



Documento de Adhesiones
a la Iniciativa para la ampliación
del
Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y
Saludable
(PMGCSS)

Impulsado por el
Instituto Costarricense de Turismo; ICT
Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines, CACORE
Club Gastronomía Epicúrea
Instituto Nacional de la Biodiversidad

Coordinado por la
FUNDACION COSTARRICENSE DE GASTRONOMIA FUCOGA



INSTITUTO
COSTARRICENSE DE
TURISMO



Adhesión suscrita el 17 de octubre del 2012 por:

Ministerio de Agricultura y Ganadería, MAG

Ministerio de Salud, MINSA

Instituto Nacional de Aprendizaje, INA

Adhesión Suscrita el 08 de octubre del 2014, por los siguientes entes

correspondientes al Estado y a la Sociedad Civil Costarricense;

Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC)

Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS)

Slow Food Costa Rica

Cayuga Sustainable Hospitality

Feria Verde

Greentique Hotels

Enjoy Group

Camara Nacional de Turismo Rural Comunitario (CANTURURAL)

Consejo para la Promoción Internacional de la Medicina de Costa Rica

(PROMED).



INSTITUTO
COSTARRICENSE DE
TURISMO



Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines



INBio



Adhesión Suscrita el 10 de setiembre del 2015, por los siguientes entes correspondientes al Estado y a la Sociedad Civil Costarricense;

Universidad Estatal a Distancia, UNED

Cámara nacional de Turismo, CANATUR.

Cámara Nacional de Ecoturismo y Turismo Sostenible, CANAECO.

Cámara Costarricense de Hoteles, CCH.

Asociación Costarricense de Operadores de Turismo. ACOT.

Red Nacional de Pequeños Hoteles. REDNAPH.

Adhesión Suscrita el 20 de octubre del 2015, por los siguientes entes correspondientes al Estado y a la Sociedad Civil Costarricense;

Asociación de Profesionales del Turismo, ACOPORT

Universidad Politécnica Internacional.

Asociación Agenda Verde Peninsular para el Desarrollo Rural Sustentable (AVEP).

Adhesión Suscrita el 11 de mayo del 2016, por la máxima institución

Benemérita de Educación Superior;

Universidad de Costa Rica, UCR

Adhesión Suscrita el 22 de setiembre del 2016, por



Universidad Latina de Costa Rica, ULATINA

Adhesión Suscrita el 18 de octubre del 2016, por

Universidad Técnica Nacional, UTN

Adhesión Suscrita el 28 de noviembre del 2017, por

Asociación Nacional de Chef, Costa Rica, ANCH

Contenido

- 1. Antecedentes**
- 2. La Iniciativa**
- 3. FUCOGA**
- 4. De la participación de los nuevos socios.**



INSTITUTO
COSTARRICENSE DE
TURISMO



INBio



Fundación Costarricense de Gastronomía

1. Antecedentes

Si bien en Costa Rica se han realizado valiosos esfuerzos a través de los años por formar una nueva cocina que represente al país y marque una diferencia con respecto a otras cocinas e influencias, todavía existe un gran vacío de información desde la perspectiva culinaria, histórica e inclusive nutricional y científica y más aún sobre la profunda importancia de la gastronomía en el desarrollo integral de la sociedad y de los pueblos.

La gastronomía debe verse y entenderse no solo en el plato como un acto de consumo o de puro placer, sino ligada al origen de los ingredientes, al conocimiento integral de estos, manipulación, sanidad e inocuidad y la relación con la cultura y el desarrollo sostenible. Este vacío técnico (y cultural) inclusive provoca con frecuencia una confusión en los cocineros a la hora de preparar aquellos platos que se describen como costarricenses, pero que en realidad no lo son ya que contienen ingredientes exóticos (pues se ignora que no son autóctonos) con el riesgo de que se integren en un concepto equivocado de “nueva cocina”.

Esta tendencia puede ser revertida aprovechando los extraordinarios recursos nativos del país, que son ingredientes que están a la mano, pero que formalmente no se utilizan en los restaurantes, ya sea por desconocimiento de las técnicas culinarias, porque sencillamente no se conoce dichos recursos o si se conocen o se sabe como obtenerlos. Se necesita una reorientación de la gastronomía para que sea sostenible, no solo utilizando productos y recetas propios de nuestra cultura, sin excluir la cocina internacional, sino integrando prácticas y estándares operativos que puedan llevar incluso a una clasificación y certificación de los restaurantes.



