>	<b>Se utilizó</b>	<b>Número de restaurantes de utilizó cada especie</b>
• Culantro coyote	Si	1+1+1+1+1+1=7
• Cuayote	No	=0
• Tuna de caite	Si	1+1+1= 3
• Tacaco	Si	1= 1
• Chicasquil	Si	1+1+1+1+1 = 5
• Zorrillo	Si	1=1
• Aguacate	Si	1+1+1+1+1+1+1+1 = 8
• Cas	Si	1+1+1+1+1+1+1= 7
• Guayaba	Si	1+1+1+1+1+1+1 = 7
• Mora	Si	1+1+1+1+1+1+1 = 7
• Cacao	Si	1+1 = 2
• Ñame	Si	1+1+1+1+1+1 = 6
• Nisperos	Si	1 =1
• Quelites de chayote	Si	1+1+1+1 = 4
• Carao	Si	1 =1
• Achiote	Si	1+1 = 2
• Cubaces	Si	1+1+1+1+1 = 5
• Hierba mora (follaje)	No	=0
• Anisillo	Si	1=1
• Chayote	Si	1+1+1+1+1+1 = 6
• Nance	Si	1+1 =2
• Tomate cherry	Si	1=1

Fuente: Cuadro 5

## **Identidad de las propuestas**

Esta sección del informe fue tomada del reporte de la MSc Patricia Sedó (2014). La identidad de la propuesta gastronómica, ya sea como cocina tradicional costarricense o de innovación, es importante.

En todos los casos, la innovación culinaria estuvo presente, por cuanto es muy posible que los ingredientes incluidos en las recetas habitualmente no sean utilizados en el menú regular ofertado por los establecimientos.

Las empresas participantes procuraron incluir en el menú al menos una preparación para conservar una línea gastronómica identificada con la cocina tradicional costarricense, fuera bebida, plato fuerte, guarniciones o postre, de manera independiente en las preparaciones o en el conjunto del menú. En algunos casos, la identidad gastronómica se reforzó con el uso de términos populares costarricenses (por ej. Chonete), términos propios de la cocina costarricense (por ej. achotado, lomo fingido, sopa porteña) o ubicación geográfica (por ej. Ujarrás, Orotina o Juan Viñas).

En otros casos, la nomenclatura utilizada es propia de la cocina internacional y, aunque se aplique de forma correcta según el tipo de comida desarrollada, no tiene identidad con el contexto sociocultural costarricense (Tart, macaroni, gelato, ratotouille), aunque su uso forma parte de la identidad del establecimiento y técnicas aplicadas.

También se identificaron términos no relacionados propiamente con la técnica utilizada (por ejemplo, miel a lo que técnicamente podría ser un atol de guayaba), términos fantasía que requiere indagación de qué se trata el producto (bebida CCG) o nombres fantasía para lo cual es necesaria la descripción de los ingredientes para tener una idea general de la propuesta de comida o bebida (por ejemplo, Postre Trío Carao, Dulce de árbol, Moraguana, Guanachepe Planters).

Como era de esperar, aquellos restaurantes con una identidad de oferta de cocina tradicional fueron los que más se apegaron a preparaciones de un perfil más relacionado con la cocina tradicional, como el Restaurante La Casa de Doña Lela. Sin embargo, en lo referente a creatividad y uso innovador de ingredientes en términos de su combinación, técnicas utilizadas e identidad de los platillos y bebidas, todos los establecimientos destacan por su originalidad y buen gusto. De manera particular, destacan el Restaurante Tres Hermanas y el Restaurante Qué Café.

## Desarrollo gastronómico

Según Sedó (2014), las propuestas del Laboratorio Gastronómico se caracterizan por la utilización de ingredientes variados, nativos o tropicales aclimatados a la región, los cuales otorgan variedad, y una explosión de sabores y texturas. Existen ingredientes que son poco conocidos en menús de restaurantes (aunque empleados en la cocina comunitaria y familiar) como hojas de zorrillo, hojas de chicasquil, quelites, tacacos, guayaba rosada, chiverre, frijoles cubaces, carao, nances y ñame. Su uso es un gran reto para los chefs, tanto por lo que significa conseguir los ingredientes, como por la innovación en las preparaciones, el diseño de los menús y su presentación a los clientes, esperando una buena aceptabilidad.

Se evidencia una armonía en términos de texturas, colores y sabores, tanto en las preparaciones individuales como en la combinación en los menús. La descripción de los ingredientes es relevante para dar una idea de la composición del plato o bebida. Dado que muchos de estos son poco conocidos, se necesitan estrategias de información para motivar al consumidor.

En el contexto de las propuestas, es importante indicar que tienen mayor relevancia aquellos platillos o bebidas cuyo ingrediente estrella se utiliza en una proporción aceptable, dado que si su uso es mínimo, no contribuye en gran medida a la identidad de la preparación ni al valor nutricional. Obviamente, productos de sabor intenso, como el culantro coyote, resaltan con solo utilizar pequeñas cantidades, pero otros no. Las siguientes propuestas destacaron por su originalidad, combinación de productos o complejidad en la elaboración de los platillos:

- Tartar de cas y zorrillo con yogurt de nance.
- Semifredo de guayaba y chicasquil.
- Rollo de corvina rellena con chicasquil y bañada de salsa de cas.
- Tartar de tacaco y aguacate.
- Ensalada Ujarrás (con vinagreta de maracuyá y culantro coyote).
- Medallón de lomo fingido relleno con huevo, chile dulce, tuna en salsa de coyote.
- Achetado de ñame, chayote y chicasquil.
- Ensalada Ujarrás (vinagreta de maracuyá y culantro coyote).
- Coctel Orotina.
- Pan de Ñame.
- Trío de Carao (Helado de carao con topping de guayaba, chiverre y cacao).
- Pollo relleno de pesto de culantro coyote.

## Nutrición

Los resultados del análisis nutricional para algunas propuestas gastronómicas se presentan en el siguiente cuadro:

Cuadro 8. Evaluación general de algunas propuestas Gastronómicas

Establecimiento gastronómico	Propuesta	Ingredientes	Valor nutritivo
Étnico Restaurante	Nombre: Tartar de Zorrillo con Yogurt de Nance  Tipo platillo: Entrada fría  Elaboración: Julianas finas de cascara de cas y zorrillo marinado en aceite de sésamo sal pimienta y azúcar moreno con yogurt de nance	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 3 u cases (150 grs)</li> <li>○ 30 g de hojas de zorrillo</li> <li>○ ½ onza de aceite de sésamo</li> <li>○ ½ cucharada de azúcar moreno (7 g)</li> <li>○ 40 g de nance sin semilla licuados</li> <li>○ 2 cucharadas de natilla (20 g)</li> <li>○ 1cda de azúcar blanca (15 g)</li> </ul>	El principal valor de esta preparación es la forma innovadora de consumir vegetales, con una mezcla de sabores ácidos, amargos, dulces y aceitosos. Incluye el aceite de ajonjolí, caracterizado por ser una rica fuente de vitamina E, con poder antioxidante. Por su parte, el cas es rico en vitamina C y en conjunto el cas y zorrillo constituyen una fuente de fibra. El ingrediente que desentona desde el punto de vista nutricional es la natilla, por cuanto incrementa su valor en grasa y colesterol.
Hotel Corobicí	Nombre: Tartar de tacaco y aguacate  Tipo platillo: Entrada fría  Elaboración: Cilindro de tacaco y aguacate en capas	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 4 tacacos tiernos</li> <li>○ 2 onz aceite oliva</li> <li>○ 3 gr mayonesa</li> <li>○ 1 onz vino blanco</li> <li>○ 1 limón acido</li> <li>○ 1/2 aguacate</li> <li>○ 3 hojas de culantro coyote</li> <li>○ 30 gr tomate</li> <li>○ 5gr sal</li> <li>○ 2gr pimienta</li> <li>○ 5gr ajo en polvo</li> <li>○ 30gr tomate</li> <li>○ 40gr ñame</li> </ul>	La preparación es novedosa en términos de uso de ingredientes y forma de preparación. Constituye un plato fresco, caracterizado por incluir ingredientes ricos en fibra, vitamina A, vitamina E, vitamina C, hierro. El aceite de oliva, mayonesa y aguacate son las principales fuentes de grasa, aunque predominantemente monoinsaturada. Analizando la cantidad reportada de aceite de oliva y mayonesa, se determina que este Tartar es alto en grasa, estimado en 63 gramos de grasa (537 Kcal). Es importante aquí valorar la reducción de la cantidad de grasa empleada, especialmente en cuenta el interés de hacer resaltar el sabor de otros ingredientes.

