



**Fogón  
Futuro**  
COCINA COSTARRICENSE

**2025-2030**

**ESTRATEGIA NACIONAL  
DE GASTRONOMÍA COSTARRICENSE**

## Contenido

<b>1. Antecedentes .....</b>	4
<b>2. Contexto Global .....</b>	10
<b>3. Marco Normativo .....</b>	14
<b>2.1 Leyes, decretos y directrices .....</b>	14
<b>2.2 Políticas públicas y otros instrumentos .....</b>	16
<b>4. Metodología .....</b>	17
<b>5. Marco Estratégico.....</b>	21
<b>5.1 Objetivo general.....</b>	22
<b>5.2 Objetivos específicos .....</b>	22
<b>5.3 Acciones estratégicas.....</b>	22
<b>6. Gobernanza .....</b>	31
<b>6.1 Entidades internacionales .....</b>	33
<b>6.2 Sector Público .....</b>	34
<b>6.3 Sector Privado .....</b>	36
<b>6.4 Sociedad .....</b>	37
<b>6.5 Academia .....</b>	38
<b>7. Bibliografía .....</b>	40
<b>ANEXO I .....</b>	42

## Siglas y Acrónimos

- ACOMUITA – Asociación de Mujeres Indígenas de Talamanca  
ANCH – Asociación Nacional de Chefs de Costa Rica  
BCIE – Banco Centroamericano de Integración Económica  
BID – Banco Interamericano de Desarrollo  
BM – Banco Mundial  
CAF – Corporación Andina de Fomento (Banco de Desarrollo de América Latina y el Caribe)  
CACORE – Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines  
CECEG – Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala  
CENAGRO – Censo Nacional Agropecuario  
CONAPACI – Consejo Nacional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial  
CNP – Consejo Nacional de la Producción  
CST – Certificado para la Sostenibilidad Turística  
DO – Denominación de Origen  
FAO – Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura  
FF – Fogón Futuro  
FITTACORI – Fundación para el Fomento y Promoción de la Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria de Costa Rica  
FODEMIPYME – Fondo de Desarrollo de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa  
IAP – Investigación Acción Participativa  
ICT – Instituto Costarricense de Turismo  
IGCAT – European Region of Gastronomy  
INA – Instituto Nacional de Aprendizaje  
INEC – Instituto Nacional de Estadística y Censos  
INDER – Instituto de Desarrollo Rural  
MAG – Ministerio de Agricultura y Ganadería  
MCJ – Ministerio de Cultura y Juventud y Juventud  
MEIC – Ministerio de Economía, Industria y Comercio  
MINAE – Ministerio de Ambiente y Energía  
MS – Ministerio de Salud  
OCDE – Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico  
ODS – Objetivos de Desarrollo Sostenible  
OMT – Organización Mundial del Turismo  
PCI – Patrimonio Cultural Inmaterial  
PIB – Producto Interno Bruto  
PNGSS – Plan Nacional de la Gastronomía Sostenible y Saludable  
PNUD – Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo  
PROCOMER – Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica  
PROMPERÚ – Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo  
SEGIB – Secretaría General Iberoamericana  
UCR – Universidad de Costa Rica  
UCE – Unidad de Cultura y Economía (MCJ)  
UNESCO – Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura  
WFTA – World Food Travel Association

# 1. Antecedentes

La historia de la cocina costarricense es también la historia de su gente, sus territorios y sus procesos de desarrollo. Aunque durante décadas fue invisibilizada en el ámbito de las políticas públicas y del reconocimiento cultural formal, la cocina nacional ha evolucionado desde prácticas cotidianas de subsistencia hasta convertirse, en la actualidad, en un espacio de expresión identitaria, creación cultural, innovación productiva y oportunidad económica.

Los antecedentes institucionales y sociales que han influido en la construcción de la cocina costarricense como un campo estratégico se remontan a más de un siglo. Ya en 1905, el Ministerio de Educación Pública promovía programas de huertas escolares, reconociendo tempranamente la conexión entre alimentación, territorio y formación ciudadana. Solo tres años después, en 1908, se publica el primer libro de gastronomía del país, lo cual evidencia una intención temprana por sistematizar el conocimiento gastronómico y valorarlo como parte del quehacer cultural costarricense.

En 1935, con la creación de la Junta Nacional de Turismo, comienza a gestarse una visión incipiente de la cocina como activo turístico. Sin embargo, esta visión tardaría décadas en consolidarse, en parte por la fuerte influencia de cocinas extranjeras y la ausencia de una narrativa cohesionada sobre lo propio. No es hasta los años 70 cuando se dan avances significativos: por un lado, se crea la carrera de gastronomía en el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), y por otro, se establece en 1971 el Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes, seguido en 1976 por la creación de la Dirección de Patrimonio Cultural. Estos hitos institucionales abren la puerta al reconocimiento del quehacer gastronómico como parte del patrimonio cultural inmaterial del país.

El surgimiento de las Ferias del Agricultor en 1977 fortalece aún más el vínculo entre cocina y territorio, permitiendo el acceso directo a productos frescos, locales y diversos. En los años ochenta, la fundación de CACORE (1981), Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines, constituye un esfuerzo del sector privado por profesionalizar y visibilizar el sector gastronómico, sentando bases para un mercado gastronómico más estructurado.

Las transformaciones alimentarias de Costa Rica no pueden entenderse solo desde la historia económica o agrícola, sino desde las interacciones culturales que han configurado su diversidad. El maíz, la caña, el café y el cacao, más que productos, son símbolos de una identidad mestiza y transregional, articulada entre el Caribe, el

Pacífico y las tierras altas, marcada por historias invisibles de las mujeres, afrodescendientes, campesinos e indígenas que han sostenido los sistemas alimentarios tradicionales, situando la cocina como espacio de resistencia y de innovación social. La publicación *Cocinas del Bicentenario* (MCJ, 2020) señala, “*la cocina costarricense no es una suma de recetas, sino una narrativa viva de la convivencia y la transformación del país*”.

La tradición gastronómica costarricense se sostiene en portadoras y portadores de la tradición, cocineras/os domésticos y comunitarios, artesanas/os de la transformación, productoras/es, y operadores de servicio que articulan memoria culinaria con prácticas de producción, intercambio y hospitalidad. En fuentes patrimoniales y etnográficas del país, estas figuras aparecen como infraestructura viva: preservan técnicas, utensilios y repertorios, y ordenan tiempos sociales (cosecha, fiesta, veda) y circuitos de abastecimiento local. Esta lectura coincide con marcos internacionales del patrimonio cultural inmaterial, donde la “transmisión” depende de personas y colectivos que practican y recrean saberes en contextos cambiantes (UNESCO, 2003).

En términos de tipologías y contextos de práctica, la evidencia nacional describe al menos cuatro ámbitos: (1) doméstico y comunitario, es decir, en cocinas de hogar, turnos y comedores, (2) productivo y artesanal, es decir panaderías, trapiches, entre otros, (3) comercial cotidiano en sodas, ferias del agricultor, festividades religiosas, entre otras, el mapeo de *Cocinas del Bicentenario* identificó 71 festividades vinculadas a la comida que funcionan como nodos temporales de abastecimiento, distribución y consumo. Estas celebraciones, fiestas patronales, ferias del maíz, del cacao, del pejibaye, turnos y romerías, operan, como “laboratorios” de mercado y activan el repertorio gastronómico, y (4) turístico experiencial en la cocina rural, emprendimientos familiares, restaurantes que recontextualizan repertorios locales.