INSTITUTO
COSTARRICENSE DE
TURISMO



Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines



Por otro lado, existe la responsabilidad histórica de revitalizar las prácticas gastronómicas de nuestros antepasados para. Estas prácticas se basaban en una relación armoniosa con la naturaleza integrando productos nativos que no solo alimentaban a los pueblos aborígenes sino que también los sanaban.

Es por ello que se propone el desarrollo de un plan nacional de gastronomía sostenible y saludable, dirigido a diferenciar la gastronomía costarricense de manera consistente con la marca país, una que desde la perspectiva cintemporánea es necesario que se le incluya el ingrediente que le faltaba: la gastronomía.

Esta iniciativa busca promover una gastronomía basada en el uso de productos nativos, el rescate de las tradiciones, el desarrollo de las comunidades, la protección del medio ambiente, el conocimiento integral de los productos alimentarios y sus posibles aplicaciones. El resultado final será un producto auténtico y diferenciado con respecto a la oferta actual y a la cocina de otros países, que va a enriquecer la marca país progresivamente. Todo ello de manera coherente con la vocación de sostenibilidad de Costa Rica y dentro del máximo respeto por la variedad gastronómica étnica internacional existente en el país, necesaria para enriquecer su oferta gastronómica.

La oportunidad que esto representa para el país, llevó a que el 27 de setiembre de 2011, el Instituto Costarricense de Turismo (ICT), la Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines (CACORE), el Club de la Gastronomía Epicúrea y el Instituto Nacional de Biodiversidad (INBio), en el marco del II Congreso Nacional de Restaurantes, suscriben la iniciativa para la elaboración del Plan Nacional de Gastronomía Sostenible y Saludable, en la cual destacan el rol y relevancia de la participación de cada una de las entidades.



INSTITUTO
COSTARRICENSE DE
TURISMO



INBio

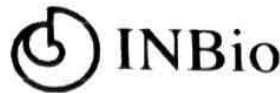


2. La iniciativa

- Creación de una nueva identidad gastronómica que combina la tradición y la innovación sostenibilidad y sostenible y saludable con sello propio.
- Fortalecimiento de la identidad y autoestima nacional.
- Mejoramiento del servicio y el producto gastronómico.
- Fortalecimiento de la marca país.
- Profesionalización del sector gastronómico a todos los niveles.
- Definición de estándares para el sector gastronómico.
- Control y regulación más eficaces de la calidad del servicio y el producto.
- Nacimiento de nuevas empresas, micro, medianas y pequeñas. Estímulo al emprendedurismo.
- Integración multidisciplinaria de la economía productiva, acercamiento y sinergia entre sectores.
- Nuevas especializaciones y carreras en respuesta a las nuevas necesidades planteadas.
- Modificación del esquema educativo profesional en artes culinarias y la educación turística vinculada, provocando un mayor atractivo internacional hacia estas.
- Aumento de la capacidad de exportación del país al generarse nuevos productos gastronómicos.
- Reducción de costos y aumento de la productividad y rentabilidad.
- Mejor uso del suelo y enriquecimiento de este.
- Protección de la flora y la fauna en zonas en riesgo de deforestación.
- Surgimiento de nuevos destinos y recorridos gastronómicos diferenciados a través del territorio nacional.



INSTITUTO
COSTARRICENSE DE
TURISMO



- Incremento del interés por el país entre organizaciones, empresas e instituciones internacionales. Atracción de inversiones.
- Reducción drástica de la huella de carbono del país.
- Reducción del uso de plaguicidas y contaminación.
- Aumento de la tasa de empleo en general y profesionalización competitiva del sector y de los nuevos profesionales.
- Reducción de la migración a la ciudad y el abandono del agro.
- Posibilidad de integrar en el proceso a personas marginadas y en riesgo social.
- Recuperación de las tradiciones culturales perdidas o en riesgo.
- Desarrollo social en todos los niveles con un efecto multiplicador y sostenible.
- Atención a la situación de pobreza de zonas marginadas.
- Mejoramiento de la calidad de vida en el país.
- Rescate de prácticas tradicionales de producción de alimentos en huertos caseros o policultivos.
- Diversificación productiva con miras a atender temas de seguridad alimentaria y reducción de la vulnerabilidad ante el cambio climático.