			No se quiere enmascarar los mismos con el sabor graso proporcionado por las fuentes de grasa utilizadas.
Marisquería Mar Azul	<p>Nombre: Sopa Porteña</p> <p>Tipo platillo: Entrada caliente</p> <p>Elaboración: Un caldo de pescado y mariscos con trozos de yuca fresca, condimentada con abundante culantro de coyote y aderezada con jugo de limón criollo, sal y pimienta</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 2 tazas de caldo de pescado</li> <li>○ 5 g filet de corvina</li> <li>○ 7 g almejas</li> <li>○ 4 g de camarón</li> <li>○ 4 g de yuca en trozo</li> <li>○ 1 cda de jugo de limón ácido criollo</li> <li>○ pizca de pimienta</li> <li>○ pizca de sal</li> <li>○ 10 hojas de culantro coyote</li> <li>○ 2 cdtas de cebolla</li> <li>○ 1 cda de chile dulce</li> <li>○ 4 gotas de tabasco</li> <li>○ 1 cda de aceite</li> <li>○ 80 g de tomate</li> </ul>	Por sus ingredientes y técnicas culinarias descritas, esta sopa resalta por el uso predominante del culantro coyote, lo cual la diferencia de otras sopas a base de pescado y mariscos. Las cantidades de culantro, tomate, cebolla, chile dulce y jugo de limón hacen que esta sopa sea nutritiva, por su contenido de vitamina C , fibra, ácido fólico, hierro, licopeno, con un pequeño aporte de proteína y minerales del pescado y mariscos. Es una sopa baja en grasa.
Soda La Pitanza de La Casa	<p>Nombre: Arroz coyote con Palmito</p> <p>Tipo platillo: Plato fuerte</p> <p>Elaboración: Pastel de arroz relleno con palmito, bañado con salsa verde cremosa a base de culantro coyote y gratinado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 55 g de arroz precocido</li> <li>○ 1 cda de mezcla de aceite</li> <li>○ ajo, orégano, tomillo y romero</li> <li>○ 15 g de culantro coyote</li> <li>○ 10 g culantro castilla</li> <li>○ 5 g apio</li> <li>○ 1/3 taza de agua</li> <li>○ 1 pizca de sal</li> <li>○ 20 g cebolla</li> <li>○ 11 g chile dulce</li> <li>○ ½ taza de leche</li> <li>○ laurel</li> <li>○ ½ cda de margarina</li> <li>○ 110 gramos palmito crudo</li> <li>○ 55 g queso blanco tipo Turrialba</li> </ul>	Para dos recetas (arroz coyote con pejibaye y palmito) se reporta la misma receta, omitiendo el valor del pejibaye. tomando en cuenta los valores reportados de margarina y crema dulce, es de suponer que esta preparación es baja en grasa. Las cantidades reportadas de culantro coyote, culantro, cebolla y chile dulce dan colorido al plato e incrementan su valor en vitaminas, minerales y fibra. La cantidad de queso utilizada hace que esta preparación sea también fuente de proteínas y calcio; sin embargo su aporte de grasa y colesterol dependerá del tipo de leche base.
Restaurante La Casa de Doña Lela	<p>Nombre: Miel de guayaba</p> <p>Tipo platillo: Postre</p> <p>Elaboración: Atol de guayaba</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 3 litros de agua</li> <li>○ 1 canela de 5 cm de largo</li> <li>○ 5 cucharadas de fécula de maíz disuelta en 1 taza de agua fría</li> <li>○ 2 ½ tazas de azúcar</li> <li>○ 600 gramos de guayaba fresca</li> </ul>	La guayaba rosada se caracteriza por su alto poder antioxidante, debido a la presencia de vitamina C y carotenoides; sin embargo por efecto de la cocción se presenta una alta pérdida. Este postre es una forma diferente de utilización de esta aromática fruta, la cual está presente en una alta proporción en la receta.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1 pizca de bicarbonato</li> <li>○ 1 taza de agua para licuar las guayabas</li> <li>○ 3 latas de leche evaporada</li> </ul>	El valor en proteína y calcio se ve incrementado por la leche evaporada (la grasa dependerá del tipo de leche evaporada utilizada)
Restaurante El Patio del Balmoral	<p>Nombre: Lomo fingido</p> <p>Tipo platillo: Plato fuerte</p> <p>Elaboración: Carne molida de res adobada con sus olores en forma de rollo, relleno de huevo duro, chile dulce tuna, bañado en salsa coyote sobre un achotado de ñame, chayote y chicasquil</p>	<p>Lomo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Carne molida 200grs</li> <li>○ Chile dulce 50grs</li> <li>○ Cebolla 50grs</li> <li>○ Tuna 50grs</li> <li>○ Huevo 1und</li> <li>○ Sal y pimienta al gusto</li> </ul> <p>Guarnición:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ñame 100grs</li> <li>○ Chayote 100grs</li> <li>○ Achiote 50grs</li> <li>○ Chicasquil 50grs</li> <li>○ Sal y pimienta al gusto</li> </ul> <p>Salsa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Culantro coyote 50grs</li> <li>○ Tomate 50grs</li> <li>○ Aceite de oliva 50grs</li> <li>○ Vino tinto 20 onzas</li> <li>○ Sal pimienta al gusto</li> </ul>	Es un plato rico en proteína. El chicasquil tiene un papel cosmético, debido a la cantidad utilizada en el relleno. La guarnición constituye una excelente combinación de ingredientes en términos de valor nutritivo, texturas y sabores. Por su parte, la salsa tiene un ingrediente predominante: el culantro de coyote. Este producto aporta vitamina A, ácido fólico, hierro y fibra a la preparación.
Restaurante Olio	<p>Nombre: Arroz verde</p> <p>Tipo platillo: Guarnición</p> <p>Elaboración: Arroz salteado con tiernos brotes de yuca, chicasquil y semilla de marañón</p>	No se especifican cantidades de ingredientes ni técnicas de preparación empleadas.	Esta propuesta de guarnición resalta por su originalidad y uso de ingredientes con valor cultural y nutricional: hojas de yuca, chicasquil y semillas de marañón. Tomando en cuenta los ingredientes propuestos, este arroz cobra valor en fibra, hierro, vitamina A, ácido fólico y vitamina E. Este valor nutritivo dependerá de la proporción de ingredientes utilizado en el plato.
Restaurante Sofía Mediterráneo	<p>Tipo platillo: Postre</p> <p>Elaboración: Banano flambeado con salsa de guayaba y chocolate servido con semillas de marañón y servido con helado de coco o vainilla.</p>		La guayaba, el chocolate y las semillas de marañón constituyen los ingredientes estrella de este postre, caracterizado por una combinación de sabores exquisito, aunque por los tipos de ingredientes, no es una fuente de vitaminas, como se esperaría de un postre a base de frutas frescas. Es un producto energético debido a su aporte de azúcares y grasas provenientes de las semillas de marañón y helado.

