



Fundación Costarricense de Gastronomía

Hacia una gastronomía costarricense sostenible y saludable

2019

Agradecimientos

Se agradece el apoyo del **Instituto Humanista de Cooperación para Países en Desarrollo (HIVOS)**, que entre sus líneas de trabajo tiene la de dietas sostenibles, lo que permitió realizar un ejercicio de planificación, basado en la teoría de cambio, que permitiera refrescar los planteamientos iniciales del **Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable (PNGCSS)** y particularmente, identificar acciones y roles de los diversos actores involucrados.

Se agradece el apoyo a la **Representación de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)** en Costa Rica, por su colaboración al PNGCSS a través de diferentes iniciativas, incluyendo la participación en el Simposio Regional sobre Sistemas Alimentarios Sostenibles para la Alimentación Saludable (2017) así como también en la difusión y aplicación de los alcances del plan en la comunidad nacional e internacional.

De la misma forma, **FUCOGA** agradece a los adherentes al **PNGCSS**, a lo largo de estos años, haber hecho propio este esfuerzo y compartir la aspiración de alcanzar una gastronomía sostenible y saludable para Costa Rica. Un reconocimiento especial a **Presidencia de la República, ICT, CACORE, Club de la Gastronomía Epicúrea, INBIO, MAG, MINSA, INA, UCR**, entre otros, quienes desde sus primeros pasos, han propuesto acciones de desarrollo del PNGCSS. Mencionar también el apoyo de otras organizaciones del sector público y privado, cámaras de turismo, hoteles y gastronomía, así como de otros organismos de cooperación, programas y movimientos afines con el Plan.



Antecedentes

El reconocimiento de una identidad gastronómica costarricense es algo que ha generado importantes procesos e iniciativas, impulsadas principalmente desde el Ministerio de Cultura y Juventud, así como desde la academia y la sociedad civil -incluido el sector privado.

Cabe destacar el trabajo realizado por la Escuela de Nutrición de la UCR, por el MINSAL, por el INBio, y por distinguidas personalidades como Marjorie Ross, chef-historiadora entre otros. Esto se ha materializado en investigaciones, publicaciones, festivales, certámenes de comida tradicional y recopilación de recetas, entre otros.

Reconociendo esto, y la necesidad de integrar iniciativas y capacidades, así como de generar procesos de largo plazo, es que surge el **Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable**¹ (PNGCSS).

La iniciativa del PNGCSS se presentó oficialmente el 27 de setiembre del 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 (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

se definió el Código de Ética del PNGCSS, basado en valores concretos y en un plan estratégico.

Posteriormente, el 17 de octubre del 2012 se dio la adhesión del Ministerio de Agricultura y Ganadería, del Instituto Nacional de Aprendizaje, y del MINSAL.

Hay que recalcar que desde el lanzamiento de la iniciativa los funcionarios del MAG se interesaron en el plan y gestionaron activamente su inclusión. Tania López, Viceministra del MAG en ese entonces, en conjunto con Roberto Azofeifa, del Departamento de Producción Sostenible, acogieron el plan y lo 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 Plan. Esto se concretó a finales del 2013 con la selección y contratación, por un periodo de seis meses, del Consultor Erick Vargas, especialista en asuntos de biodiversidad y desarrollo sostenible. La ejecución tuvo lugar durante el primer semestre 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 de comunicación y organización de eventos.

¹ Vargas, E; Cruz, J; Delgado, G; Obando, Y. 2014. Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable (PNGCSS). 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.



Productos de la Finca Orgánica Santa Juana, Quepos, Costa Rica.

Las consultas realizadas con los diferentes actores y sectores contaron con el apoyo de todos los miembros de la Comisión Interinstitucional, quienes aprobaron el formato para el documento del PNGCSS, convocaron a los invitados y aportaron su experiencia en los diversos temas.

Tanto el Ministerio de Planificación como la Universidad de Costa Rica, representada ésta por la Escuela de Nutrición, se integraron mas recientemente, al igual que el Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC), MCJ, el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS), Red Nacional de Pequeños Hoteles (REDNAPH), Cámara Nacional de Turismo Rural (CANTURURAL), Cámara Nacional de Turismo (CANATUR), Cámara Nacional de Ecoturismo y Turismo Sostenible (CANAECO), Cámara Costarricense de la Salud, (PROMED), Cámara Costarricense de Hoteles (CCH), Asociación de Profesionales del Turismo

(ACOPROT), Asociación Costarricense de Operadores de Turismo (ACOT), así como la Universidad Estatal a Distancia (UNED), la Universidad Politécnica Internacional (UPI), Asociación Nacional de Chefs (ANCH) y la Universidad Técnica Nacional (UTN), UCR, PROIMAGEN Costa Rica. De igual manera, diversos empresarios del sector turismo se han integrado a la iniciativa, y diversas instituciones y organizaciones se encuentran en ese proceso. El PNGCSS fue declarado de Interés Público Nacional mediante Decreto Ejecutivo No. 38939-S-MAG-MEICC del 17 de marzo de 2015.