Objetivos generales

- Aportar la plataforma, la dirección y el plan de ruta para crear y desarrollar una gastronomía contemporánea costarricense diferenciada, sana y sostenible que incluya a otros sectores productivos inspirados de alguna manera en los principios de la "glocalización"¹ y desde luego a las imperantes necesidades universales.

¹ **Glocalización** / Tomado de Wikipedia, la enciclopedia libre

Glocalización es un término que nace de la mezcla entre globalización y localización y que se desarrolló inicialmente en la década de 1980 dentro de las prácticas comerciales de Japón. El concepto procede del término japonés "dochakuka" (derivada de dochaku, "el que vive en su propia tierra"). Aunque muchas referencias tratan a Ulrich Beck como el creador del término y su difusor, el primer autor que saca a la luz explícitamente esta idea es Roland Robertson.



INSTITUTO
COSTARRICENSE DE
TURISMO



INBio



- Crear bases sólidas para consolidar a mediano y largo plazo en Costa Rica, y por primera vez en la historia mundial, un nuevo modelo de desarrollo agrogastronómico sostenible replicable.
- Hacer un aporte a la conservación y valoración de las plantas nativas de Costa Rica mediante su integración a la gastronomía, generando oportunidades de bienestar tanto para productores como para consumidores.
- Revitalizar la cocina tradicional costarricense como parte del principio de identidad cultural inherente en el concepto de sostenibilidad .
- Proponer un nuevo modelo de clasificación, certificación e incentivos para la industria gastronómica de servicios y afines (restaurantes), incorporando el principio de sostenibilidad en armonía con la nueva concepción de dicha gastronomía.

Objetivos específicos

- Incorporar oficialmente la iniciativa en el Plan Nacional para la Reducción de la Huella de Carbono para 2021.
- Crear el Manifiesto de la Gastronomía Costarricense, el cual sirva de documento vivo, guía e inspiración a las personas, profesionales o no de la gastronomía, y defina conceptualmente los principios y valores de la cocina contemporánea costarricense, el antes y el después, para que sea utilizado como mapa de ruta por los profesionales en gastronomía.

Definición: Podemos definir la glocalización desde una perspectiva económica o cultural: Como término económico se refiere a la persona, grupo, división, unidad, organización o comunidad que está dispuesta y es capaz de "pensar globalmente y actuar localmente". El concepto implica que la empresa se adapte a las peculiaridades de cada entorno, diferenciando sus producciones en función de las demandas locales.

A nivel cultural, según Antonio Bolívar, catedrático de Didáctica y Organización Escolar de la Universidad de Granada, glocalización es la mezcla que se da entre los elementos locales y particulares con los mundializados. Supone que en un mundo global, en el que asistimos a una progresiva supresión de las fronteras a nivel económico, político y social, se incrementa la existencia de barreras culturales, generadas por las personas que defienden sus tradiciones de la globalización cultural



- Sistematizar el conocimiento sobre el uso de la flora costarricense en la gastronomía, integrando las diversas iniciativas que trabajan en este tema.
- Planificar la viabilidad de la integración progresiva de especies nativas en función de su estacionalidad y disponibilidad, para su uso por parte de la industria gastronómica .
- Hacer investigación científica dirigida al uso de especies silvestres en la gastronomía costarricense, incluyendo investigaciones de campo relacionadas con distribución, poblaciones, estacionalidad, fuentes de material, conservación del recurso genético y domesticación, así como la investigación de laboratorio requerida para asegurar la inocuidad de los productos.
- Desarrollar una estrategia de comunicación dirigida a productores, consumidores y restaurantes sobre los beneficios de la biodiversidad silvestre como componente de la gastronomía y la identidad nacionales.
- Desarrollar una estrategia de comunicación internacional que integre las plantas comestibles nativas como parte del producto turístico nacional sin ingredientes artificiales.
- Integrar a organizaciones locales en el aprovechamiento comercial de productos de la biodiversidad silvestre como fuente de bienestar para los habitantes de zonas rurales, incluyendo elementos culturales asociados a la gastronomía de diferentes regiones del país.
- Contribuir con la políticas nacionales de seguridad alimentaria, mediante la incorporación de nuevos productos gastronómicos sostenibles de fácil producción en zonas rurales y de alto valor nutricional.
- Contribuir con la estrategia nacional de cambio climático, aumentando la resiliencia de los productores agrícolas mediante la diversificación productiva.



