



# Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable

Una Síntesis de los logros  
a través de los años  
Resume al 2021



Fundación Costarricense de Gastronomía

# La gastronomía como motor de cambio

Propone por primera vez como elemento de cohesión a la gastronomía, vista como eje transversal y coadyuvante al desarrollo socioeconómico.

Trae a la mesa al sector operativo y de servicio como parte de la cadena de valor en los sistemas alimentarios.



Fundación Costarricense de Gastronomía

## Efecto

Realiza e inspira más de 100 actividades de encadenamiento, articulación y sensibilización, de forma directa e indirecta, a través de múltiples canales a nivel nacional e internacional.

- Convoca a más de 75 profesionales en un primer encuentro que trata sobre la gastronomía.
- Integra a una cámara gremial como primer ente coordinador aportando fuerza y músculo gremial.
- Genera la inclusión del concepto «gastronómico» en el escenario nacional y propicia la discusión en foros y entidades gubernamentales sobre conceptos.



## Efecto

- Provoca Inclusión del tema en las carreras universitarias orientado a la cocina local.
- Integra el tema de la cocina de innovación con identidad a todo nivel.
- Estimula la creatividad a través de laboratorios gastronómicos.
- Crea un ambiente propicio para recibir a los innovadores del sistema productivo gastronómico, provocando una cadena de eventos simbióticos.



# Ha propiciado la creación de recetas sostenibles y saludables

**Recetas con sentido**  
**Recetas con historia**  
**Bajo costo de producción**  
**Recetas más sanas**

# Ha propiciado la creación de nuevos destinos y recorridos gastronómicos regionales



# Ha iniciado el camino hacia una gastronomía propia y diferenciada



**Ha estimulado la sistematización y el conocimiento sobre el uso de la flora costarricense en la gastronomía**





Ha fomentado el cultivo y la producción de plantas comestibles y otros alimentos y bebidas diferenciados



**Ha fomentado el desarrollo de programas  
de capacitación técnica y universitaria  
acordes con la nueva realidad  
gastronómica**



# Propicio la integración y el encadenamiento

**Sector de la  
Hospitalidad**

**Academia e  
Investigación**

**Industria y  
Comercio**

**Ambiente y  
Energía**

**Cultura**

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

**Agricultura**

**Gobierno Central**

**Gobiernos  
Locales**

**Educación**

**Salud**

# Mas de 50 Adherentes



Fundación Costarricense de Gastronomía

# Mas de 50 actores, entidades, instituciones y empresas

Presidencia de La Republica  
Ministerio de Agricultura y Ganadería.  
Ministerio de Cultura.  
Ministerio de Salud.  
Ministerio de Economía, Industria y Comercio 5.  
Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS)  
Instituto Costarricense de Turismo.  
Instituto Nacional de Aprendizaje. INA  
Red Nacional de Pequeños Hoteles. REDNAPH.  
CACORE.  
Cámara Nacional de Turismo Rural  
Cámara Nacional de Turismo, CANATUR  
CANAECO.  
Cámara Costarricense de Hoteles, CCH.  
Asociación de Profesionales del Turismo ACOT.  
Asociación Nacional de Chef  
Asociación Costarricense de Turismo de Bienestar.  
El Club de la Gastronomía Epicúrea.  
Instituto Nacional de Biodiversidad. INBIO.  
Slow Food Costa Rica  
Cayuga Hotels

Greentique Hotels  
Enjoy Group  
PROMED  
PROIMAGEN  
Feria Verde  
Costa Rica Centro de Convenciones.  
Reserva Biológica Tirimbina.  
Cámara Costarricense de Experiencias Rurales.  
Proyecto Barrio.  
AVEP.  
Academia de Alta Cocina Guaitil.  
Universidad Estatal a Distancia, UNED  
Universidad Politécnica Internacional.  
Universidad de Costa Rica. UCR.  
Universidad Latina de Costa Rica.  
Universidad Técnica nacional. UTN.  
Fundecooperación para el Desarrollo Sostenible.  
Instituto Humanista de Cooperación con Países en Desarrollo.  
HIVOS.  
Fundación Paniamor  
Municipalidad de San Mateo  
Gastronomía Esencial  
Universidad Nacional. UNA  
Municipalidad de San José  
Earth  
Acobasa