Ante la creciente complejidad para la debida operación de las acciones del PNGCSS, los promotores de la iniciativa llegaron a la conclusión de que era necesario contar con un órgano que tuviera como su principal responsabilidad, impulsar, promover e integrar iniciativas en torno al plan, y es así como se constituye con fines de bienestar social la Fundación Costarricense de Gastronomía (FUCOGA) en marzo del 2017, fundada por Tania López, Luis Daniel González, Randall García, Alfredo Echeverría, Alejandro Madrigal, y Jorge Figueroa.

En su acta constitutiva se señala que: “La fundación tendrá como objetivo promover la gastronomía en el país, como un pilar de identidad cultural y social, como un nuevo valor agregado a la oferta turística, y como factor de desarrollo económico, progreso y bienestar para todos los costarricenses; todo ello de manera inclusiva y en el marco de lo establecido en el Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable”.

Cabe señalar que en la actual Administración, le corresponde al MCJ la rectoría en materia de gastronomía, la cual se enmarca en el Plan Nacional de Desarrollo en el área estratégica de innovación y competitividad, y desarrollo regional. Un importante rol también lo juega el ICT, que incluye gastronomía como parte de la gestión integral de los destinos turísticos.

Este documento es el resultado de un proceso de refrescamiento a lo planteado inicialmente en el PNGCSS, para ello se utilizó la metodología de teoría de cambio, y el mismo busca ser una **guía para la acción**.

Historia del PNGCSS

La idea del Plan y la plataforma filosófica que lo inspira fue planteada a inicios de 2011 por el Sr. Alfredo Echeverría, quién la compartió y propuso concretar una estrategia a dos colegas y amigos, Alejandro Madrigal, entonces Director Ejecutivo de CACORE, y Randall García, Director General del INBio, quienes acogieron la propuesta con entusiasmo.

Ésta se dio durante la primera cena con plantas nativas, el 22 de febrero de ese año, inspirada en “Plantas Comestibles de Centroamérica”, libro de Editorial INBio. La actividad fue organizada por el Club de la Gastronomía Epicúrea e INBio, con el aval de CACORE.

Los motivaba 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, tanto en los hogares como en los restaurantes. 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 inclusión de todos los actores del país, algo que no se había realizado antes, y que se visualizó tal y como se muestra en el siguiente diagrama:

Plan Nacional de Gastronomía sostenible y saludable



Elaboración propia: FUCOGA.