<p>Restaurante Tintos &amp; Blancos</p>	<p>Nombre: Lomito de cerdo con pejibayes glaseados y mermelada de cas y mango al romero</p> <p>Elaboración: Lomito de cerdo al horno acompañado de pejibayes glaseados y mermelada de cas y mango al romero</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 250 grs de Lomito de cerdo</li> <li>○ 3 pejibayes</li> <li>○ Sal</li> <li>○ Pimienta</li> <li>○ 5 grs de ajo</li> </ul> <p>Pejibaye glaseado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 150 grs de pejibaye hervido</li> <li>○ 50 grs de mantequilla</li> <li>○ 1 gr de Sal</li> <li>○ 5 gr de azucar</li> </ul> <p>Mermelada de cas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 50 grs de cas</li> <li>○ 100 grs de mango</li> <li>○ 50 grs de azúcar</li> <li>○ 10 grs de romero</li> <li>○ 500 ml de agua</li> </ul>	<p>La carne de lomito en comparación con otros cortes de carne, se caracteriza por un bajo contenido de grasa; sin embargo al utilizar mantequilla en el glaseado, se incrementa el valor graso, colesterol y energía de la preparación. El acompañamiento de la carne con pejibayes glaseados con una mermelada a base de cas y mango, brindan frescura a la preparación y sabor afrutado. El pejibaye incrementa el valor nutricional en términos de vitamina A y fibra. El contenido vitamínico de las frutas disminuye por efectos de la cocción.</p>
<p>Restaurante Tres Hermanas</p>	<p>Nombre: Trío de Carao</p> <p>Tipo platillo: Postre</p> <p>Elaboración: Helado de carao con toping de guayaba, chiverre y cacao</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Crema de vainilla</li> <li>○ Concentrado de jarabe de carao</li> <li>○ Conserva de chiverre</li> <li>○ Jalea de Guayaba</li> <li>○ Cacao en</li> <li>○ Polvo</li> </ul>	<p>Es una preparación caracterizada por su aporte energético, aportado por fuentes de azúcar y probablemente grasa y colesterol (crema de leche o quizás huevo presente en la crema 13 de vainilla). El valor que tiene este platillo predominantemente es el uso de alimentos con valor cultural: carao, chiverre, guayaba y cacao que combinados en uno solo, convierten este postre en un platillo original, aunque por la forma de utilización en mieles o jarabes, su valor vitamínico se ve disminuido.</p>
<p>Sanchiri Hotel &amp; Restaurante</p>	<p>Nombre: Sopa de quelites</p> <p>Tipo platillo: Entrada caliente</p> <p>Elaboración: Sopa de quelites de chayote, ñame, cecina y elote.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 20gms de quelites</li> <li>○ 30 gms de chayote</li> <li>○ 65 gms de elote</li> <li>○ 70 gms de cecina</li> <li>○ 20 gms ñame</li> <li>○ sal al gusto</li> </ul>	<p>La forma de cocción de carnes y vegetales es la esperada en una sopa. Lo novedoso de esta preparación es el uso de quelites, que aunque se utilicen en poca proporción en relación con el resto de ingredientes, otorga color al plato y un aporte pequeño en fibra, ácido fólico, hierro.</p>

## **Aspectos culturales**

Sedó (2014) identificó en su análisis de las propuestas que los establecimientos gastronómicos buscaron incluir en sus menús al menos una preparación para conservar una línea gastronómica identificada con la cocina tradicional (bebida, plato fuerte, guarniciones o postre), de manera independiente en las preparaciones o en el conjunto del menú. El uso de algunos términos reforzó la identidad gastronómica. Se emplearon términos populares costarricenses (Chonete), términos propios de la cocina costarricense (achotado, lomo fingido, sopa porteña) o ubicación geográfica (por ej. Ujarrás, Orotina o Juan Viñas).

Con la información proporcionada para efectos de la evaluación, es difícil hacer una contextualización del platillo o bebida. Es importante conocer la cartilla de menú, con la finalidad de analizar si la información presentada al cliente toma en consideración aspectos de identidad de los platillos y bebidas, tales como:

- Información sobre los ingredientes y su origen y producción nacional.
- Información sobre la procedencia de la receta o motivación del establecimiento comercial para su oferta especial en el menú que atraiga la atención del consumidor.
- Información sobre el chef proponente del platillo o bebida.
- Información cultural que complemente la información recibida oralmente por el encargado de atención al cliente respecto al plan y a la oferta de productos en el establecimiento comercial con ingredientes diferentes.

En la mayoría de los casos resalta el uso de culantro coyote, una hierba aromática nativa, de uso frecuente en la cocina doméstica, pero quizás poco utilizado en los establecimientos gastronómicos con lo cual, a pesar de formar parte de nuevos platos, otorga una identidad con la condimentación típica.

En cuanto a información cultural resalta el uso de términos populares de la cocina costarricense, como el “achotado”, o la nomenclatura con lugares. Sin embargo, desde el punto de vista de posicionamiento turístico, vale la pena analizar cómo contribuye el nombre y la identidad de los platillos con la identidad del establecimiento, su menú y la orientación al comensal. Habría que analizar el producto en términos de composición en ingredientes, para determinar si realmente tiene una identidad con

Juan Viñas, Orotina o Ujarrás, si esos platillos o bebidas existen en esas zonas, o se podrían promover como parte de esas zonas, como para promover un plato o bebida con su nombre.

En otros casos, la nomenclatura de la cocina internacional (Tart, macaroni, gelato, ratatouille) no tiene identidad con el contexto sociocultural costarricense, aunque su uso forma parte de la identidad del establecimiento y de las técnicas aplicadas.

### Respuesta del cliente

En total se tabularon 272 evaluaciones realizadas por los clientes de las empresas gastronómicas que participaron en el Laboratorio Culinario. La mayoría de los encuestados en la sección de observaciones hacen referencia a la calidad de la comida, tamaño de las porciones y el sabor de las mismas, así como la calidad del servicio. El Gráfico muestra la cantidad de evaluaciones realizadas por centro gastronómico:

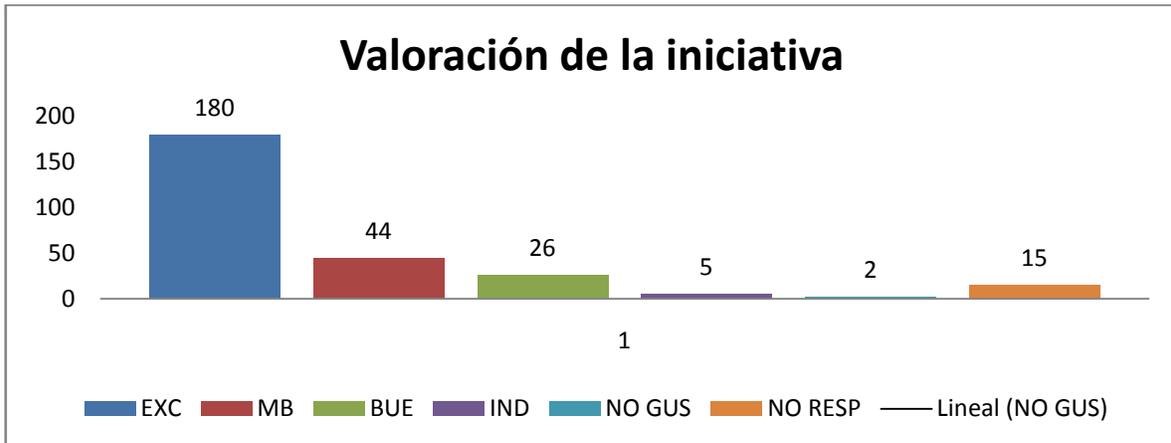
**Gráfico 1. Clientes que participaron en el Laboratorio Culinario y cantidad de evaluaciones por Restaurante**



El número de respuestas varía de 70 en La Pitanza de la Casa a cinco en Sofía Mediterráneo.

En cuanto a la valoración de la iniciativa, mientras que un 66,2% (180), de los participantes que completaron la evaluación consideraron la iniciativa como excelente, el 16,2% (44) la calificaron como de muy buena y el 9,5% (26), como de buena. Tan solo el 1,8% (5), se manifestó indiferente y al 0,8% no le gustó. Un 5,5% (15), no respondió a esta pregunta.

**Gráfico 2. Valoración de la iniciativa por los participantes**



A manera de ejemplo, el Cuadro No. 9 presenta los comentarios ofrecidos por los comensales de La Pitanga de la Casa, que se seleccionó por ser el restaurante que recibió más comentarios y por ser el más rico en cuanto a la diversidad de comentarios y observaciones.

Algunas de la evaluaciones hacen referencia directa a los ingredientes, en particular: quelites, pejibaye, ñame, nance, culantro coyote, carao, queso palmito y queso Turrialba. Los adjetivos empleados por los comensales en sus evaluaciones fueron: Gustoso, agradable, excelente, creativa, delicioso, muy bueno, muy rico, novedoso, buena, muy seco, caro, variado, nutritivo, importante, agradable, satisfecha, exquisito.

### **Comentarios y observaciones de clientes de La Pitanza de la Casa**

Menú ofrecido: 1) Pastel de arroz coyote con pejibaye, 2) Pastel de arroz coyote con palmito, 3) Quelitortilla (Tortilla de quelites con tomate y queso). Otros: Salsa de carao, pastel de ñame, arepa con nance, bebidas naturales (zanahoria-naranja, nance), flan de coco.