Un sistema  
inclusivo y  
participativo

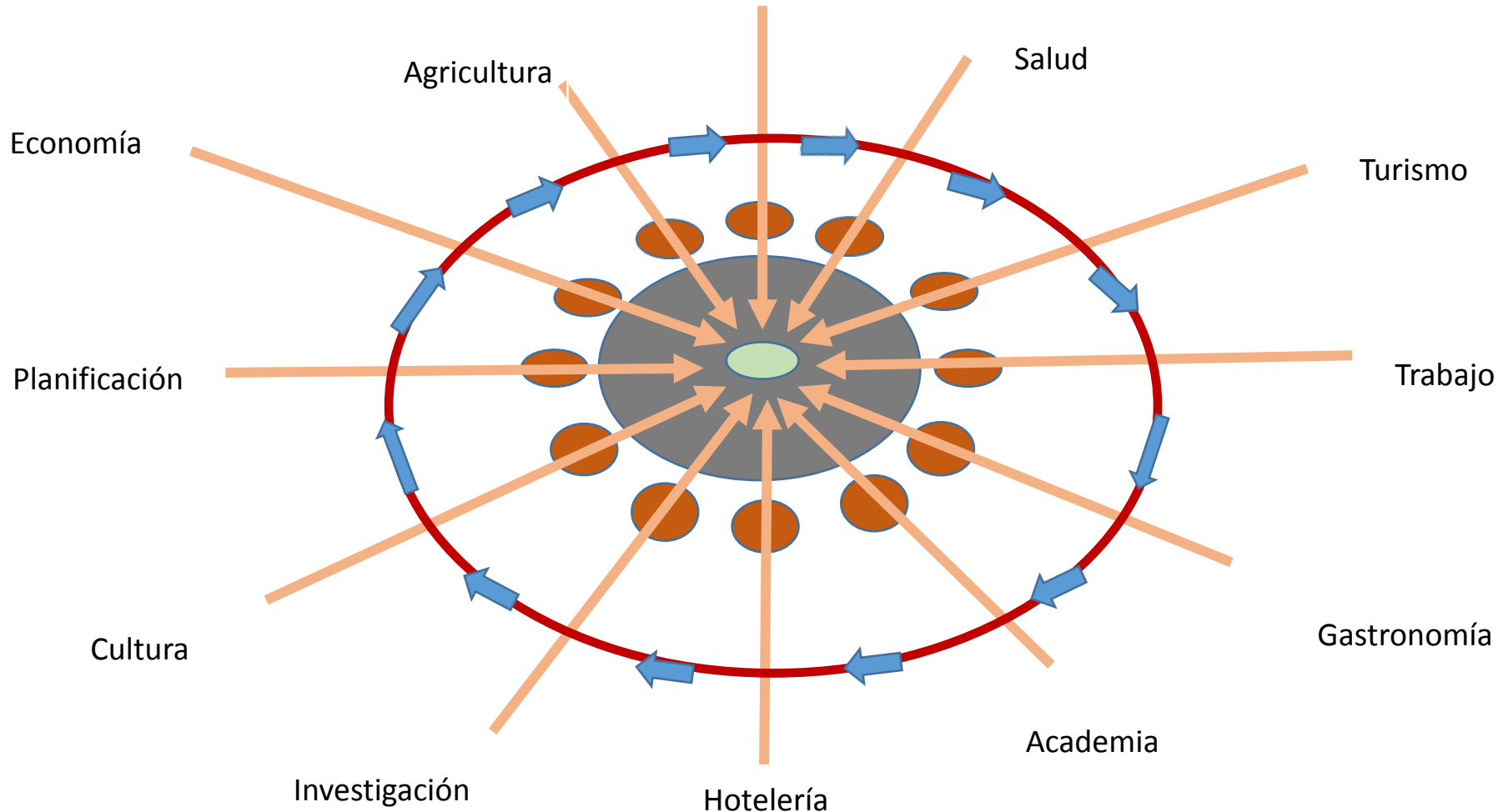
Forma una mesa redonda en  
crecimiento constante en la que los  
actores se sientan, se reconocen e  
identifican oportunidades  
multisectoriales de encadenamiento  
hacia un bien común



Fundación Costarricense de Gastronomía

# Como vemos al Plan y su planteamiento como factor de encadenamiento

(Una ventaja competitiva)