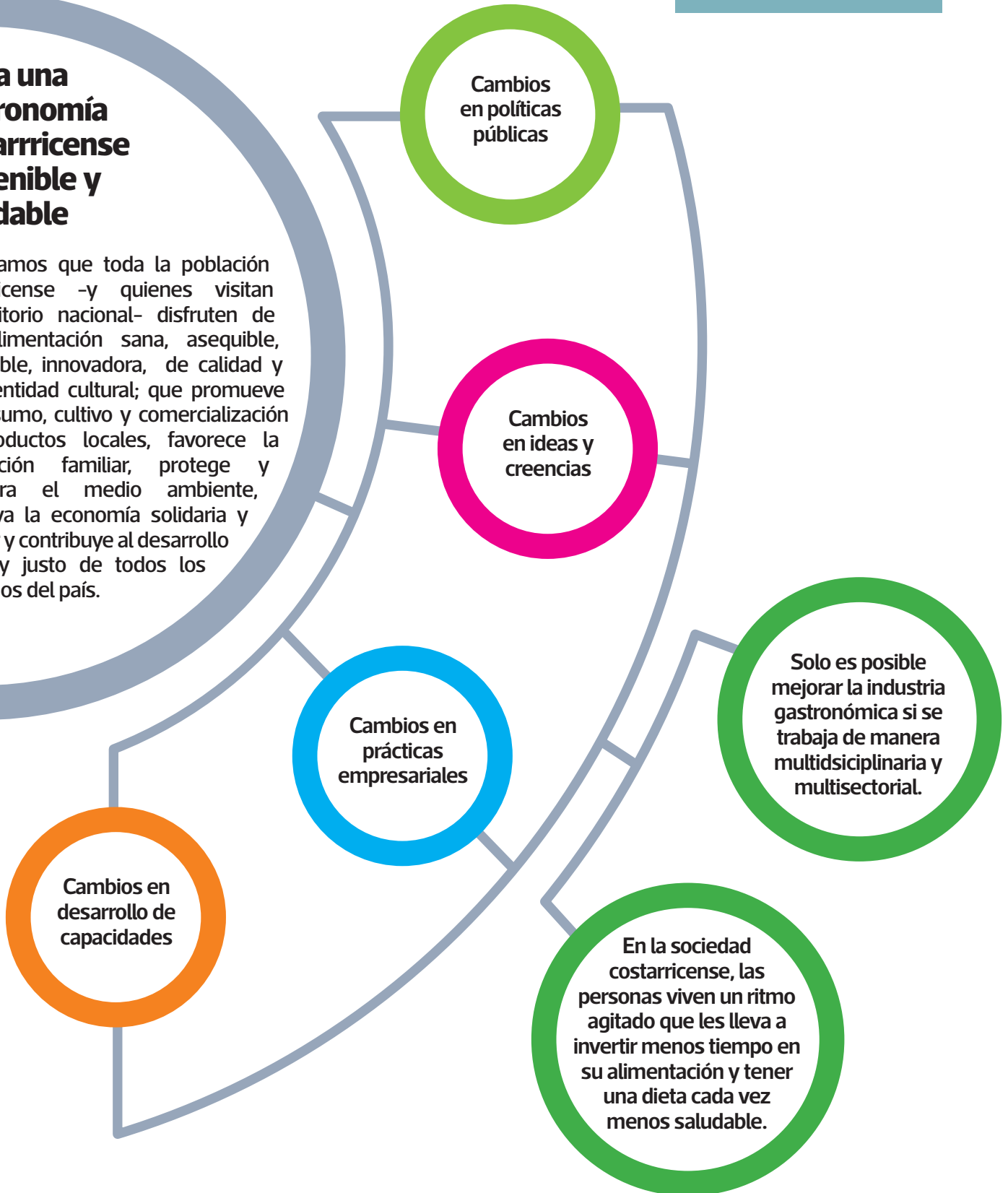
Inmediatamente formaron un equipo de trabajo que esbozó un abordaje estratégico, valoró las posibilidades de elaboración de un plan inclusivo, y unió talento y especialidades diversas. El equipo trabajó por algunos meses, integrándose posteriormente como parte activa del comité, Mariemilia Morales de CACORE, y

Silvia Rodríguez, Ruth Alfaro y Mario Badilla, del Departamento de Desarrollo Turístico del 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. Posteriormente dicha coordinación ha sido asumida por FUCOGA.

ESQUEMA

Hacia una gastronomía costarricense sostenible y saludable

Buscamos que toda la población costarricense -y quienes visitan el territorio nacional- disfruten de una alimentación sana, asequible, sostenible, innovadora, de calidad y con identidad cultural; que promueve el consumo, cultivo y comercialización de productos locales, favorece la producción familiar, protege y regenera el medio ambiente, incentiva la economía solidaria y circular y contribuye al desarrollo pleno y justo de todos los territorios del país.



GASTRONOMÍA SALUDABLE: Mucho más que un plan

Imaginemos por un momento un lugar donde la gastronomía es sostenible, saludable y con identidad. Un lugar donde la gastronomía es diversa, creativa y mezcla la tradición con la innovación, donde la gastronomía fortalece la inclusión social y protege y regenera la naturaleza. Así queremos que sea Costa Rica. Así soñamos que sean todos los territorios del planeta.

Los valores que guían en la búsqueda de ese sueño son el bienestar, la diversidad y la dignidad; la innovación, la integración y la soberanía; la identidad y la sostenibilidad. En 2011, inspirados por ellos y el libro “Plantas Comestibles de Centroamérica”², dimos un primer paso hacia nuestro sueño: la elaboración del PNGCSS.

Hoy ese plan ha sido decretado de Interés Público Nacional y cuenta hasta ahora con más de 40 socios que representan a diversas instituciones

estatales, academia, sociedad civil y el sector empresarial. Seis años después, también ha crecido su ambición: los 12 ejes estratégicos que lo conforman siguen siendo vitales para transformar la gastronomía costarricense, pero este tiempo ha permitido precisar que hacía falta más. Más profundidad, más ámbitos de acción, más manos que trabajaran para hacer el sueño posible.