La diversidad técnica de cocina se documenta junto con utensilios (metates, jícaras, hornos y ollas de barro, planchas) e ingredientes (maíces criollos, tubérculos, cacao y frutales de patio; pesca artesanal y lácteos regionales), evidenciando vínculos estrechos entre cocina y territorio. Desde 2001, el Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural realiza el “Certamen de Comidas y Bebidas Tradicionales”, como mecanismo de registro y revitalización de la cocina tradicional del país. A 2020, la institución reporta nueve recetarios que cubren las siete provincias más Zona Norte, Sur y el cantón de Quepos; además se incluyen compilaciones como *Comidas tradicionales nicoyanas* y *Maíz semilla de vida*. El conjunto supera el millar de registros gastronómicos.

Emerge de este registro una dimensión social y de género que es central para la contextualización del desarrollo local, en la que se muestra una relevancia del rol de las mujeres en la transmisión, la organización de fiestas y la economía doméstica de la alimentación, así como de familias y colectivos que combinan cultivo, transformación y venta por encargo o en ferias. Experiencias como la de ACOMUITA en Talamanca, liderada por mujeres indígenas Bribri y Cabécar, muestran cómo el rescate del cacao y otros cultivos tradicionales puede convertirse en un motor de sostenibilidad cultural y económica (Montoya, 2011). Su rol es clave para garantizar la transmisión de conocimientos y fortalecer la soberanía alimentaria en las comunidades. Estas fuentes permiten observar economías de pequeña escala y estacionales que conectan patrimonio con ingresos y trabajo.

El uso de técnicas heredadas dan identidad y sentido histórico a los platos, en distintas regiones del país, estas técnicas siguen vivas y se reinterpretan en los hogares y las celebraciones comunitarias. En Guanacaste, la cocción lenta del maíz para preparar rosquillas y tanelas mantiene la herencia chorotega; en el Caribe, el uso del coco, el jengibre y las especias reafirma la tradición afrodescendiente; mientras que en el Valle Central, los tamales, las conservas y las mieles de frutas continúan mostrando el ingenio doméstico en la conservación de alimentos. Estas prácticas, aunque ancestrales, son también actuales, encarnan una visión de cocina sostenible y de respeto por los ciclos naturales.

En la cocina contemporánea de autor, varios restaurantes han recuperado y resignificado estos saberes como parte de un discurso gastronómico consciente. Sikwa liderado por el chef Pablo Bonilla, ha sido un referente en la revalorización de ingredientes indígenas como el maíz pujagua, el chile panameño, el pejibaye y el cacao criollo. Su trabajo con comunidades bribri y cabécar ha permitido rescatar preparaciones ancestrales y adaptarlas a nuevas narrativas culinarias, además explora el ahumado, la fermentación y la nixtamalización desde los saberes indígenas; Al Mercat trabaja con cocción a fuego de leña, encurtidos naturales y deshidratados estacionales; y Silvestre reinterpreta recetas campesinas mediante técnicas contemporáneas que preservan su espíritu original.

En el plano programático, la coordinación para proyectar la cocina costarricense como plataforma estratégica tiene antecedentes claros. En 2014, con apoyo del 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 se publicó el Plan Nacional de la Gastronomía Sostenible y Saludable (PNGSS), que planteaba asumir 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.

El reconocimiento cultural también ha crecido. En 2019, la historiadora y promotora de la cocina costarricense, Isabel Campabadal recibió el Premio Magón, el máximo galardón cultural del país. En 2022, el MCJ impulsó el programa Cocinas del Bicentenario, integrando prácticas culinarias tradicionales en las celebraciones nacionales y dándoles visibilidad institucional.

Este impulso cultural y patrimonial se complementa con el surgimiento de nuevas generaciones de chefs que posicionan la cocina costarricense en el mapa internacional. En 2024, Byron Gómez obtiene la primera estrella Michelin para un chef costarricense, Santiago Fernández es reconocido en los Best Chef Awards, y restaurantes como Siwka y Conservatorium ingresan en la lista de los 50 Best, reafirmando que la cocina nacional no solo es patrimonio, sino también innovación de clase mundial.

En fortalecimiento de la cadena de valor para el acompañamiento empresarial ha surgido programas como Tu Modelo del ICT que acompaña a comunidades y empresas turísticas en el diseño de estrategias diferenciadas que integran sostenibilidad, identidad cultural y competitividad territorial. Impact Hub en Costa Rica opera como plataforma de innovación y emprendimiento de impacto, entre sus programas destacan Raíces, que impulsa emprendimientos de turismo sostenible en territorios indígenas. Otro de los programas claves ha sido El Surá, un centro de formación y capacitación especializado en Gastronomía, que apoya a atender la problemática del desempleo en el Distrito de Tirrases y el cantón de Curridabat en general.

Por su parte, el Festival La Libertad ha contado con un apartado de Gastronomía (2022–2024), que se ha venido consolidando como una de las principales plataformas de articulación del ecosistema gastronómico del país. Con más de 7.500 visitantes, 3.500 degustaciones gratuitas, 30 talleres con expertos, y un clúster nacional de emprendedores gastronómicos, el festival ha evidenciado el enorme potencial de la cocina costarricense como motor de reactivación económica, inclusión social y proyección cultural.

En materia de impacto económico, Costa Rica aún no cuenta un registro detallado dentro de la cuenta satélite de cultura sobre la gastronomía, a nivel de estadísticas tanto el INEC como el Banco Central trabajan con la rama de actividades de alojamiento y servicios de comida. Para estas actividades al cuarto cuatrimestre del 2024 se reportaron más de 143 mil personas ocupadas (INEC, Encuesta Continua de Empleo) y tiene un efecto multiplicador a través de encadenamientos con la agricultura, el transporte, el comercio, la cultura y la educación, así como, su