### **Comentarios y observaciones**

- “La merienda la arepa con nance combina muy bien la harina y el nance, probar hornearlo”.
- “Muy muy rico”

- “Muy rico el pastel de ñame”
- “Me pareció muy bueno el pastel de ñame”
- “El fresco de zanahoria-naranja no tiene zanahoria ni naranja, además tiene mucha azúcar. El arroz con pejibaye es saludable para personas que se cuidan de lo que consumen”
- “Excelente que busquen nuevas iniciativas y nuevo tipos de comida”
- “Faltan opciones sin productos animales”
- “El sabor muy bueno, liviano, color agradable igual que la presentación, muy rico”
- “Me alegra mucho que implementen acciones en favor del planeta, gracias”
- “Muy buena textura y combinación de sabores, muy nutritivo”
- “Comí ensalada de rábanos con lechuga y tomate y un arroz con pejibaye delicioso con queso palmito y Turrialba con culantro coyote exquisito”
- “Debe servirse calentito para que no se corte el queso. Muy buena combinación de sabores, culantro, pejibaye y queso”
- “Hay que mejorar el refresco”
- “Le faltó más culantro coyote. El sabor del pejibaye bueno para el culantro”
- “El platillo es gustoso. Lo que es agradable es la textura que le da el quelites”
- “Delicioso el arroz con pejibaye. Para mejorar puede acompañar con hoja de ñame”
- “Me parece una excelente iniciativa”
- “Está muy creativa la presentación y delicioso su sabor”
- “Probé el arroz con pejibaye, me pareció muy bueno y un buen uso del pejibaye”
- “Creo que es necesario visibilizar más la disponibilidad del producto”
- “Desayuné Quelitorta-excelente, seguir contribuyendo a fomentar las comidas tradicionales”
- “El postre era más como pudín y no flan”
- “Excelente iniciativa”
- “Me parece excelente y muy rico”
- “El flan de coco parecía pudín, duro, demasiada cocción; respecto a la salsa de carao no sentí el aroma ni el sabor”
- “Ojalá que sigan con platos novedosos”
- “Me parece bastante importante resaltar la comida propia de nuestro país; deberían hacer algo todos los días; muy buena preparación del pastel de ñame”
- “Me pareció muy rico, una excelente preparación y una buena forma de rescatar la comida costarricense”
- “Buena iniciativa, quisiera recibir más información al respecto. Buena comida”
- “Entrada con un poquito de sal”
- “Muy seco y caro”
- “Que sigan ofreciendo platos variados como el de pastel de ñame”
- “Buen plato, nutritivo y bastante comida”
- “Agradable probar nuevas combinaciones”
- “Buena idea de ofrecer comida no tradicional, me encanta”
- “El pastel de ñame estaba muy rico y el fresco de nance la ensalada también”
- “Me parece muy rica la cajeta, que bien que apoyen estas iniciativas”
- “Excelente iniciativa, delicioso son productos de bajo costo que podemos aprender a utilizar en nuestra cocina. Los felicito”
- “Excelente y muy bueno el sabor”

## Retorno de Inversión (ROI)

Se refiere al publicity generado a raíz de la conferencia de prensa del 2 de junio de 2014:

Informaciones periódicas sobre Laboratorio Gastronómico en colones (Tipo de cambio de referencia Banco Central ₡ 550)					
Junio 02-2014					
Tipo Medio	Medio	Fecha	Título	Duración/espacio	Publicity
<b>Escrito</b>	El Financiero	2/6	14 Restaurantes diversifican ingredientes	(solo web)	1.300.000.00
	La República	30/5	14 restaurantes participarán en laboratorio gastronómico	Web	685.000.00
<b>TV</b>	Repretel	8/6	ICT busca promocionar a CR como un destino gastronómico	2': 39''	1.233.000.00
	Telenoticias	2/6	Productos criollos llegan a 14 restaurantes	1':30''	1.843.000.00
<b>Radio</b>	Radio Centro Prog Aló Aló Arturo		Productos nativos promocionan a CR	4'	140.000.00
	Radio Victoria	2/6	Varios programas en varias radios** (promediado)	En uno 1 hora de transmisión continua	500.000.00
<b>Digital</b>	CRhoy	2/6	14 restaurantes usan recetas de plantas nativas	(Web)	164.350.00
	Eka en línea	2/6	14 restaurantes incorporan plantas y frutas nativas	(solo web)	299.750.00
	Mundo agropecuario	31/5	Plantas nativas se sentarán a la mesa	(web)	100.000.00
<b>Revistas</b>	Revista Viajes		**Información pendiente de publicar a fin de junio o princ julio ya diagramada	1 pág	500.000.00
	Revista Apetito		**Información pendiente de publicación	Versión digital /web/	299.750.00
				Versión impresa ½ pág	525.000.00
<b>Periódicos regionales</b>	Guanacaste a la altura		**Información pendiente de publicación /estimado/	1 pág	100.000.00
	El pacifico por siempre		**Información pendiente de publicación /estimado/	1 pág	100.000.00
Total valor de presencia mediática					<u>₡ 7.789.850.00</u>

## Conclusiones y recomendaciones

### Conclusiones

- Las empresas participantes hicieron un esfuerzo significativo por elaborar propuestas gastronómicas a partir de los ingredientes nativos incluidos en la lista del MAG. Este esfuerzo es importante, ya que la mayoría de esos insumos no forman parte habitual de los utilizados por esos restaurantes. Esto demuestra el interés por aprovechar productos de la biodiversidad costarricense para diversificar y ofrecer creaciones nuevas para agregar valor a su oferta gastronómica.
- La experiencia permitió establecer encadenamientos comerciales entre restaurantes y productores locales de productos orgánicos. Sin embargo, hubo dificultades. Para el 64% de las empresas, algunos ingredientes fueron difíciles de encontrar. Además, el 18% desconoce si sus compras incluyeron productos orgánicos. Del total, un tercio opina que los productos orgánicos en general son caros. El hecho de que exista interés por parte de las empresas gastronómicas en ingredientes orgánicos y de que hayan hecho es esfuerzo por encontrarlos es una señal muy positiva para los productores.
- El uso de ingredientes nativos fue un gran reto y una oportunidad para que los chefs pudiesen innovar en las preparaciones. Los resultados fueron sobresalientes en cuanto al balance en términos de texturas, colores y sabores, tanto de las propuestas individuales como del menú en su conjunto y de su presentación a los clientes.
- En temas de identidad y cultura de las propuestas gastronómicas, las empresas participantes procuraron incluir en el menú al menos una preparación para conservar una línea gastronómica identificada con la cocina tradicional costarricense, fuera bebida, plato fuerte, guarniciones o postre, de manera independiente en las preparaciones o en el conjunto del menú. En algunos casos, la identidad gastronómica se reforzó con el uso de términos populares costarricenses (por ej. Chonete), términos propios de la cocina costarricense (por ej. achotado, lomo fingido, sopa porteña) o ubicación geográfica (por ej. Ujarrás, Orotina o Juan Viñas).
- En relación al valor nutricional, la mayoría de las preparaciones propuestas resultaron ser balanceadas y proporcionaban vitaminas, minerales y fibra, aunque algunas resultaron ser altas en grasa. Las técnicas aplicadas no son muy agresivas al valor nutricional, con excepción de la sobre-cocción de frutas en la elaboración

de mermeladas y glaseados. Las recetas incluyeron una cantidad de producto nativo que hace que destaque en el conjunto de ingredientes.

- La oferta de platillos ofrecidos no se enfocó en poblaciones con características especiales como personas vegetarianas, veganas, crudistas y celiacas, entre otras, que podrían ser un mercado de interés para algunos establecimientos.
- La respuesta del mercado a este esfuerzo fue muy positiva, ya que el 82% de los consumidores que completaron la evaluación calificaron la iniciativa como de buena o muy buena.
- El Laboratorio Gastronómico atrajo el interés de los medios de comunicación, lo que resultó en varias publicaciones importantes por un valor de casi ocho millones de colones. También se destacó el uso de redes sociales como parte de la estrategia de comunicación. Esto es una muestra del interés que genera la temática gastronómica asociada a la sostenibilidad y la salud y las oportunidades de diseminar el tema a través de los medios de comunicación masiva y redes sociales.