Se estructura desde 12 ejes estratégicos:

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



Muestra de la agrobiodiversidad costarricense. Conferencia de prensa, Laboratorio Gastronómico / CACORE.

² Chizmar, C. et al. Plantas Comestibles de Centroamérica. Instituto Nacional de Biodiversidad, Costa Rica 2009. 360 p.



Semifinal Concurso Jeunes Chefs Rotisseurs. San José, Costa Rica 2019.

Se trata de lograr que la gastronomía sea social, ambiental y económicamente sostenible, de impulsar encadenamientos productivos, dinamizar las economías locales y beneficiar tanto a la producción como al sector empresarial. De una gastronomía que favorezca la producción y disponibilidad de alimentos asequibles, locales y pagados a precio justo a las familias que los producen respetando y regenerando cada vez más la naturaleza. Se trata también de innovación, uso de ingredientes nativos, promoción de la rentabilidad y contribución a la descarbonización de la economía costarricense. De convertir a la comida costarricense en un valor que distinga la oferta turística de nuestro país.

Hablamos de un país con una culinaria diversa, ya sea por las técnicas de cocción o por el uso de ciertos productos en particular, un país que cuenta con un archivo histórico de la gastronomía importante de guardar, y en constante evolución. Se trata de una combinación particular de saberes y sabores que dan identidad y que inicia con la cocina prehispánica.

Hablamos de soñar, pensar y crear en grande.

Y para eso es necesario ir más allá del PNGCSS. Utilizando la teoría de cambio y como un esfuerzo colectivo de reflexión y planificación basado en nuestras ideas, creencias y subjetividades, en

nuestros principios, propuestas y formas de leer los desafíos y oportunidades que nos ofrece el contexto, se definieron 8 principios:

Se fundamenta en 8 principios:

1. Creatividad en el uso, preparación y presentación de alimentos y bebidas.
2. Inclusión de productos alimenticios endémicos, nativos y naturalizados.
3. Selección de productos locales, regionales o nacionales que surgen de prácticas sostenibles.
4. Identidad en el plato, aprovechando técnicas culinarias desde la tradición costarricense.
5. Procesos productivos amigables y concordantes con los principios de la sostenibilidad.
6. Contribuir con la descarbonización de la economía costarricense.
7. Oferta con mayor valor nutricional.
8. Incorpora información y conocimiento generado por los actores locales, académicos, técnicos y científicos.

La gastronomía costarricense del presente



Propuesta de innovación con identidad. Laboratorio Gastronómico / CACORE. Foto cortesía / ICT.

En las familias costarricenses la situación actual está caracterizada por un deterioro de los hábitos de alimentación, motivados –entre otras razones– por el cambio en el estilo de vida y el uso del tiempo, que impide dedicar horas de calidad a la preparación de alimentos. Otra de las causas está relacionada con el encarecimiento de los alimentos frescos, que favorece el consumo de alimentos procesados. En algunos casos, las familias se están endeudando para comprar comida. Según el Banco Mundial, cerca de 244,000 personas sufren desnutrición en el país.

Los cambios en las dinámicas familiares van de la mano con los que enfrentamos a nivel cultural. Aquí destaca la hiper estimulación del consumo de alimentos procesados y comida rápida. Se trata de un consumo exaltado por la publicidad, que impulsa y reviste de estatus a prácticas como la compra de alimentos en centros comerciales. También, contribuye a extender un inadecuado entendimiento del término gastronomía, al que reduce a comida elitista y gourmet, en lugar de explicarlo como la relación del ser humano con su alimentación y su entorno.

En nuestros centros educativos el panorama se caracteriza por un deterioro en los hábitos alimenticios. Sin embargo, hay una preocupación en el Ministerio de Educación Pública (MEP) por mejorar la calidad de la comida que se entrega en los comedores e incluir en los planes de estudio contenidos para “aprender a comer”. De acuerdo con UNICEF, 5,1% de la niñez costarricense sufre de desnutrición severa o moderada, pero el mayor problema que se enfrenta es el sobrepeso y la obesidad en todos los estratos de la población.

Desde 2012 existe el Reglamento para el Funcionamiento y Administración del Servicio de Soda en los Centros Educativos Públicos (Decreto Ejecutivo No. 19479-S) que prohíbe la venta de frituras, gaseosas, refrescos con exceso de azúcar y snacks en las pulperías o sodas dentro de las escuelas y colegios públicos. Como complemento, el Ministerio de Salud está ejecutando un programa de supervisión de sodas y comedores y una estrategia para promover una alimentación sana en las escuelas.