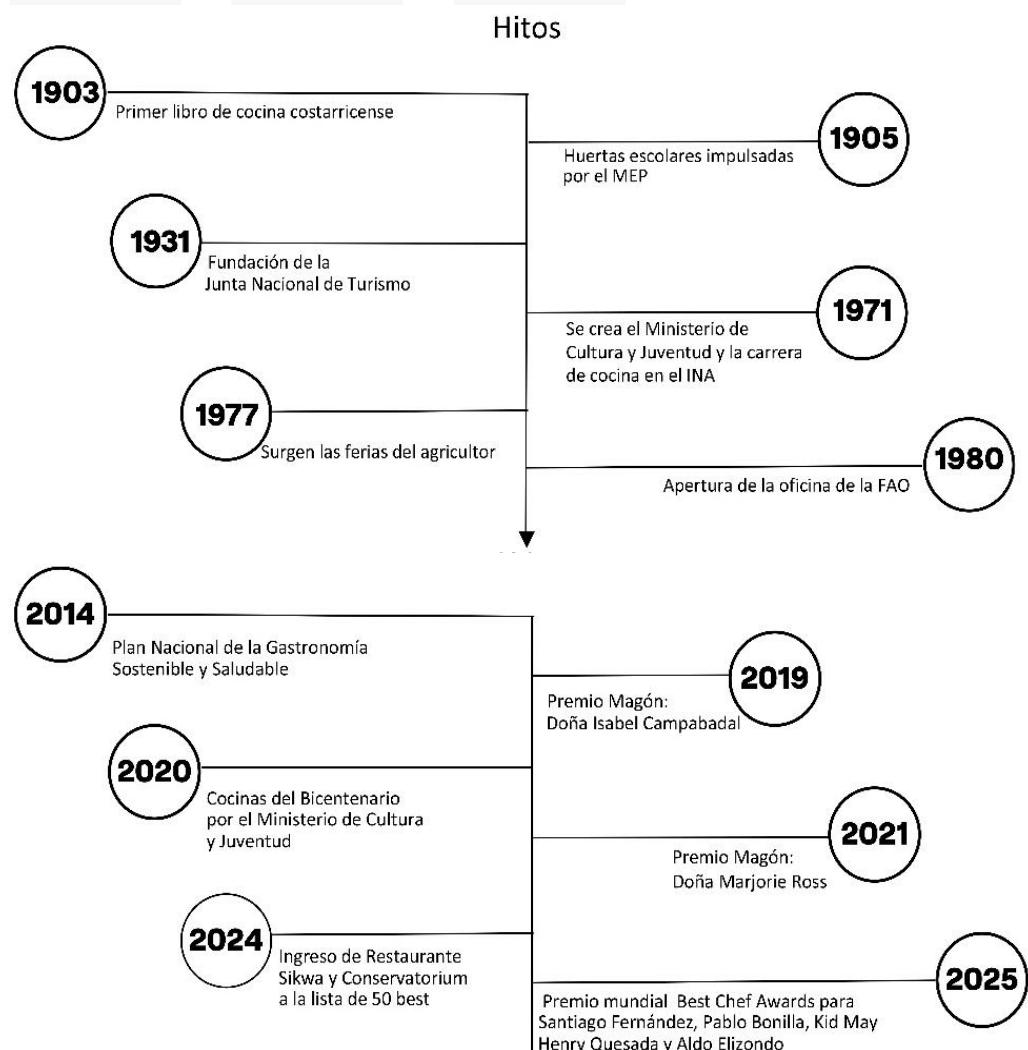
potencial para dinamizar economías rurales y costeras es especialmente relevante en zonas con menor acceso a oportunidades.

Por su parte la inflación de alimentos, ésta creció posterior a la pandemia, pero no fue un detonante de la inseguridad alimentaria en Costa Rica. Esta inflación se ve influenciada porque más del 60% de los alimentos que se consumen en el país son importados (MAG-CENAGRO, 2021), lo que incrementa la vulnerabilidad frente a crisis internacionales y reduce el valor agregado en los territorios.

El país enfrenta una serie de desafíos estructurales y coyunturales que exigen enfoques innovadores e inclusivos para el desarrollo. Según el Banco Central de Costa Rica (2024), el crecimiento del turismo en 2023 fue inferior al promedio prepandemia, con una alta concentración de visitantes en cinco cantones del país. Al mismo tiempo, el Índice de Progreso Social Cantonal (PNUD, 2022) evidencia grandes brechas en acceso a oportunidades económicas y educación entre regiones costeras, rurales y urbanas.

Por otro lado, datos de la FAO (2025) estiman que el 15.4% de los hogares costarricenses presentan inseguridad alimentaria moderada o grave, siendo casi la mitad del promedio regional. Señala, además que el costo medio de una dieta saludable ha aumentado desde el 2017 en el mundo en general, fenómeno que se ve reflejado en Costa Rica en donde el costo diario se estima en US\$4,62, esto ha repercutido en que el 14% de la población no pueda permitirse una dieta saludable (porcentaje significativamente menor al promedio mundial de 31,9%). Sin embargo, en términos de sobre peso infantil hemos tenido un incremento constante alcanzando niveles de prevalencia del 7,9% (5,5% promedio mundial), este fenómeno se acelera en adultos uno de cada tres adultos tiene obesidad y más del 70% presenta exceso de peso.

**Figura 1 Hitos históricos de la gastronomía costarricense**



En conjunto los antecedentes explorados (Figura 1), desde los inventarios patrimoniales, las personas portadoras de tradición hasta los procesos de innovación gastronómica, la cocina costarricense se ha consolidado como un campo en expansión, con profundas raíces históricas, relevancia social contemporánea y proyección internacional creciente. La línea de tiempo de su evolución no solo revela hitos institucionales, sino también procesos comunitarios, liderazgos individuales y movimientos colectivos que posicionan a la gastronomía como un sector fundamental para el desarrollo local.

## 2. Contexto Global

En las últimas dos décadas, la gastronomía mundial ha pasado de ser un espacio de innovación técnica a convertirse en un instrumento de desarrollo territorial, identidad cultural y sostenibilidad. Tras la era de la gastronomía molecular y las cocinas de laboratorio, el foco global se desplazó hacia el valor de lo local, lo patrimonial y lo narrativo, situando a los productos, las comunidades y los saberes tradicionales en el centro del discurso gastronómico. Restaurantes de alta cocina en diversas regiones comenzaron a integrar ingredientes nativos, rescatar técnicas ancestrales y construir relatos ligados al territorio, consolidando un nuevo paradigma donde la gastronomía es motor de inclusión y competitividad. Según la FAO (2023) y la UNESCO (2022), este enfoque redefine el papel del cocinero: de creador individual a agente de cambio cultural, ambiental y económico.

Esto por tanto la evolución de los hábitos alimenticios ha sido profundamente transformada por el desarrollo de la industria agroalimentaria, que ha promovido la estandarización y globalización de los sistemas alimentarios. Esta transformación ha facilitado el acceso a productos ultraprocesados, al tiempo que ha desplazado saberes gastronómicos locales y prácticas tradicionales de alimentación (Fischler, 1995). Según Afshin et al. (2019), las dietas poco saludables se asocian con 11 millones de muertes anuales en el mundo, siendo el bajo consumo de frutas, vegetales y granos integrales uno de los principales factores de riesgo. Este fenómeno se agrava en contextos urbanos y de alta desigualdad, donde el entorno alimentario limita el acceso a alimentos frescos.

En este escenario, se vuelve estratégico revalorizar la cocina tradicional y los sistemas alimentarios basados en el territorio, como medio para mejorar la salud pública, fortalecer la identidad cultural y promover la sostenibilidad. Estos enfoques se alinean con los objetivos de desarrollo regenerativo y la salvaguardia del patrimonio inmaterial (UNESCO, 2010).

En la Convención de 2003 sobre Patrimonio Cultural Inmaterial y en el programa de Ciudades Creativas, la gastronomía es entendida como un laboratorio de sostenibilidad donde se encuentran la memoria y la innovación. Ciudades como Parma, Chengdu o San Antonio han demostrado que una política gastronómica articulada puede generar empleo, mejorar la calidad alimentaria y posicionar al territorio como destino cultural.