## **Recomendaciones**

- Continuar con iniciativas como el Laboratorio Gastronómico en forma periódica, ampliando la lista de especies nativas, así como el número de establecimientos participantes.
- Motivar a los restaurantes a incorporar la propuesta como un componente integral de su menú, de tal forma que las especies nativas puedan ir introduciéndose como parte de la oferta gastronómica sostenible y saludable del país.
- Tener presencia de los productores en los restaurantes para que interactúen con los clientes y presenten los ingredientes que producen. Al menos, debiera facilitarse al consumidor información relevante de los productores.
- Promover en las escuelas gastronómicas el uso de especies nativas, así como el concepto y la práctica del comercio justo y de Responsabilidad Social Empresarial con el fin de crear una mayor conciencia en los futuros chefs acerca de las oportunidades que ofrecen esos recursos y para contribuir con una sociedad más equitativa y sostenible.
- Incentivar la incorporación a la oferta gastronómica de alimentos más sanos en términos de frescura y de procesos de cultivo sin químicos, así como incorporar a la oferta platillos para poblaciones con características especiales como personas vegetarianas, veganas, celiacas, y otros.
- Se recomienda al MAG seguir fortaleciendo su iniciativa de establecer encadenamientos directos entre agricultores orgánicos y restaurantes o por medio

de ferias del agricultor, así como facilitar la acreditación de cultivos orgánicos y libres de agro-tóxicos, sin tanto impedimento burocrático y económico.

- Es necesario uniformar mejor la información que proveen los establecimientos gastronómicos participantes en los laboratorios, por medio de una ficha estándar que deba entregarse completa.
- Para una evaluación más precisa de los resultados de experiencias como los laboratorios gastronómicos, se recomienda registrar cómo se hace la presentación del producto al cliente.
- Promover que los establecimientos gastronómicos, aunque se basen en la cocina de innovación, dediquen una vez al año a ofrecer al menos una oferta fundamentada en cocina tradicional costarricense, con la finalidad de revitalizar ese componente de la cultura del país. Incluso, podrían organizarse laboratorios gastronómicos centrados específicamente en la gastronomía tradicional.

## Principales sitios en línea consultados

Acrónimo	Nombre	Dirección en línea
AED	Asociación Empresarial para el Desarrollo	<a href="http://www.aedcr.com">http://www.aedcr.com</a>
ANCH	Asociación Nacional de Chefs	<a href="https://es-es.facebook.com/asociacionnacionaldechecr">https://es-es.facebook.com/asociacionnacionaldechecr</a>
CACORE	Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines	<a href="http://www.cacore.cr/">http://www.cacore.cr/</a>
CadenAgro	Centro de Apoyo para el Desarrollo de Denominaciones de Origen y Sellos de Calidad de Productos Agroalimentarios	<a href="http://www.cadenagro.org/">http://www.cadenagro.org/</a>
CANATUR	Cámara de Turismo	<a href="http://www.canatur.org/">http://www.canatur.org/</a>
CANTURURAL	Cámara Nacional de Turismo Rural Comunitario	<a href="http://www.canturural.org/">http://www.canturural.org/</a>
CATIE	Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza	<a href="http://catie.ac.cr/es/">http://catie.ac.cr/es/</a>
CENECOOP	Centro de Estudios y Capacitación Cooperativa	<a href="http://cenecoop.com">http://cenecoop.com</a>
CITA	Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	<a href="http://www.cita.ucr.ac.cr/">http://www.cita.ucr.ac.cr/</a>
CNP	Consejo Nacional de Producción	<a href="http://www.cnp.go.cr/">http://www.cnp.go.cr/</a>
COMEX	Ministerio de Comercio Exterior	<a href="http://www.comex.go.cr/">http://www.comex.go.cr/</a>
CONICIT	Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología	<a href="http://www.conicit.go.cr/">http://www.conicit.go.cr/</a>
DCC	Dirección de Cambio Climático	<a href="http://www.cambioclimaticocr.com">http://www.cambioclimaticocr.com</a>
EARTH	Escuela de Agricultura de la Región Tropical Húmeda	<a href="http://www.earth.ac.cr/">http://www.earth.ac.cr/</a>
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación	<a href="http://www.fao.org/">http://www.fao.org/</a>
FECOP	Federación Costarricense de Pesca	<a href="http://www.fecop.org/">http://www.fecop.org/</a>
FITTACORI	Fundación para el Fomento y Promoción de la Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria de Costa Rica	<a href="http://www.fittacori.or.cr/">http://www.fittacori.or.cr/</a>

FLACSO	Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales	<a href="http://www.flacso.or.cr/">http://www.flacso.or.cr/</a>
FONAFIFO	Fondo Nacional de Financiamiento Forestal	<a href="http://www.fonafifo.go.cr">http://www.fonafifo.go.cr</a>
FUNDES	Desarrollo Empresarial MIPYMES	<a href="http://www.fundes.org/CostaRica">http://www.fundes.org/CostaRica</a>
ICT	Instituto Costarricense de Turismo	<a href="http://www.visitcostarica.com/">http://www.visitcostarica.com/</a>
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura	<a href="http://www.iica.int/">http://www.iica.int/</a>
IMAS	Instituto Mixto de Ayuda Social	<a href="http://www.imas.go.cr/">http://www.imas.go.cr/</a>
IMN	Instituto Meteorológico Nacional	<a href="http://www.imn.ac.cr/">http://www.imn.ac.cr/</a>
INA	Instituto Nacional de Aprendizaje	<a href="http://www.ina.ac.cr/">http://www.ina.ac.cr/</a>
INAMU	Instituto Nacional de Mujeres	<a href="http://www.inamu.go.cr/">http://www.inamu.go.cr/</a>
INBio	Instituto Nacional de Biodiversidad	<a href="http://www.inbio.ac.cr/">http://www.inbio.ac.cr/</a>
INCIENSA	Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud	<a href="http://www.inciensa.sa.cr/">http://www.inciensa.sa.cr/</a>
INCOPESCA	Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura	<a href="http://www.incopezca.go.cr/">http://www.incopezca.go.cr/</a>
INDER	Instituto Nacional de Desarrollo Rural	<a href="http://www.ida.go.cr/">http://www.ida.go.cr/</a>
INEC	Instituto Nacional de Estadísticas y Censos	<a href="http://www.inec.go.cr/">http://www.inec.go.cr/</a>
INISA	Instituto de Investigaciones en Salud	<a href="http://www.inisa.ucr.ac.cr/">http://www.inisa.ucr.ac.cr/</a>
INTA	Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria	<a href="http://www.inta.go.cr/">http://www.inta.go.cr/</a>
IPCC	Panel Intergubernamental de Cambio Climático	<a href="http://www.ipcc.ch/">http://www.ipcc.ch/</a>
JNFA	Junta Nacional de Ferias del Agricultor	
MAG	Ministerio de Agricultura y Ganadería	<a href="http://www.mag.go.cr/">http://www.mag.go.cr/</a>
MARVIVA	Fundación MARVIVA	<a href="http://www.marviva.net/">http://www.marviva.net/</a>
MCJ	Ministerio de Cultura y Juventud	<a href="http://www.mcj.go.cr/">http://www.mcj.go.cr/</a>
MEIC	Ministerio de Economía, Industria y Comercio	<a href="http://www.meic.go.cr/">http://www.meic.go.cr/</a>
MEP	Ministerio de Educación	<a href="http://www.mep.go.cr/">http://www.mep.go.cr/</a>

	Pública	
MIDEPLAN	Ministerio de Planificación	<a href="http://www.mideplan.go.cr/">http://www.mideplan.go.cr/</a>
MINAE	Ministerio de Ambiente, Energía y Mares de Costa Rica	<a href="http://www.minae.go.cr/">http://www.minae.go.cr/</a>
MS	Ministerio de Salud Pública	<a href="http://www.ministeriodesalud.go.cr/">http://www.ministeriodesalud.go.cr/</a>
OET	Organización para Estudios Tropicales	<a href="http://ots.ac.cr/">http://ots.ac.cr/</a>
ONU	Organización de las Naciones Unidas	<a href="http://nacionesunidas.or.cr/">http://nacionesunidas.or.cr/</a>
OPS	Organización Panamericana de la Salud	<a href="http://www.paho.org/">http://www.paho.org/</a>
PROCOMER	Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica	<a href="http://www.procomer.com/">http://www.procomer.com/</a>
	Registro de la Propiedad Industrial (Registro Nacional)	<a href="http://www.rnpdigital.com/propiedad_industrial/">http://www.rnpdigital.com/propiedad_industrial/</a>
RBA	Reinventing Business for All	<a href="http://www.grupo-rba.com">http://www.grupo-rba.com</a>
SENASA	Servicio Nacional de Salud Animal	<a href="http://www.senasa.go.cr/">http://www.senasa.go.cr/</a>
SFE	Servicio Fitosanitario del Estado	<a href="https://www.sfe.go.cr">https://www.sfe.go.cr</a>
SINAC	Sistema Nacional de Áreas de Conservación	<a href="http://www.sinac.go.cr/">http://www.sinac.go.cr/</a>
UCR	Universidad de Costa Rica	<a href="http://www.ucr.ac.cr/">http://www.ucr.ac.cr/</a>
UNA	Universidad Nacional de Costa Rica	<a href="http://www.una.ac.cr/">http://www.una.ac.cr/</a>
UNED	Universidad Nacional Estatal a Distancia	<a href="http://www.uned.ac.cr/">http://www.uned.ac.cr/</a>
UTN	Universidad Técnica Nacional	<a href="http://www.utn.ac.cr/">http://www.utn.ac.cr/</a>
	Club de Gastronomía Epicúrea	<a href="http://www.clubdelagastronomiacr.com">http://www.clubdelagastronomiacr.com</a>
	Yo emprendedor	<a href="http://yoemprendedor.net">http://yoemprendedor.net</a>