Situación actual

- ❖ Falta de estimulación y apoyo de gobierno
- ❖ Falta encadenamientos locales
- ❖ Escaso acceso a crédito
- ❖ Mala prácticas institucionales
- ❖ Malos hábitos alimentarios
- ❖ Poca comunicación efectiva
- ❖ Carente educación – formación
- ❖ Baja identidad cultural gastronómica
- ❖ Modelo consumista masivo
- ❖ Articulación nacional del plan a través de FUCOGA

El MEP también es clave en la atención a estudiantes que viven en condiciones de vulnerabilidad. En el 2016, por ejemplo, durante las vacaciones de medio período este ministerio mantuvo abiertos 611 comedores escolares ubicados sobre todo en poblados indígenas y colegios nocturnos. Unos 96,323 estudiantes se beneficiaron de esta medida.

Pero el MEP no es sólo un actor vinculado al mundo educativo: tiene un enorme poder de compra que, bien canalizado, dinamizaría la economía de manera circular. Cada año, los 5,000 centros educativos del país invierten 190 mil millones de colones en compra de alimentos. Si invirtieran ese monto en comprar a familias productoras de alimentos sanos, mejoraría la dieta de los comedores y podría estimularse la participación del alumnado en proyectos agroecológicos. En la actualidad 1,200 centros están obligados por ley a comprar al Concejo Nacional de Producción (CNP) los insumos necesarios para alimentar a estudiantes de bajos recursos, para lo cual se ha venido incrementando la compra a productores y sus organizaciones. El propósito de la ley es favorecer las compras a pequeños productores que promuevan la economía solidaria y contribuyan a la gastronomía como motor del desarrollo.

En el caso de nuestra agricultura, predomina una producción influenciada por las prácticas internacionales de consumo foráneo que favorecen dietas estandarizadas y alejadas de la identidad y la producción local. En ese marco, y a pesar de su relevancia, la agricultura familiar abastecedora de productos tradicionales es cada vez menos valorada, tiene menos acceso a financiamiento, carece de los encadenamientos productivos necesarios, no tiene acceso a sistemas de pago electrónico, reduce sus ingresos y no se ve en capacidad de competir con los niveles de productividad y precio de la producción industrial.

Esta última aumenta la presión sobre la frontera agrícola, permite las prácticas abusivas de los intermediarios, transportistas y vendedores, y no impulsa suficientes zonas de protección dentro de su territorio, ni tampoco limita el uso de pesticidas. Costa Rica es el mayor consumidor de plaguicidas



Maria Vitalina Aguilar: Proyecto familiar de ganadería de leche, Pococí, Guápiles. Foto cortesía de: Fundecooperación.

por hectárea en el mundo, aunque ha mostrado una modesta reducción, pasando de 10,7 kilos de ingrediente activo por hectárea en 2015 a 9,6 kilos en 2016. Se valoran las acciones desarrolladas por el MAG y la Red Costarricense de Agricultura Familiar (REDCAF) para apoyar a este sector.

En el caso de nuestra oferta turística, la gastronomía costarricense aún no representa un valor agregado que los turistas asocien a la marca Costa Rica. Si bien hay hoteles que han dado importantes pasos en cambiar su oferta gastronómica y sus prácticas de compra para reducir la intermediación y favorecer a la pequeña producción, esos esfuerzos aún son insuficientes y no atraviesan de manera transversal la oferta hotelera del país. La valoración de productos bandera como café, chocolate, tacaco, chicasquil, maíz y algunas frutas tropicales, podría ser también un eje de trabajo que articule al sector turismo con el gastronómico, lo mismo que el turismo rural y de experiencia.

Aunado a esto, se puede observar un creciente movimiento de restaurantes –principalmente en el Valle Central y otras áreas de concentración turística– que apuestan por la innovación gastronómica. Una

buena parte, de la mano del PNGCSS, está tomando como base productos tradicionales y procura establecer una tendencia hacia la revalorización gastronómica de productos alimenticios propios de la biodiversidad y la identidad costarricense.

Por otro lado, los turistas se interesan cada vez más en estilos de vida saludables, son más exigentes, conocen más, están ávidos de nuevas experiencias; nuevos colores, aromas, sabores y texturas, y quieren información de los productos y sus productores.