En la práctica, se han desarrollado investigaciones aplicadas sobre el futuro de los sistemas alimentarios, por ejemplo, el Basque Culinary Center (España), ha

apuntalado la innovación gastronómica y la formación de capital humano. Su iniciativa “Gastronomy Shaping the Future” plantea la necesidad de entender la cocina no solo como arte gastronómico, sino como un campo de acción multidisciplinario que vincula salud, sostenibilidad y desarrollo económico. Estas investigaciones aportan evidencia para que gobiernos y comunidades integren la gastronomía en estrategias de política pública y planificación cultural.

Las rutas gastronómicas se han consolidado internacionalmente como una de las mejores prácticas para conectar la producción local con el turismo sostenible, al integrar a los visitantes en el ciclo agrícola y alimentario del territorio. Según las Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism (UNWTO & Basque Culinary Center, 2019), las rutas exitosas se basan en el reconocimiento de los productos de origen, la participación activa de productores y comunidades rurales, y la articulación entre los sectores agrícola, turístico y cultural.

A nivel global, la gastronomía ha pasado a ser un motivo principal de viaje, y forma parte de las iniciativas estratégicas de UN Tourism para posicionar culturas alimentarias sostenibles y auténticas (UN Tourism, 2025). El 70% de los turistas a nivel global consideran la gastronomía como un factor relevante en sus viajes, World Food Travel Association (WFTA), según su informe de 2025 y estudios de comportamiento turístico: El 53% de los viajeros de ocio se identifican como “viajeros de comida” y el 81% afirma que aprende sobre comida y bebida local durante sus viajes.

Otro elemento fundamental es el capital humano que se convierte en determinante para la competitividad del turismo gastronómico. Se requiere formación “multidisciplinaria, flexible y en evolución, que promueva la creatividad y el emprendimiento e incorpore las últimas tendencias del consumo gastronómico” (UNWTO & Basque Culinary Center, 2019, p. 30). La educación turística y gastronómica debe ir más allá de las habilidades técnicas, integrando competencias de gestión, comunicación, marketing, hospitalidad, sostenibilidad y cultura alimentaria.

En las buenas prácticas globales destaca el caso peruano como el referente más emblemático de esta transformación. El país articuló una estrategia nacional donde la gastronomía fue reconocida como activo económico y simbólico. La creación de PromPerú y el liderazgo de chefs como Gastón Acurio impulsaron la integración de productores, pescadores y comunidades rurales a una cadena de valor que unía agricultura, cocina y turismo. Festivales como Mistura llegaron a reunir más de 400.000 visitantes anuales y a visibilizar productos andinos y amazónicos antes

considerados marginales, como la quinua, hoy exportados globalmente (Bortolotto & Ugarte, 2019).

Según PromPerú (2024), la gastronomía peruana genera ingresos estimados en 200 millones de dólares anuales, resultado de una cadena de valor que une agricultura, pesca, cultura y turismo, cabe resaltar como señala Jorge Cerna, director de Gastronomía y Gestión Empresarial de la Universidad Le Cordon Bleu, que el impacto económico trasciende al turismo, fortaleciendo a las pequeñas y medianas empresas del sector y consolidando una industria que combina tradición, innovación y desarrollo territorial sostenible. Todo esto ha sido posible gracias a la diversidad geográfica y cultural del país, la formación técnica y académica ha profesionalizado el oficio y permitido su adaptación a las tendencias globales. Cerna enfatiza que el “talento humano del peruano para la cocina”, expresado en su creatividad y sazón, ha sido decisivo en el posicionamiento internacional de la culinaria nacional.

El caso de México por su parte se explica por una combinación de reconocimiento patrimonial, política pública, liderazgo gastronómico y diversidad territorial. En 2010, la UNESCO inscribió la Cocina tradicional mexicana: cultura comunitaria, ancestral y viva, el paradigma de Michoacán en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, marcando un punto de inflexión: la cocina dejó de ser solo un atractivo turístico para convertirse en un eje de identidad nacional y diplomacia cultural. El país combina alta gastronomía, patrimonio vivo y diplomacia cultural, exportando tanto productos como narrativas, al punto que su cocina se reconoce por su autenticidad, complejidad y conexión comunitaria. En conjunto, esta articulación entre tradición y modernidad ha permitido que México consolide un modelo ejemplar de gobernanza gastronómica.

El impacto económico es significativo, según la Secretaría de Turismo (2023), la gastronomía representa aproximadamente el 12% del Producto Interno Bruto Turístico y genera más de 2 millones de empleos directos en todo el país. A su vez, el INEGI (2023) estima que las actividades de preparación de alimentos y bebidas aportan alrededor del 1.5% del PIB nacional, con una red de más de 600 mil establecimientos registrados, lo que demuestra su papel estratégico dentro de la economía de servicios y de la economía creativa.

En Centroamérica la gastronomía guatemalteca ha evolucionado partiendo de una base ancestral con raíces mayas, donde ingredientes como el maíz, chile, y cacao forman el pilar fundamental, y se ha enriquecido a través de la incorporación de influencias españolas y otras tradiciones europeas, generando un mestizaje gastronómico emblemático que configura platos como el pepián y el kak'ik (Centro

de Estudios de las Culturas en Guatemala, CECEG, 2022). Actualmente, esta mezcla de tradición y modernidad se refleja en un enfoque que busca preservar la identidad cultural, valorando las recetas autóctonas y promoviendo la innovación gastronómica para posicionar a Guatemala a nivel nacional e internacional (CECEG, 2022; Instituto Guatemalteco de Turismo, INGUAT, 2019).

Para el año 2025 se determinó que el sector contaba con alrededor de 18,000 negocios relacionados y una fuerza laboral cercana a 400,000 empleos directos e indirectos (Feria Alimentaria, 2025). De acuerdo con el INGUAT, el turismo gastronómico es un segmento estratégico que ha facilitado el crecimiento de visitas turísticas. Por tanto, esta proyección global no solo fortalece la economía, sino que también impulsa la valorización cultural y la identidad nacional guatemalteca a través de su gastronomía (INGUAT, 2019; Feria Alimentaria, 2025).

Corea del Sur posicionó el kimchi y el hansik como símbolos de identidad nacional y parte de su diplomacia cultural, integrando programas de certificación, educación y exportación culinaria. En Tailandia, el gobierno implementó el programa “Thai Select”, que otorga sello de calidad y apoyo comercial a restaurantes tailandeses en el exterior, fomentando así exportaciones agroalimentarias y promoción turística. En Europa, el ejemplo de Dinamarca y su “revolución nórdica” consolidó la idea de cocina como política de país: el Nordic Food Manifesto (2004) convirtió la sostenibilidad, la pureza del ingrediente y la estacionalidad en un nuevo lenguaje gastronómico, con efectos en producción local, turismo y cultura alimentaria.

Desde la perspectiva económica, el sector gastronómico y alimentario representa entre el 3% y el 6% del PIB en países con sistemas productivos integrados (OECD, 2024). Pero su impacto real va mucho más allá de las cifras directas: su efecto multiplicador alcanza al sector agrícola, al transporte, a la hotelería, al diseño, y a la educación. En otras palabras, la gastronomía es una de las industrias creativas con mayor capacidad de encadenamiento productivo y de redistribución de valor.