## Fuentes citadas

- CACORE (Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines, CR); Club de la Gastronomía Epicurea, CR; ICT (Instituto Costarricense de Turismo, CR); INBio (Instituto Nacional de Biodiversidad, CR). 2011. Iniciativa para la elaboración del Plan Nacional de la Gastronomía Sostenible y Saludable. San José, CR. 12 p.
- \_\_\_\_\_. 2011. Presentación de la Iniciativa para el Desarrollo del Plan Nacional de la Gastronomía Sostenible y Saludable. San José, CR.
- \_\_\_\_\_. 2012. Adhesión a la iniciativa para la elaboración del Plan Nacional de Gastronomía Sostenible y Saludable. In Tercer Congreso Nacional de Restaurantes, (2012, Heredia, CR). 10 p.
- \_\_\_\_\_. 2012. Iniciativa para la elaboración del Plan Nacional de la Gastronomía Sostenible y Saludable (AVANCES EN LA IMPLEMENTACION DE PRIMERA ETAPA. San José, CR. 57 p.
- Chizmar Fernández, C. 2009. Plantas Comestibles de Centroamérica. Heredia, CR, INBio (Instituto Nacional de Biodiversidad). 360 p.
- CNPBAE (Comisión Nacional del Programa Bandera Azul Ecológica, CR). 2011. PROGRAMA BANDERA AZUL ECOLÓGICA DE COSTA RICA; Manual de Procedimientos para la VI Categoría: Acciones para Enfrentar el Cambio Climático). San José, CR. 13 p.
- FAO (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS). 2014. Voluntary Standards for Sustainable Food Systems: Challenges and Opportunities (A Workshop of the FAO/UNEP Programme on Sustainable Food Systems). Rome, IT. 235 p.
- Herrera, M. 2013. Nueva normativa de la UE que define un producto vegetal como orgánico rige en enero del 2014. La Nación electrónica, San José, CR, dic. 16: 1-8.
- IICA (Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, CR); PRODAR (Programa Cooperativo del Desarrollo Rural para América Latina y el Caribe, CR); MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería, CR). 2004. Indicaciones Geográficas y denominaciones de Origen: Un aporte para su implementación en Costa Rica. San José, CR. 160 p.
- INA (Instituto Nacional de Aprendizaje, CR). S.f. Curso Manipulación de Alimentos. San José, CR. 42 p. (Cuatro Fascículos de aprendizaje).
- La Gaceta. 2004. Decreto N° 31714-MS-MAG-MEIC (Ministerio de Salud- Ministerio de Agricultura y Ganadería- Ministerio de Economía, Industria y Comercio, CR). Reglamento de Organización y Funcionamiento de la Secretaría de Política Nacional de Alimentación y Nutrición. N° 63, 30.03.2004.
- \_\_\_\_\_. 2007. Política N° 8591 MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería, CR). DESARROLLO, PROMOCIÓN Y FOMENTO DE LA ACTIVIDAD AGROPECUARIA ORGÁNICA. N° 155, 14.08.2007.
- \_\_\_\_\_. 2010. Política N° 35960-S-MAG-MEIC-COMEX (Ministerio de Agricultura y Ganadería- Ministerio de Economía, Industria y Comercio-Ministerio de Comercio Exterior, CR).Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos. N° 84, 03.05.2010.

- MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería, CR).2010. Política de Estado para el sector Agroalimentario y el Desarrollo Rural Costarricense 2010-2021. San José, CR. 43 p.
- MINAET (Ministerio de Ambiente, Energía y Telecomunicaciones).2009. Estrategia Nacional de Cambio Climático. San José, CR, Editorial Calderón y Alvarado S.A. 109 p.
- MS (Ministerio De Salud). 2011. Política Nacional para la Seguridad Alimentaria y Nutricional 2011-2021. San José, CR. 54 P.
- \_\_\_\_\_. 2011. Plan Nacional de Seguridad alimentaria y nutricional 2011-2015. San José, CR. 38 p.
- \_\_\_\_\_. 2011. Guías Alimentarias para Costa Rica. San José, CR. CIGA (Comisión Intersectorial de Guías Alimentarias). 24 p.
- \_\_\_\_\_. 2011. Plan Nacional de Reducción del Consumo de Sal/ Sodio en la población de Costa Rica 2011-2021. San José, CR. 20 p.
- Sedó, P. 2014. Evaluación general de resultados del primer Laboratorio Gastronómico 2014 del Plan Nacional de Gastronomía Sostenible y Saludable. Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica. Julio, 2014.
- Seminario Internacional Políticas para la Agricultura en América Latina y el Caribe: Competitividad, Sustentabilidad e Inclusión social (2011, Santiago, CL). Presentación de la Política de Estado para el Sector Agroalimentario y el Desarrollo Rural Costarricense 2010-2021. CEPAL (Comisión Económica para América Latina y el Caribe). Santiago, CL.
- Vargas, E. 2014. Propuesta de Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable 'PNGSS' y su Plan de Acción. Este documento es parte de la consultoría: "Plan Nacional de la Gastronomía Sostenible y Saludable como espacio para la Agricultura Familiar Orgánica y Sostenible". Fundación para el Fomento y Promoción de la Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria de Costa Rica, FITTACORI. Compilado y editado por M.Sc. Erick Vargas, consultor. San José, Costa Rica, 15 de julio de 2014.

## Anexos

### Anexo 1: Directorio de participantes en talleres y reuniones y especialistas consultados

La construcción de la propuesta del “*Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable*” se basó en gran medida en un proceso de consulta con los representantes de las instituciones que integran la comisión ejecutiva, invitados que representaron a otros actores públicos y privados recomendados por los mismos miembros de la comisión y especialistas puntuales en campos específicos. A continuación se presenta la lista de todos los consultados, así como su información de contacto:

<b>Nombre, entidad y puesto</b>	<b>Datos de contacto</b>	<b>Actividades</b>
<b>Adalberto Rodríguez, Campañas Corporativas, Instituto Costarricense de Turismo, ICT</b>		Taller 2: Turismo
<b>Adrián Fatjó, Investigador INCIENSA</b>	Correo: <a href="mailto:afatjo@inciensa.sa.cr">afatjo@inciensa.sa.cr</a>	Taller 5: Academia
<b>Adriana Blanco Investigadora en Ciencias de Alimentos</b>	Tel. 83514620; correo: <a href="mailto:ablanco@inciensa.sa.cr">ablanco@inciensa.sa.cr</a>	Taller 5: Academia
<b>Adriana Pérez Delgado, Terra Asociados Ambientales</b>	Tel. 2522-2323 Correo: <a href="mailto:harry.hernandez@terracr.com">harry.hernandez@terracr.com</a>	Taller 1: Gastronomía
<b>Alejandro Madrigal, Director Ejecutivo Cámara Nacional de Restaurantes y Afines, CACORE</b>	Tel. 2222-2579; correo: <a href="mailto:amadrigal@cacore.cr">amadrigal@cacore.cr</a>	Sesión de Conceptualización Taller 1: Gastronomía Taller 2: Turismo Sesión Manifiesto
<b>Alfredo Echeverría, Club de la Gastronomía Epicúrea</b>	Tel. 2234-6850, Cel. 8350-9898; correo: <a href="mailto:aecheverria@grupohrs.com">aecheverria@grupohrs.com</a>	Sesión de Conceptualización Taller 1: Gastronomía Sesión Manifiesto
<b>Amalia Venegas Porras, Región Pacífico Central MAG</b>	Tel. 83128765 ; correo: NO ESTA LEGIBLE EN LA LISTA	Taller 3: Agricultura
<b>Ana Lorena Vargas Loría, Directora de Carrera Universidad Técnica Nacional</b>	Tel. 8361-0126; correo: <a href="mailto:avargasl@utn.ac.cr">avargasl@utn.ac.cr</a>	Taller 2: Turismo
<b>Angelth Picado, Comunicación, Instituto Costarricense de</b>		Taller 2: Turismo