Gastronomía y género es aún un tema de análisis donde son necesarias reflexiones más profundas. Algunas preguntas que debemos respondernos incluyen cómo promover cambios sustanciales en los hábitos de alimentación y en el rol de quienes son los responsables de decidir la compra y preparación de alimentos, así como preservar los saberes vinculados a la cocina con identidad y el patrimonio gastronómico, tradicionalmente asociado a las mujeres. En relación con el trabajo doméstico, es importante preguntarse cómo los cambios en los hábitos de alimentación, consumo y producción están afectando la triple jornada laboral con la que cargan tanto las mujeres productoras como las consumidoras. Por su parte, los contenidos que impulsa el MEP sobre “aprender a comer” no deben reforzar roles y estereotipos de género.

Finalmente, en nuestro movimiento gastronómico destaca la creación del PNGCSS, su declaratoria de Interés Público Nacional por parte del Poder Ejecutivo, su incorporación al Plan para la Seguridad Alimentaria, nutrición y erradicación del hambre de la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (CELAC) y su acreditación como uno de los proyectos piloto del Programa Decenal de Producción y Consumo Sostenible en los Sistema Agroalimentarios de las Naciones Unidas. Dichos logros reconocen el potencial de la gastronomía para alcanzar los Objetivos el Desarrollo Sostenible (ODS), particularmente aquellos vinculados con:

La producción y consumo responsable (ODS 12)

El alivio a la pobreza (ODS 1)

La erradicación del hambre (ODS 2)

La buena salud y el bienestar (ODS 3),

La igualdad de género(ODS 5)

El trabajo decente y el crecimiento

económico (ODS 8)

La reducción de inequidades (ODS 10)

La construcción de ciudades y comunidades

sostenibles (ODS 11)

La acción climática (ODS 13)

La vida debajo del agua (ODS 14)

La vida en la tierra (ODS 15)



Iniciativas afines con el PNGCSS

Producción
y Consumo
Responsable –
ODS 12



Gastronomía
Sostenible
(OMT)

Slow Food:
“Una forma
de alimentarse
y vivir”.

Save Food
y la Red
Costarricense para
la disminución
de pérdida y
desperdicio de
alimentos

Costa Rica
Azul/
“Inspirados en
la Península de
Nicoya, la Zona
Azul más grande
del mundo”

Programa
Decenal de
Producción y
Consumo Sostenible
en los Sistemas
Agroalimentarios
(SFSP-10YFP)

Elaboración propia: FUCOGA.

La gastronomía costarricense del mañana

En el futuro, imaginamos una gastronomía costarricense donde las familias puedan y sepan elegir una dieta sana, saludable y con identidad costarricense, basada en alimentos asequibles y producidos de manera sostenible. Imaginamos una Costa Rica con una “democracia alimentaria” plena, donde la alimentación saludable, sostenible y a precio justo, llegue a las mesas de todas y cada una de las casas, escuelas, instituciones y establecimientos turísticos del país.

A largo plazo, la gastronomía costarricense será sinónimo de alimentación sana, saludable y sostenible; de una relación armónica entre la población, la cultura y los ecosistemas. Los medios y la publicidad contribuirán a un cambio de conciencia, a que la gente valore nuestra agricultura familiar y sienta orgullo de los platillos costarricenses y de quienes los producen.

La gastronomía costarricense del futuro será una donde la pequeña producción tenga condiciones para producir y comercializar sus productos, formación, tecnología y financiamiento, a un sistema productivo que estimule prácticas solidarias, favorezca los precios justos y elimine las intermediaciones innecesarias.

En el futuro la producción de alimentos evitará el uso de agroquímicos y respetará los ecosistemas. Para entonces, el ordenamiento territorial garantizará los espacios y recursos para producir alimentos no sólo en las zonas rurales, sino también en las urbanas. Otras políticas públicas y planes de inversión permitirán que en las zonas rurales mejore la educación y por tanto la empleabilidad y el poder adquisitivo.

La gastronomía costarricense del mañana no estará limitada al consumo de alimentos, abordará



Óscar Chacón y Francisca Cubillo. Proyecto familiar Beneficio Ecológico las Lajas de café orgánico, Poás de Alajuela. **Foto cortesía: Fundecooperación.**

la producción, el consumo, revitalización de alimentos y también el manejo integral de residuos. Promoverá la salud de las familias y los ecosistemas (terrestres y marinos), la buena alimentación del estudiantado y la regeneración del medio ambiente.