Estas experiencias evidencian que la gastronomía contemporánea se ha convertido en un campo integral de desarrollo, donde el valor económico se articula con el valor cultural y ambiental. En la práctica, esto se traduce en políticas públicas que promueven la innovación basada en biodiversidad, la educación alimentaria, el turismo gastronómico y la formación de redes entre productores y chefs. Los países que han capitalizado esta sinergia muestran impactos concretos: diversificación de exportaciones, incremento del gasto turístico, creación de empleos en servicios y fortalecimiento de identidad territorial. El resultado es una gastronomía que deja de ser un sector accesorio para convertirse en una infraestructura de bienestar y competitividad sostenible.

## 3. Marco Normativo

En este apartado, se muestra un mapeo de los principales aspectos jurídicos relacionados con gobierno y gastronomía, en el que se incorporan las principales Leyes, Decretos, Directrices, programas, políticas públicas y otros instrumentos relacionados para dar el sustento legal a esta Estrategia.

### 2.1 Leyes, decretos y directrices

Tabla 1 Referencias de instrumentos legales

NORMATIVA	AÑO DE EMISIÓN	ASPECTOS RELEVANTES
<b>CONSTITUCIÓN POLÍTICA, ART. 89.</b>	1949	Establece la obligación del Estado de proteger el patrimonio histórico y cultural de la Nación.
<b>CONSTITUCIÓN POLÍTICA, ART. 50.</b>	1949	Define que el Estado procurará el mayor bienestar a todos los habitantes del país, organizando y estimulando la producción y el más adecuado reparto de la riqueza.
<b>LEY N° 2035 DEL CONSEJO NACIONAL DE LA PRODUCCIÓN</b>	1949	Crea el CNP, encargado de apoyar la producción agrícola y alimentaria; regula precios de productos básicos vinculados a la canasta básica.
<b>LEY N° 1354 QUE DECLARA DE CONVENIENCIA PÚBLICA LOS MERCADOS LIBRES</b>	1951	Declara de conveniencia pública los mercados libres como espacios de comercialización de productos agrícolas y alimenticios.
<b>LEY N° 6289 DE LA OFICINA NACIONAL DE SEMILLAS</b>	1979	Regula la producción, certificación y comercialización de semillas; garantiza la protección de variedades nativas (ej. maíz, frijol).

<b>LEY 7555 PATRIMONIO HISTÓRICO-ARQUITECTÓNICO Y REGLAMENTO</b>	1995	Declara de interés público la protección del patrimonio histórico y cultural; incluye inmuebles vinculados a prácticas gastronómicas tradicionales.
<b>DECRETO EJECUTIVO N.º 32749-C</b>		
<b>LEY N.º 7788 DE BIODIVERSIDAD</b>	1998	Establece la protección y uso sostenible de la biodiversidad; reconoce el valor de especies nativas y endémicas.
<b>LEY DE MARCAS Y OTROS SIGNOS DISTINTIVOS 7978, ARTÍCULO 78</b>	2000	Regula la protección de Denominaciones de Origen (DO) e Indicaciones Geográficas (IG); permite registrar productos gastronómicos vinculados a un territorio (ej. café, cacao, quesos, etc.).
<b>LEY N.º 8560 – APROBACIÓN DE LA CONVENCIÓN PARA LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL (UNESCO 2003)</b>	Aprobada por Ley 8560, 2006; ratificada 2007	Incorpora en Costa Rica la Convención UNESCO 2003; salvaguarda el patrimonio cultural inmaterial, incluyendo tradiciones y expresiones gastronómicas.
<b>DECRETO EJECUTIVO N.º 29813-C</b>	2001	Certamen denominado "Comidas y Bebidas Típicas", como estímulo a la recuperación de las tradiciones culinarias de la región seleccionada.
<b>DECRETO EJECUTIVO N.º 36439-RE.</b>	2011	Ratifica la Convención UNESCO 2005, que protege y promueve la diversidad cultural.
<b>DECRETO 38325-C – CREA CONAPACI</b>	2014	Crea el Consejo Nacional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial; articula acciones de protección de tradiciones y saberes culinarios.
<b>DECRETO EJECUTIVO N.º 38538-C-MAG</b>	2015	Declaratoria del Maíz ( <i>Zea mays</i> ), en sus variedades nativas y criollas como Patrimonio Cultural Inmaterial de Costa Rica

<b>DECRETO EJECUTIVO N° 38939 S-MAG-MEIC-C.</b>	2015	Declara de interés público las actividades que se realicen dentro del Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable (PNGCSS)
<b>DECRETO EJECUTIVO NO. 39954-C.</b>	2016	Reforma al Reglamento del Fondo de Becas-Taller para el Desarrollo de Proyectos Culturales
<b>DECRETO EJECUTIVO N.º 41370-MEIC-TUR –</b>	2018 (ref. 2021)	Regula declaratorias turísticas; incluye restaurantes y servicios gastronómicos como parte de la oferta turística nacional.
<b>DIRECTRICES DEL ESTÁNDAR CST 2.0 (CST, ICT)</b>	2018	Certificado para la Sostenibilidad Turística. Criterio 2. 8 La organización valora e incorpora elementos auténticos de la ... gastronomía ..., respetando al mismo tiempo los derechos de propiedad intelectual de las comunidades locales.

## 2.2 Políticas públicas y otros instrumentos

Tabla 2 Referencias de instrumentos de política pública

<b>Instrumento-Institución</b>	<b>Año de emisión</b>	<b>Aspectos relevantes</b>
<b>Política Nacional de Alimentación y Nutrición, MS</b>	2011	Establece lineamientos para la seguridad alimentaria y nutricional; fomenta hábitos saludables.
<b>Política de Estado de desarrollo rural territorial costarricense 2015 – 2030, INDER</b>	2015	Promueve la diversificación productiva y el valor agregado en territorios rurales; fomenta encadenamientos agroalimentarios
<b>Política Nacional de Biodiversidad 2015 – 2030, MINAE</b>	2015	Reconoce la importancia del uso sostenible de la biodiversidad
<b>Política Nacional de Producción y Consumo</b>	2018	Impulsa patrones de producción y consumo responsables; promueve prácticas sostenibles en el sector

<b>Sostenibles 2018 -2030, MINAE</b>		gastronómico y turístico, incluyendo cadenas de valor alimentarias.
<b>Plan Nacional de Turismo 2022-2027, ICT</b>	2022	Integra el eje de cultura y patrimonio, destacando la gastronomía como un atractivo estratégico dentro de la diversificación de la oferta turística.
<b>Becas-Taller y Puntos de Cultura (MCJ)</b>	1995	Financian proyectos culturales con enfoque en patrimonio inmaterial
<b>Fondo de Desarrollo de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa (FODEMIPYME - MEIC)</b>	2000	Fondo de capital semilla y avales
<b>Programa Descubre Procomer</b>	2019	Encadenamientos productivos e innovación agroalimentaria

## 4. Metodología

El Ministerio de Cultura y Juventud, en su rol de ente rector, tiene la responsabilidad de fortalecer la identidad gastronómica nacional y potenciar al sector como motor de desarrollo local. En este marco, la construcción de la Estrategia 2025-2035 requirió un proceso colaborativo y participativo, integrando a diversos actores y saberes.