3. Fucoga

Se tiene por conformada la Fundación Costarricense de Gastronomía; con cédula Jurídica, 3-006-743469, los fundadores son señora Tania López Lee, los señores Luis Daniel Gonzalez Aguiluz, Randall García Víquez, Alfredo Echeverría Mejía, Alejandro Madrigal Ramírez, y Jorge Figueroa Vásquez; la misma que en su objeto principal ha definido 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". Siendo FUCOGA el ente que ha nacido para darle figura jurídica al Plan, y convertirse en el ente impulsor y fiscalizador del PNGCSS, es quien está facultado para la firma de adhesiones o alianzas con todo ente de la sociedad civil o estado, así como nacional e internacional, para que la gastronomía sostenible y saludable en Costa Rica sea una Realidad.

4. Vinculación de nuevos socios dentro del Plan Nacional de Gastronomía Sostenible y Saludable. 07 de agosto del 2018.

Grupo Pro Imagen Costa Rica.

El Grupo Pro Imagen Costa Rica busca la creación, mejoramiento y fortalecimiento de la imagen de Costa Rica como destino turístico, a través de los esfuerzos de promoción y relaciones públicas conjuntos Estado-Empresa Privada, en los diferentes mercados potenciales.



INSTITUTO
COSTARRICENSE DE
TURISMO



INBio



Los esfuerzos del Grupo se dan no en forma individual sino en conjunto, representando esfuerzos coordinados, siendo el mejor reflejo de la necesidad creciente en la actividad turística de tomar medidas urgentes.

Además de la promoción de Costa Rica como destino turístico dentro de los principales mercados internacionales, Proimagen ofrece la capacitación de sus afiliados, buscando constantemente herramientas de apoyo que le permitan al empresario desarrollar competitividad, innovación, desarrollo y la diversificación de su producto.

El Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable, PNCSS, ha sido declarado de interés público para Costa Rica, al rescatar dentro de su iniciativa los principales objetivos del desarrollo sostenible, las tradiciones y la cultura del país a través de la gastronomía costarricense.

Hoy en día según las recientes estadísticas del ICT, la tendencia internacional sigue creciendo y cada vez son más turistas los que buscan deleitarse con una oferta gastronómica autóctona cuando salen a visitar un destino. Es por esto, que hoy más que nunca es clave que los empresarios turísticos se capaciten en este nicho que al mismo tiempo va alineado directamente al turismo sostenible, de bienestar y el turismo cultural.

A través de la alianza entre Asociación Grupo Proimagen y FUCOGA se busca crear conciencia entre los empresarios del sector privado acerca del valor de incorporar la gastronomía sostenible y saludable y el beneficio de integrar esta como un diferenciador de su producto turístico.

PROIMAGEN ACUERDA:



INSTITUTO
COSTARRICENSE DE
TURISMO



1. Aceptar la invitación de adhesión al Plan Nacional de Gastronomía Sostenible y Saludable.
2. Comprometerse e Impulsar la filosofía del Plan, socializarlo ante sus asociados y profesionales del turismo y la gastronomía, e impulsar acciones, eventos, y acciones concretas en el crecimiento de una gastronomía costarricense sostenible y saludable, con Identidad Cultural.

Dado en la Ciudad de San José, el 07 de agosto del 2018.

Silvia Isabel Vargas Rodríguez
Presidente – Grupo Pro Imagen

Alejandro Madrigal Ramírez. Coordinador Ejecutivo PNGCSS
Fundador y Delegado Ejecutivo FUCOGA

Testigos FUCOGA:

Alfredo Echeverría Mejía. Fundador FUCOGA

Jorge Figueroa Vásquez. Fundador FUCOGA