# 2017

Se crea FUCOGA con identidad propia para la  
coordinación del PNGCSS  
Una entidad neutra e inclusiva



Fundación Costarricense de Gastronomía



# 2019

**Se Elabora Guía para La Acción** Primer documento que resume la amplia dimensión del PNGCSS en todas sus aristas y alcances



# Proyección Local 2011-2020

- Congreso Nacional de Restaurantes: Gastronomía Sostenible y Rentabilidad.
- Simposio el Restaurante Turístico Sostenible.
- Trilogía Gastronomía Sostenible.
- Taller Internacional de Gastronomía Sostenible Turística.
- Cumbre Costarricense de la Gastronomía.
- Laboratorios Gastronómicos, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 y el 2017.
- Taller "El PNGCSS como coadyuvante al desarrollo de Costa Rica y su proyección futura" 31 de mayo del 2017, Universidad Latina de Costa Rica.

# Proyección Internacional 2011-2020

- Termatalia, Encuentro Internacional de Termalismo, Bienestar y Salud. Galicia 2015, México 2016, Galicia 2017, Brasil 2018, Galicia 2019.
- Feria Internacional de Gastronomía Mistura 2014 y 2016. Lima Perú.
- Torneo Latinoamericano de Chefs. Argentina. 2017
- Simposio Regional Sobre Sistemas Alimentarios Sostenibles para la Alimentación Saludable (ONU-OPS-OMS) 2016-2025 El Salvador 2017
- New York Times Travel Show 2018
- Conde Nast ICT Madrid 2018
- Congreso Regional de Hotelería y Turismo Panamá 2018
- EAT Fórum Estocolmo Suecia 2019
- Xantar, Feria Internacional de Turismo Gastronómico. Galicia; 2015, 2016, 2018, 2019, 2020.
- Cumbre Profesional de Gastronomía de las Américas. 2020
- Primer Encuentro Iberoamericano de Turismo Gastronómico. 2020



# Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable

## Visión 2021

**Presentación a Asamblea de Adherentes  
26 de noviembre de 2020**



Fundación Costarricense de Gastronomía

**Alfredo Echeverría M.**  
Presidente y Fundador

# Realidad Covid-19

**Acciones prácticas y funcionales dirigidas hacia el fortalecimiento de los actores que hacen realidad los sistemas alimentarios sostenibles y saludables**

## Responsabilidad y Medición

# 1.

- Medir la incidencia del PNGCSS en la sociedad, su apropiación por parte de los actores, dar realimentación para detectar fortalezas y áreas de oportunidad hacia el encadenamiento y la articulación de acciones, con base a prioridades Post Covid-19.
- Enero 31
- Marzo 15
- Sistema de medición periódico

## Creación de plataforma

# 2.

Fortalecer la estructura interna de Comunicación, Visibilización y Coordinación, entre Junta administrativa, Consejo Asesor y Consejo de Adherentes.

- **Calendario de eventos y convocatoria a tiempo. Integración de nuevos adherentes, comunicación y reconocimiento de logros.**

## Creación de plataforma

### 3.

Crear canales de comunicación ágiles para propiciar la transferencia de datos, encadenamiento y articulación entre adherentes, y otros actores, y acceso a la información, proyección y crecimiento.

- Pagina Web, programa de actividades.

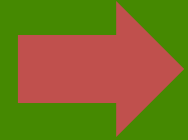


## 2. Posicionamiento local

Centrar los esfuerzos en el «Lobbying» y la comunicación, para asegurar que la gastronomía costarricense sostenible y saludable, sea debidamente integrada en las propuestas de reactivación post Covid-19 de los diferentes sectores sociales y económicos.

- Comunicación directa con entidades
- Foros que propicien la integración y el conocimiento
- Alianzas y Encadenamiento

# Posicionamiento local



- Lograr que la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable, sea protagonista fundamental en la agenda del Bicentenario.
- Realizar un acercamiento efectivo con el Ministerio de Educación, a fin de crear un proceso de educación sobre la Gastronomía Sostenible como pilar en la educación en escuelas y colegios.
- Socializar ante el sector gastronómico y turístico nacional, la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable como producto turístico, a través del Manifiesto de la Gastronomía Costarricense.