La gastronomía constituye un ecosistema cuya cadena de valor conecta la producción del sector primario (agricultura, ganadería y pesca), secundario (industria de la alimentación) y terciario (servicios turísticos, de comida, etc), integrando así un amplio espectro de oficios<sup>1</sup>, y que parte de un entorno diverso que va desde la tradición, la innovación, la sostenibilidad, la cohesión social y el impulso económico.

La metodología que implementa Fogón Futuro es de innovación pública basada en el territorio, en los sectores y en la cocreación, articulado desde un marco de investigación-acción participativa (IAP) con componentes de prototipado escalables. Este enfoque reconoce que los saberes gastronómicos tradicionales son sistemas vivos de conocimiento que emergen desde las prácticas sociales, los contextos territoriales y los vínculos intergeneracionales, por lo cual deben ser abordados

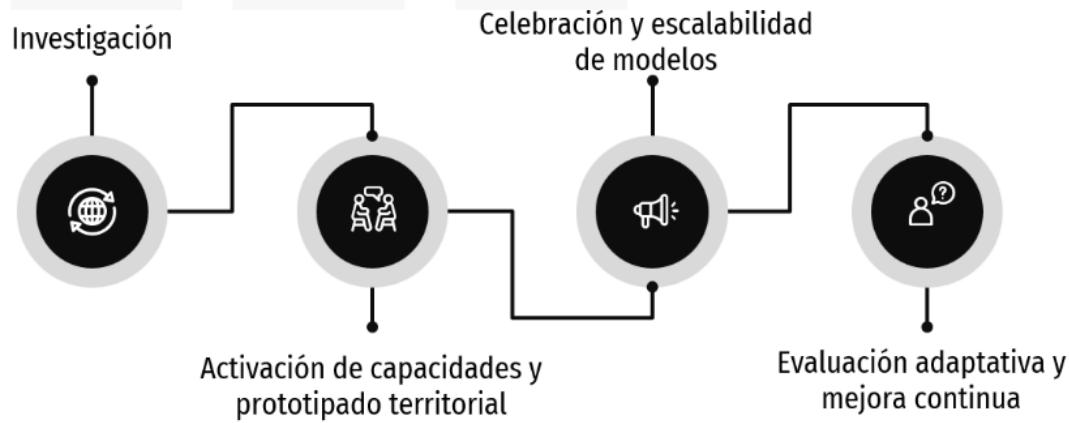
<sup>1</sup> KPMG, 2025. Gastronomía española: impacto y tendencias de un ecosistema clave para la economía.

desde una metodología participativa, sensible al territorio y abierta a la construcción colectiva de soluciones.

Este es un abordaje comprensivo que articula los elementos vinculados a la gastronomía en el marco de la gestión de políticas públicas para el desarrollo local. Lo que permite construir un análisis interpretativo del fenómeno, reconociendo que las prácticas como descubrir, sembrar, cocinar, comer y compartir no solo representan actos cotidianos, sino expresiones culturales con profundo valor para el bienestar social, la identidad territorial y la sostenibilidad.

En el contexto de la Estrategia Fogón Futuro, la IAP permite articular saberes tradicionales, demandas territoriales y marcos institucionales, facilitando así el diseño de instrumentos públicos culturales interinstitucionales que respondan tanto a las realidades locales como a los compromisos nacionales e internacionales en materia de sostenibilidad, patrimonio y derechos culturales. Esta metodología crea puentes entre los actores comunitarios y las instituciones públicas, fortaleciendo la gobernanza colaborativa, la coherencia entre sectores como cultura, salud, turismo y agricultura, y la capacidad del Estado para diseñar políticas que emergen desde el territorio.

**Figura 2 Metodología Fogón Futuro**



La metodología de trabajo de Fogón Futuro se estructura en cuatro acciones integradas: investigación, activación de capacidades y prototipado territorial, celebración y escalabilidad de modelos y evaluación adaptativa y mejora continua, esto es un proceso iterativo que permite avanzar de forma dinámica en el diagnóstico participativo hasta la generación de insumos para la formulación de acciones públicas interinstitucionales.

Esta metodología busca responder a través del conocimiento, la activación en el territorio y la escalabilidad de las acciones a la pregunta que guía el proceso de formulación de los impactos de la Estrategia Nacional de Gastronomía Costarricense Fogón Futuro.

*¿Cómo puede la gastronomía —comprendida como un proceso integral que incluye el descubrimiento, cultivo, preparación, consumo y compartir— articularse estratégicamente para dinamizar la economía local y diversificar el desarrollo territorial mediante el turismo, la preservación y valorización del patrimonio cultural inmaterial y natural de Costa Rica?*

Para atender esta consulta es necesario una adecuada comprensión del ecosistema del sector a través de la cadena de valor, esto por cuanto desde la perspectiva del desarrollo se enfatiza que comprender cómo se distribuye el valor entre los distintos actores (portadores de tradición, productores, transformadores, distribuidores, comercializadores y consumidores) es esencial para garantizar que las estrategias no profundicen desigualdades y promuevan inclusión social (Kaplinsky & Morris, 2001).

Las buenas prácticas definidas por la Organización Mundial del Turismo (OMT), el Basque Culinary Center y el Banco Mundial, adoptan un enfoque integral reconociendo a la gastronomía como una *cadena de valor* compleja y estratégica para el desarrollo territorial. Estos organismos coinciden en que el sector gastronómico no debe limitarse a la oferta de platos en restaurantes, sino que debe ser comprendido como un sistema al que se le añade valor a partir de la incorporación de elementos territoriales.

Esta visión permite identificar oportunidades económicas, culturales y sociales en cada eslabón de la cadena de valor, priorizando un desarrollo inclusivo, creativo y sostenible. La Estrategia Fogón Futuro a partir de la revisión de fuentes de investigación sobre el sector en Costa Rica y un posterior análisis y validación con actores claves del ecosistema, define una cadena de valor que integra tres ejes estratégicos: la biodiversidad, la creatividad y cultura, y el desarrollo local a través del turismo nacional e internacional.

Estos factores fortalecen la competitividad y sostenibilidad del sector al aportar diferenciación y valor agregado. Su carácter transversal permite generar insumos para la formulación de acciones públicas, robustecer las capacidades de gestión territorial y consolidar ecosistemas locales de innovación gastronómica orientados al desarrollo local y regenerativo.

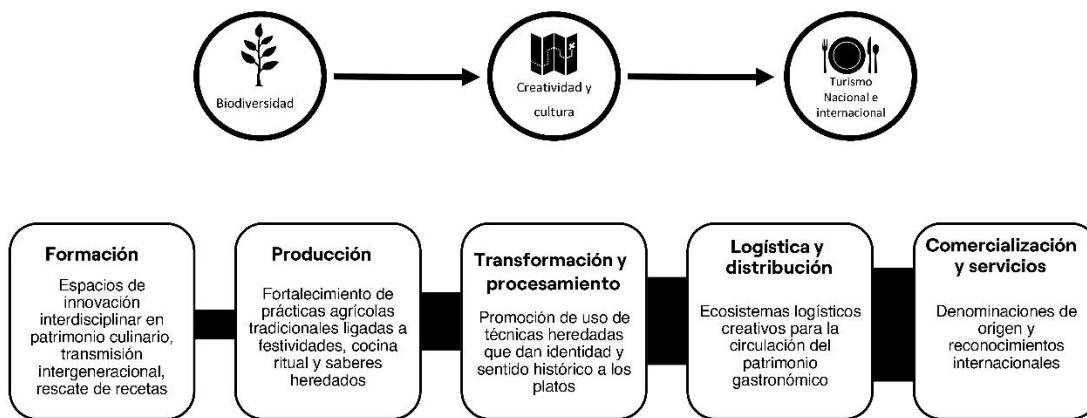
En materia de **Biodiversidad**, la nuestra es considerada uno de los patrimonios naturales más valiosos, que representa cerca del 6 % de la del planeta en apenas el 0,03 % de su territorio, constituye una ventaja competitiva única. Este patrimonio natural se traduce en una despensa viva de ingredientes, sabores, saberes y prácticas agroalimentarias que alimentan la innovación gastronómica y el desarrollo territorial. Desde tiempos precolombinos, comunidades indígenas y campesinas aprovecharon esta variedad para nutrir su dieta, generando un conocimiento profundo del entorno y prácticas culinarias que forman parte del patrimonio cultural inmaterial del país (UCR, 2020; FAO, 2019).