En el futuro, la gastronomía aprovechará el conocimiento y capacidades de todas las regiones del país para revitalizar la cocina tradicional e integrarla a una oferta gastronómica diversa, de calidad, tanto al servicio de la población nacional como del turismo que nos visite. Así, la marca Costa Rica será reconocida cada vez más por su comida sana, autóctona y amigable con la naturaleza.



Platillos de innovación con identidad. Primer Laboratorio Gastronómico / CACORE, 2011.

Para que eso sea posible, nos imaginamos que todas las instituciones públicas vinculadas con el sector gastronómico, en especial el INA, CNP, Instituto de Desarrollo Rural (INDER), ICT, MEP, CACORE, MINAE, MINSA, Caja Costarricense de Seguro Social (CCSS), MCJ, MAG y los gobiernos locales, se articulen en torno a una visión sistémica común y una política de estado innovadora y sostenible que le da a la gastronomía el espacio que le corresponde en las acciones para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional, promover la salud, proteger y regenerar el medio ambiente, reducir la desigualdad y favorecer la economía circular. En torno a la gastronomía se construirá un lenguaje propio y debe ser motivo de orgullo nacional

La gastronomía incorporará los conceptos de innovación, calidad, inocuidad, placer, desarrollo regenerativo, relaciones de confianza, comunidad, salud humana y de los ecosistemas. Representará nuestros valores cívicos, generará bienestar y distribuirá la riqueza gracias al trabajo coordinado de las empresas, la academia, los medios de comunicación, el sector público y la ciudadanía. Lo hará gracias al fortalecimiento de la capacidad estratégica y operativa de FUCOGA y al liderazgo estratégico y colaborativo de todos los actores que trabajen para hacer este sueño realidad.

Situación deseada

- ❖ **Una sola salud:** Humana, Animal, Vegetal, Ecosistemas –Bienestar.
- ❖ **Visión colectiva y metas comunes:** Políticas, Instituciones, Sectores; Empresa; Hogar.
- ❖ Visión sistémica de largo plazo a nivel de política de Estado.
- ❖ Educación integral formal y no formal – “incidir desde nuestra trinchera”.
- ❖ Integración y Articulación.
- ❖ Liderazgo estratégico.
- ❖ Plan de acción.
- ❖ Capacidad de implementación de FUCOGA.
- ❖ Integración activa de los actores en alianzas estratégicas.
- ❖ Sostenibilidad económica.

Nuestro cambio deseado

El cambio deseado constituye la visión resumida de futuro que guía las acciones estratégicas.

Es una suerte de horizonte, de brújula, faro (o utopía) que nos recuerda siempre cuál es la razón de ser de nuestro proyecto. Está claro que nuestra

intervención por medio del PNGCSS no será suficiente para alcanzarlo y que se requerirá la acción de muchas otras iniciativas para convertirlo en realidad. Su función es guiarnos e inspirarnos, en igual medida. Nuestra propuesta de cambio deseado, nuestro sueño a quince años plazo, dice así:

Toda la población costarricense -y quienes visitan el territorio nacional- disfrutan de una alimentación sana, asequible, sostenible, innovadora, de calidad con identidad cultural; que promueve el consumo, cultivo y comercialización de productos locales, favorece la producción familiar, protege y regenera el medio ambiente, incentiva la economía y contribuye al desarrollo pleno y justo de todos los territorios del país.

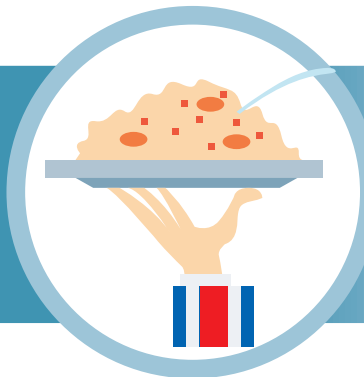
Áreas de cambio

Las áreas de cambio responden a la siguiente pregunta: ¿En qué ámbitos debemos como país conseguir cambios para poder cumplir con el cambio deseado? Parten de ésta, la descomponen en dimensiones y profundizan en cada una de ellas. Su misión es organizar los cambios necesarios para alcanzar el sueño en función de los temas que abordan o del tipo de actores que tienen como meta.

Tras analizar el cambio deseado, se proponen cuatro áreas de cambio para el movimiento gastronómico costarricense: cambios en políticas públicas, en el desarrollo de capacidades, en las ideas y creencias y en las prácticas individuales y colectivas de distintos actores. Describimos cada una a continuación.