<b>Turismo, ICT</b>		
<b>Azalea Espinoza, MD. Ministerio de Salud</b>	Tel. 88140699; correo: Azalea.espinoza@gmail.com	Taller 4: Salud
<b>Beatriz Avendaño, Escuela de nutrición, UCR</b>	Tel. 2511-2169; correo: 48beatriz@gmail.com	Taller 4: Salud
<b>Carlos Barboza Gómez, Región Pacífico Central, MAG</b>	Tel. 24288694; correo: cbarboza@mag.co.cr	Taller 3: Agricultura
<b>Carlos Rodríguez, Chef Corporativo</b>	Tel. 2298-4000; correo: Carlos.A.Rodriguez@unilever.com	Taller 1: Gastronomía
<b>Cecilia Gamboa, Dirección de Planificación Estratégica y Evaluación de Acciones en Salud, Ministerio de Salud</b>	Tel. 8992-0994; correo: cecigamboa13@yahoo.com	Sesión de Conceptualización Taller 4: Salud
<b>Cynthia Zamora, Extensionista UNED</b>	Tel. 88356556; correo: Zamora.cynthia@gmail.com	Taller 5: Academia
<b>Denise Castro, Consultora</b>	Tel. 83605964; correo: denisecr@amnet.cr	Taller 3: Agricultura
<b>Doris Goldwish, Chef</b>	Tel. 88289374; correo: info@saboresenlinea.com <a href="mailto:doris@tipscr.com">doris@tipscr.com</a>	Taller 2: Turismo
<b>Edgar Álvarez, Chef Ejecutivo Certificado</b>	Tel. 8355-2023; correo: Chef@costarricense.cr	Taller 1: Gastronomía
<b>Eduardo Araya Bolaños , Jefe del Núcleo de Turismo, Instituto Nacional de Aprendizaje, INA</b>	Tel. 2258-1846; correo: earayabolaños@ina.ac.cr	Taller 2: Turismo
<b>Emilce Rivera Molina</b>		Taller 2: Turismo
<b>Erick Vargas, MSc., Presidente, Sostenible por Naturaleza</b>	Tel. 2582-0570	Equipo facilitador
<b>Esteban Brenes Propietario Restaurante Q' Café</b>	Tel. 8812-5681; correo: ebrenes@eltostador.com	Taller 1: Gastronomía
<b>Euclides Arce Porras Jefe del Área Tecnológica, INA</b>	Tel. 2258-1652-8397-7453; correo: earceporras@ina.ac.cr	Taller 2: Turismo
<b>Fanny Levin, Licda. Dirección Nacional Cen Cinai</b>	Tel. 8850-3844; correo: fannylevin1@gmail.com	Taller 4: Salud
<b>Felicia, Echeverría</b>	Tel. 8384-2460 ; correo: fecheverriahermoso@gmail.com	Taller 3: Agricultura Sesión Manifiesto
<b>Geovany Delgado Equipo consultor</b>	Tel. 66361046; correo: geovanidelgado@ice.co.cr	Taller 3: Agricultura
<b>Giovanny Solera Encargado de</b>	Tel. 2299-5800; correo: <a href="mailto:gsolera@ict.go.cr">gsolera@ict.go.cr</a>	Taller 1: Gastronomía Taller 2: Turismo

<b>Capacitación Instituto Costarricense de Turismo, ICT</b>		
<b>Giselle Chang, Antropóloga</b>	Correo: <a href="mailto:tunichang@gmail.com">tunichang@gmail.com</a>	Taller 1: Gastronomía
<b>Hannia Cordero Directora Ejecutiva, ACOT</b>		Taller 2: Turismo
<b>Hernán Ramírez Alfaro, Director Ejecutivo ADESSARU Nacientes Palmichal</b>	Tel. 2418 4328, 8353 4055; correo: Skype: <a href="https://www.skype.com/people/hernan.ramirez.alfaro">hernan.ramirez.alfaro</a>	Taller 2: Turismo
<b>Hugo González, Investigación UNA- IDESPO</b>	Correo: <a href="mailto:hgonzalez@gmail.com">hgonzalez@gmail.com</a>	Taller 5: Academia
<b>Ivonne Umaña Jefe de nutrición PROMED</b>	Tel. 2522-1716	Taller 4: Salud
<b>Javier Salazar Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural Ministerio Cultura y Juventud</b>	Tel. 2010-7421; correo: <a href="mailto:jsalazar@patrimonio.go.cr">jsalazar@patrimonio.go.cr</a>	Taller 1: Gastronomía Taller 2: Turismo
<b>Joanna Cruz Equipo Facilitador</b>	Tel. 8324-5450; correo: <a href="mailto:ecopaisajismo@gmail.com">ecopaisajismo@gmail.com</a>	Equipo facilitador
<b>Johana Murillo Hernández Desarrollo Rural, UNA</b>	Tel. 88380634; correo: <a href="mailto:johana24@hotmail.com">johana24@hotmail.com</a>	Taller 5: Academia
<b>Jorge Figueroa, Presidente CACORE</b>	Tel. 8829-5535; correo: <a href="mailto:jfigueroa@chancay.info">jfigueroa@chancay.info</a>	Taller 1: Gastronomía
<b>Jorge Víquez</b>		Taller 2: Turismo
<b>Joxan Obando, Administradora hotel VB</b>	Tel. 88277698; correo: <a href="mailto:joxa@villablanca.costarica.com">joxa@villablanca.costarica.com</a>	Taller 3: Agricultura
<b>Katrina Heredia, MD. INCIENSA</b>	Tel. 2279-9911; correo: <a href="mailto:ablanco@inciensa.sa.cr">ablanco@inciensa.sa.cr</a>	Taller 4: Salud
<b>Luis Villalobos Azofeifa, INA</b>	Correo: <a href="mailto:lvillalobosazofeifa@ina.ac.cr">lvillalobosazofeifa@ina.ac.cr</a>	Taller 2: Turismo
<b>Lizbeth Rodríguez Benavides, Núcleo de Turismo INA</b>	Tel. 2256-54-41 ext. 119; Fax: 2258-14-32; correo: <a href="mailto:lrodriguezbenavidez@ina.ac.cr">lrodriguezbenavidez@ina.ac.cr</a>	Taller 1: Gastronomía
<b>Luz María, INDER</b>	Tel. 88337607 correo: <a href="mailto:luzm@inder.go.cr">luzm@inder.go.cr</a>	Taller 3: Agricultura
<b>Mac Donald Largaespada Chef Restaurante Q' Café</b>		Taller 1: Gastronomía
<b>Marcela Dumani Echandi, MD.</b>	Tel: 2511-2175 / 2511-3241 8351-2161	Taller 5: Academia