La inserción de la gastronomía **la creatividad y la cultura** responde a una estrategia social y de desarrollo integral. Desde la clasificación de la UNESCO (2009), la gastronomía forma parte del patrimonio cultural inmaterial y de la creación funcional, conectando tradiciones, técnicas productivas y redes de innovación. En Costa Rica, esta dimensión se vincula directamente con la Ley N.º 8954 (2011), que aprobó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003), y con el Plan Nacional de Salvaguardia del PCI 2023–2032, donde se establece que las prácticas alimentarias son un pilar del desarrollo comunitario y de la sostenibilidad.

En las últimas dos décadas, la relación entre **turismo** y cultura ha dejado de ser complementaria para transformarse en una interdependencia estructural: el turismo necesita del capital simbólico y de la autenticidad que ofrece la cultura, mientras que la cultura encuentra en el turismo un medio de valorización económica y de sostenibilidad social. En este cruce, la gastronomía ocupa un lugar privilegiado, al constituirse en un lenguaje universal de hospitalidad, memoria e innovación.

**Figura 3 Cadena de valor Fogón Futuro**

#### **Estrategia Nacional de Gastronomía : Cadena de Valor**



Los eslabones de la cadena de valor de Fogón Futuro operan como un sistema interdependiente donde el conocimiento, la producción, y la identidad cultural se retroalimentan, asegurando que la gastronomía sea un motor de desarrollo local. A continuación, se definen para efectos de esta estrategia los conceptos de cada eslabón de la cadena y en el **Anexo I** se identifican los eslabones y sus definiciones según cada eje estratégico.

- (1) **Formación**, puente estratégico entre el conocimiento y la sostenibilidad del ecosistema gastronómico. No solo transmite habilidades técnicas para cocinar, sino que también asegura la continuidad de saberes ancestrales, promueve la innovación con identidad y habilita a personas para insertarse productivamente en toda la cadena desde lo agrícola hasta el turismo.
- (2) **Producción**, especialmente la local, estacional, agroecológica y tradicional, es la que define la base cultural y simbólica de una cocina, es lo que otorga autenticidad a la gastronomía costarricense.
- (3) **Transformación y procesamiento**, representa el momento en que los productos agrícolas y los servicios se convierten en algo más allá de la técnica operativa: es una fase que agrega valor cultural, económico, social y simbólico.
- (4) **Logística y distribución**, garantiza que los productos y/o servicios lleguen desde sus lugares de origen hasta los espacios donde serán transformados, cocinados, comercializados o consumidos.
- (5) **Comercialización y servicios**, los alimentos y/o servicios ya transformados entran en contacto con el público a través de múltiples canales y formatos.

Estos elementos dan paso a la creación de la Estrategia Nacional Fogón Futuro, que busca enmarcar la gastronomía costarricense de lo patrimonial, su vivencia en los territorios y la innovación con los vínculos de acción a través de la investigación, gestión y comunicación que impacten en el corto y mediano plazo el desarrollo local orientado a una integración con lo global.

## 5. Marco Estratégico

La Estrategia Nacional Fogón Futuro plantea la gastronomía costarricense como palanca de desarrollo territorial, priorizando la salvaguardia de saberes, técnicas, utensilios y repertorios vivos, para vincularlos a mercados contemporáneos sin desarraigarlos. Para ello se propone articular al sector público, al sector privado, la academia y los organismos internacionales en torno a tres vectores operativos: (i)

biodiversidad y enfoque regenerativo, que asegura insumos coherentes con los paisajes culturales; (ii) fortalecimiento productivo local, con compras de cercanía, encadenamientos y reducción de mermas que sostienen a portadoras y portadores; y (iii) vinculación con el turismo nacional e internacional, que proyecta la memoria culinaria y genera demanda informada. Así, la estrategia convierte la salvaguardia del PCI en una arquitectura de valor cultural, social y económico que protege la continuidad de la cocina tradicional mientras habilita su proyección y sostenibilidad en el tiempo.

## 5.1 Objetivo general

Consolidar la gastronomía costarricense como un sistema articulado de protección e innovación, mediante el fortalecimiento de su cadena de valor, la integración de actores del ecosistema y la valorización del patrimonio cultural y natural, para fortalecer el desarrollo local.

## 5.2 Objetivos específicos

- Generar conocimiento actualizado y accesible sobre la cadena de valor gastronómica costarricense, mediante procesos de investigación, sistematización y monitoreo que integren dimensiones culturales, económicas, ambientales y sociales, con el fin de orientar acciones públicas, formación y decisiones estratégicas del sector.
- Fortalecer la participación y articulación de actores del ecosistema gastronómico mediante redes colaborativas, programas formativos y espacios de intercambio que promuevan la innovación cultural.
- Impulsar la proyección nacional e internacional de la gastronomía costarricense como laboratorio vivo de patrimonio inmaterial y desarrollo local, mediante eventos, plataformas de visibilización y alianzas estratégicas que potencien el turismo cultural, la inversión territorial y la valorización de los productos y saberes locales.

## 5.3 Acciones estratégicas

La estrategia Fogón Futuro se estructura en cuatro acciones estratégicas que, de manera articulada, buscan consolidar a la gastronomía costarricense como un campo de acción cultural, social y económico de alto impacto. En conjunto,

constituyen un marco integral para poner en valor la biodiversidad, el patrimonio inmaterial y la identidad gastronómica costarricense, proyectándolos hacia la innovación y el desarrollo territorial.

**La investigación** se orienta hacia la caracterización y análisis del ecosistema gastronómico costarricense, con el propósito de generar conocimiento aplicable y evidencia robusta que respalde la formulación de políticas públicas. La aproximación metodológica se fundamenta en el mapeo integral de la cadena de valor del sector gastronómico, con énfasis en la identificación de brechas estructurales y la detección de oportunidades para el desarrollo regenerativo y local.