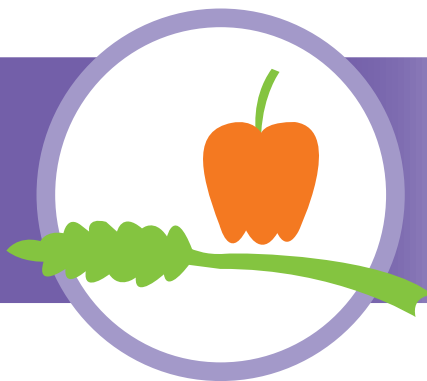
Platillos de innovación con identidad. Primer Laboratorio Gastronómico / CACORE, 2011. Foto cortesía: ICT



Cambios en políticas públicas: El Estado costarricense, a nivel nacional y local, ha priorizado la gastronomía sostenible y saludable como sector clave que contribuye a las políticas públicas destinadas a promover la salud, mejorar la seguridad alimentaria y nutricional, proteger y regenerar el medio ambiente, mejorar la oferta turística, dinamizar la economía y reducir la pobreza y desigualdad.



Cambios en el desarrollo de capacidades: Instituciones públicas y privadas y grupos de la sociedad civil han consolidado una oferta de iniciativas de educación formal e informal y técnica, que recuperan y fortalecen los saberes y sabores populares y generen conocimientos, habilidades y competencias que contribuyan a posicionar la gastronomía costarricense.



Cambios en ideas y creencias: La población nacional ha cambiado su decisión de compra para apostar por una dieta más sana y culturalmente adaptada, reconociendo el valor que tiene la alimentación sostenible y saludable para las familias consumidoras, las familias productoras y para los ecosistemas y el desarrollo del país en general.



Cambios en prácticas empresariales: Actores clave del sector corporativo han integrado dentro de su misión, visión, valores, objetivos y plataformas organizacionales y operativas, los conceptos de la gastronomía saludable.

Mensaje final

El PNGCSS es una Alianza Público – Privada, en armonía con marcos de políticas públicas, estrategias privadas y movimientos afines, así como también con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la Agenda 2030.

Representa un proceso dinámico, que suma adherentes, socios y cooperantes, que por su propia decisión, quieren ser parte del cambio y contribuir desde su ámbito y competencia de trabajo, a promover una gastronomía sostenible y saludable para la sociedad costarricense.



Siglas y abreviaciones

ACOT	Asociación Costarricense de Operadores de Turismo
ANCH	Asociación Nacional de Chefs
CACORE	Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines
CANAECO	Cámara Nacional de Ecoturismo y Turismo Sostenible
CANATUR	Cámara Nacional de Turismo
CANTURURAL	Cámara Nacional de Turismo Rural
CCH	Cámara Costarricense de Hoteles
CCSS	Caja Costarricense de Seguro Social
CELAC	Comunidad de Estados Latinoamericanos y del Caribe
CNP	Concejo Nacional de Producción
FITTACORI	Fundación para el Fomento y Promoción de la Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria de Costa Rica
FUCOGA	Fundación Costarricense de Gastronomía
HIVOS	Instituto Humanista de Cooperación para Países en Desarrollo
ICT	Instituto Costarricense de Turismo
INA	Instituto Nacional de Aprendizaje
INBIO	Instituto Nacional de Biodiversidad
INDER	Instituto de Desarrollo Rural
MAG	Ministerio de Agricultura y Ganadería
MCJ	Ministerio de Cultura y Juventud
MEIC	Ministerio de Economía, Industria y Comercio
MEP	Ministerio de Educación
MINAE	Ministerio de Ambiente y Energía
MINSA	Ministerio de Salud
MTSS	Ministerio de Trabajo y Seguridad Social
ODS	Objetivo de Desarrollo Sostenible
PNGCSS	Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable
PROIMAGEN	Asociación Proimagen Costa Rica
PROMED	Cámara Costarricense de la Salud
PSAS	Programa de Sistemas Alimentarios Sostenibles
REDCAF	Red Costarricense de Agricultura Familiar
REDNAPH	Red Nacional de Pequeños Hoteles
UCR	Universidad de Costa Rica
UNED	Universidad Estatal a Distancia
UNICEF	Fondo de Naciones Unidas para la Infancia
UPI	Universidad Politécnica Internacional
UTN	Universidad Técnica Nacional
10YFP	Programa Decenal de Consumo y Producción Sostenible de Naciones Unidas

HACIA UNA
GASTRONOMÍA
COSTARRICENSE
SOSTENIBLE
Y SALUDABLE

2019

FUCOGA

Fundación Costarricense de Gastronomía