<b>Editora de la Revista Avances en Seguridad Alimentaria y Nutrición, Escuela de Nutrición, UNA</b>	<a href="mailto:avancesensan.revista@gmail.com">avancesensan.revista@gmail.com</a> <a href="mailto:marcela.dumani@ucr.ac.cr">marcela.dumani@ucr.ac.cr</a>	
<b>Marco Rojas Martínez Región Huetár Atlántica, MAG</b>	Tel. 84198940 correo: mrojasmar@gmail.com	Taller 3: Agricultura
<b>Margarita Claramunt Garro, Dirección de Planificación Estratégica y Evaluación de Acciones en Salud, Ministerio de Salud</b>	Tel. 2223-0333 / 8378-2489 correo: maclaramunt@hotmail.com	Sesión Conceptualización Taller 4: Salud
<b>María Bolaños Aguilar, MD. Menú Asesorías Inocuidad Sostenible</b>	Tel. 2232-8978 correo: inocuidad.cr@hotmail.com	Taller 1: Gastronomía Taller 4: Salud
<b>Marielos Montero, MSc. INCIENSA</b>	Tel. 2279-9911 Cel. 89212367; correo: mariam45@costarricense.cr	Taller 4: Salud
<b>Marielos Bonilla Moya, M.Sc. Presidenta de CANTURURAL Directora de Proyectos ISOECO-Turismo Sostenible</b>	Tel. 8387-5327; correo: <a href="http://www.truelandmark.com">www.truelandmark.com</a>	Taller 2: Turismo
<b>Mariemilia Morales, Propietaria Restaurantes Bambai y Gobi Representante de CACORE en proceso del PNGCSS</b>	Tel. 8880-1284; correo: <a href="mailto:mariemiliam@hotmail.com">mariemiliam@hotmail.com</a>	Taller 1: Gastronomía Sesión Conceptualización
<b>Mario Badilla Departamento de desarrollo Turístico Instituto Costarricense de Turismo, ICT</b>	Tel. 2299-5800, ext. 482; correo: <a href="mailto:mbadilla@ict.go.cr">mbadilla@ict.go.cr</a>	Taller 1: Gastronomía Taller 2: Turismo
<b>Mario Chávez Rodríguez. Región Brunca, MAG</b>	Tel. 88601808; correo: mariotchavez@hotmail.com	Taller 3: Agricultura
<b>Massimo Manzi, Director PROMED</b>	Tel. 2201-5263; correo: director@promedcostarica.com	Taller 4: Salud
<b>Mayela Solano, Directora Museo de Cultura Popular Universidad Nacional</b>	Correo: mayela.solano.quiros@una.cr	Taller 1: Gastronomía
<b>Miguel Barboza Retana Director Editorial</b>	Tel. 2545-5400, 2545-5410; correo: <a href="mailto:acarazo@nacion.com">acarazo@nacion.com</a>	Taller 1: Gastronomía Taller 2: Turismo

<b>Revista Sabores, GRUPO NACION GN S.A.</b>		
<b>Natalia Quirós Barrantes, nutrición PROMED</b>	Tel. 2522-1716	Taller 4: Salud
<b>Nelson Zamora, MSc. INBio</b>	Tel. 25078112; correo: nzamora@inbio.ac.cr	Taller 5: Academia
<b>Norman Mora Segura Región Huetár Norte, MAG</b>	Tel. 24722159; correo: norman.mora@hotmail.com	Taller 3: Agricultura
<b>Noylin Villalobos Directora Académica Politécnico</b>	Tel. 2233-2233 ext. 1501; correo: noylin.villalobos@politecnico.cr	Taller 1: Gastronomía
<b>Omar Campos Duarte MAG Regio Chorotega, Coordinador Producción Sostenible</b>	Tel. 89156001; correo: ocampos1504@yahoo.com	Taller 3: Agricultura
<b>Oscar Castro Chef, O' Sullivan Culinary</b>	Tel. 2256-5197, 2248-3333; correo: info@institutoosullivan.com <a href="http://www.osullivanculinary.com">http://www.osullivanculinary.com</a>	Taller 2: Turismo
<b>Paola Páez, UCR</b>	Tel. 2511-2169 Cel. 8343-4804; correo: PAOLA.PAEZ@ucr.ac.cr	Taller 4: Salud
<b>Patricia Sedó, Escuela de Nutrición UCR.</b>	Tel. (506) 2511-2162; correo:patricia.sedo@gmail.com	Taller 1: Gastronomía
<b>Rafael Calderón Chef El Sabor</b>	Tel. 2263-5322, 8839-2728	Taller 2: Turismo
<b>Rafael Mena Villavicencio, Departamento de Producción Sostenible, MAG.</b>	Tel. 22914621 ; correo: rmena@mag.go.cr	Taller 3: Agricultura
<b>Randall García Director General INBio</b>	Tel. 2507-8100 Correo: rgarcia@inbio.ac.cr	Taller 5: Academia
<b>Randy Siles Chef Hotel Trópico Latino</b>	Tel. 2640-0062, 8830-3168 correo: randysiles6@hotmail.com	Taller 1: Gastronomía
<b>Ricardo Pérez MAG</b>	Tel. 89988135 correo: alexis2crp@hotmail.com	Taller 3: Agricultura
<b>Ricardo Soto Propietario Restaurante Muro Ji</b>	Tel. 8824-3030 correo: rsoto@muro-ji.com	Taller 1: Gastronomía
<b>Roberto Chacón Montero Región Brunca, MAG</b>	Tel. 27713258 correo: rchacon@mag.go.cr	Taller 3: Agricultura
<b>Rocío Aguilar Dirección de Extensión Agropecuaria, MAG</b>	Tel. 22967763 correo: rocioarcr@yahoo.com	Taller 3: Agricultura
<b>Roena Brown Representante Comida afrodescendientes</b>	Tel. 8399-7254, 2758-3249	Taller 2: Turismo

<b>Caribbean Kalisi Coffee shop, Limón</b>		
<b>Rolando Tencio Camacho, MAG Cartago, Coordinador Producción Sostenible</b>	Tel. 83098696 correo: rolandotencio@hotmail.com	Taller 3: Agricultura
<b>Romano González Antropólogo Unidad de Planificación Estratégica de las Acciones Sociales en Salud, Ministerio de Salud</b>	Tel. 2221 0633 Correo: romanogonzalez@gmail.com	Taller 1: Gastronomía Taller 4: Salud
<b>Ruth Alfaro Instituto Costarricense de Turismo, ICT</b>		Taller 2: Turismo
<b>Saukén Abarca UNA</b>	Tel. 88112536 correo: sabascapiz@gmail.com	Taller 5: Academia
<b>Steffanie Miller Segura</b>		Taller 2: Turismo
<b>Tatiana Orozco Instituto Costarricense de Turismo, ICT</b>		Taller 2: Turismo
<b>Viviana Rudín Instituto Costarricense de Turismo, ICT</b>		Taller 2: Turismo
<b>Yanory Obando Equipo Facilitador</b>	Tel. 8814-5417 Correo: YANORY.OBANDO@ice.co.cr	Equipo facilitador
<b>Yosellyn Hidalgo Proceso de Promoción Instituto Costarricense de Turismo, ICT</b>	Tel. (506) 2299-5761 correo: <a href="mailto:yhidalgo@ict.go.cr">yhidalgo@ict.go.cr</a>	Taller 1: Gastronomía Taller 2: Turismo

## Anexo #2: Evaluación empleada en Segundo Laboratorio Culinario

# Tarjeta de Comentarios

Agradecemos su comentarios en referencia a la iniciativa de introducir platos que incluyan plantas nativas tradicionales de Costa Rica y productos locales en el menú con el objeto de reducir la huella de carbono, propiciar el rescate de las tradiciones y fomentar el desarrollo de una gastronomía costarricense sostenible y saludable.

Restaurante participante  
en laboratorio culinario:



Restaurante: <small>(A llenar por el restaurante)</small>					
Residente en Costa Rica:			Turista:		
Fecha:					
Excelente Iniciativa	Muy Buena	Me parece Bien	Me es indiferente	Del todo no me gusta	
Comentarios sobre la calidad de los platos degustados (Por favor refiérase a los que degustó)					
	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular	Deficiente
Bebida					
Entrada					
Plato Fuerte					
Postre					
¿Algún comentario sobre su experiencia ?					
Su nombre: <small>(Opcional)</small>					
Su correo electrónico: <small>(Opcional)</small>					

I SIMPOSIO  
24 Y 25 de Setiembre 2013



Teléfonos: 2222 2579 • 2222 0728 • 2233 9790 • 2233 9301 • info@cacore.cr • www.cacore.cr  
Cámara proponente de la iniciativa para el desarrollo del Plan Nacional de la Gastronomía Sostenible y Saludable en conjunto con el ICT, Club de la Gastronomía Epicúrea y el INBio.

## Anexo #3: Evaluación empleada en el Laboratorio Gastronómico de junio 2014

### Tarjeta de Comentarios

Agradecemos sus comentarios en referencia a la iniciativa de introducir platos que incluyan plantas nativas tradicionales de Costa Rica y productos locales en el menú con el objeto de reducir la huella de carbono, propiciar el rescate de las tradiciones y fomentar el desarrollo de una gastronomía costarricense sostenible y saludable.

Restaurante: <small>(A llenar por el restaurante)</small>					
Residente en Costa Rica:			Turista:		
Fecha:					
Excelente Iniciativa	Muy Buena	Me parece Bien	Me es indiferente	Del todo no me gusta	
Comentarios sobre la calidad de los platos degustados (Por favor refiérase a los que degustó)					
	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular	Deficiente
Bebida					
Entrada					
Plato Fuerte					
Postre					
¿Algún comentario sobre su experiencia ?					
Su nombre: <small>(Opcional)</small>					
Su correo electrónico: <small>(Opcional)</small>					