Asimismo, la acción de investigación promueve la articulación con la academia y centros de conocimiento mediante convenios y proyectos interdisciplinarios que integren áreas como biodiversidad, patrimonio inmaterial, creatividad y turismo. Esta vinculación permitirá no solo ampliar la producción científica en torno a la gastronomía costarricense, sino también garantizar la validación metodológica de los hallazgos y su apropiación por parte de comunidades y actores locales. De esta manera, el conocimiento generado se convierte en un recurso estratégico para diseñar acciones públicas basadas en evidencia y para proyectar la gastronomía como un campo de innovación cultural y económica a nivel nacional e internacional. Entre los principales resultados esperados destacan:

Tabla 3 Acciones estratégicas: Investigación

Acciones	Indicador	Meta	Responsable	Riesgos
<i>Consolidar el Observatorio Fogón Futuro como una plataforma de análisis, sistematización y difusión de información estratégica</i>	Creación y formalización del observatorio	Incorporación de al menos 10 instituciones aliadas (públicas, privadas y académicas) como colaboradoras y usuarias activas del Observatorio	MCJ, Fundación La Libertad	Limitaciones de financiamiento para la sostenibilidad operativa y tecnológica del Observatorio.
<i>Fomentar espacios de innovación interdisciplinaria en patrimonio gastronómico que impulsen la transmisión intergeneracional del conocimiento</i>	Número de espacios activos de innovación culinaria con enfoque en patrimonio y transmisión intergeneracional	40 espacios activos de innovación culinaria en todo el país que integren saberes tradicionales y contemporáneos, fomentando la transmisión	Observatorio FF, Patrimonio MCJ, Academia	Limitaciones de financiamiento para la sostenibilidad operativa

<p><i>y el rescate de recetas tradicionales, integrando saberes contemporáneos y locales.</i></p>	<p>intergeneracional y el rescate de al menos 200 recetas patrimoniales documentadas y reinterpretadas.</p>
<p><i>Incorporar la gastronomía costarricense como eje transversal de los programas de interpretación cultural, mediación y hospitalidad, reconociendo que el capital humano es un pilar para la competitividad del turismo gastronómico.</i></p>	<p>Porcentaje de programas culturales y turísticos que integran la gastronomía como eje de interpretación, mediación o experiencia de hospitalidad.</p> <p>30 programas culturales y turísticos en todo el país que integren la gastronomía costarricense como eje de interpretación y hospitalidad, con presencia en las siete provincias</p> <p>Observatorio FF, Patrimonio MCJ, ICT, Academia</p> <p>Limitaciones de financiamiento para la sostenibilidad operativa</p>
<p><i>Promover la conciencia sobre la relación entre alimentación y conservación del entorno natural, posicionando el acto de comer como un acto de cuidado ambiental.</i></p>	<p>Número de actividades educativas, comunicativas o experienciales que promueven la relación entre la alimentación y la conservación del entorno natural.</p> <p>Al menos 100 actividades de sensibilización a nivel nacional que fortalezcan la conciencia sobre la relación entre la alimentación y la conservación del entorno natural, alcanzando al menos 20.000 personas participantes en los distintos territorios.</p> <p>Observatorio FF, MCJ, Academia, MAG, MINAE</p> <p>Limitaciones de financiamiento para proyectos conjuntos</p>
<p><i>Definir y visibilizar el aporte económico de la gastronomía costarricense, integrando sus impactos en el empleo, el turismo y la</i></p>	<p>Contribución estimada del sector gastronómico al PIB y empleo</p> <p>Indicador integrado a la Cuenta Satélite de Cultura</p> <p>UCE MCJ, Observatorio FF</p> <p>Limitada disponibilidad de estadísticas específicas del sector; falta de articulación interinstitucional; retrasos en acceso a datos oficiales.</p>

producción dentro de la Cuenta Satélite de Cultura.

Analizar la percepción social de la gastronomía mediante la inclusión de un módulo especializado en la Encuesta Nacional de Cultura

Fortalecer los procesos de denominación de origen y de reconocimiento internacional, impulsando la cooperación académica e interdisciplinaria

Promover la conservación de semillas nativas, especies locales y prácticas agroecológicas adaptadas al territorio

Documentar los modelos existentes (por ejemplo, festivales regionales, ferias, proyectos educativos o redes de productores) para entender sus factores de éxito, sus alianzas, su sostenibilidad financiera y sus aprendizajes.

	<p>Disponibilidad de un módulo de gastronomía aplicado en la Encuesta Nacional de Cultura</p>	<p>Al menos dos aplicaciones del módulo gastronómico en la Encuesta Nacional de Cultura en el quinquenio</p>	<p>UCE MCJ, Observatorio FF</p>	<p>Limitaciones presupuestarias que restrinjan la aplicación periódica del módulo</p>
		<p>Número de convenios, proyectos conjuntos desarrolladas en alianza con universidades e institutos de investigación</p>	<p>Al menos 5 investigaciones multidisciplinarias que brinden insumos claves al sector para las denominaciones de origen</p>	<p>Observatorio FF, UCE- Patrimonio MCJ, MAG, instituciones vinculadas</p>
		<p>Creación de Inventarios Nacionales de Productos Subutilizados, productos por estacionalidades</p>	<p>Al menos 5 inventarios nacionales</p>	<p>Observatorio FF, CNP MAG, Patrimonio MCJ, MINAE</p>
				<p>Limitación de recursos técnicos para la validación y análisis técnico</p>
				<p>Limitados recursos técnicos para hacer la evaluación</p>

**La activación de capacidades y prototipado territorial** es un mecanismo para transformar la investigación en acción, generando redes de colaboración y alianzas estratégicas entre actores nacionales e internacionales del sector gastronómico. Su propósito es dinamizar el ecosistema gastronómico costarricense y fortalecer la participación de comunidades, productores, chefs y estudiantes en procesos de intercambio y aprendizaje mutuo.

Esta acción parte de la premisa de que la cooperación interinstitucional, territorial y global constituye un factor determinante para la proyección de la gastronomía como motor de desarrollo local, en concordancia con marcos internacionales como la Convención de la UNESCO para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003) y las recomendaciones de la Red de Ciudades Creativas.

Uno de los instrumentos claves son los espacios presenciales que permiten a comunidades fuera del Gran Área Metropolitana dialogar con referentes de la gastronomía nacional. Durante el año 2025 el MCJ ha creado el programa Rides Culturales, concebidos como espacios de estímulo y apoyo a las personas creadoras, grupos artísticos, organizaciones culturales y comunidad en general. En el marco de Fogón Futuro se generaron 7 Rides Culturales con laboratorios gastronómicos por todo el país, a saber:

- San José. Conversatorio de Gastronomía, con Pablo Bonilla, Kid May, Carlos Rodríguez, Patricio Morera y Jorge Rodríguez.
- Isla de Chira. Grabación Audiovisual con las mujeres cocineras del manglar.
- Isla Venado. Concurso de ceviche con la asociación de mujeres de Isla Venado.
- Vara Blanca. Documento audiovisual y comunicación en redes sobre producto y plato típico de la zona.
- Zona de los Santos. Laboratorio gastronómico con Christine Lang, el chef Jose González y estudiantes del Colegio técnico.
- Palmar Norte. Laboratorio gastronómico con los chefs Marlon Acuña, Santiago Fernández y estudiantes del Colegio técnico.
- Limón. Laboratorio gastronómico y encuentro de cocina Bribri con cocina Afro.

La activación también impulsa un programa de residencias internacionales que busca atraer líderes mundiales de la gastronomía. Estos referentes, vinculados a instituciones y plataformas como el Basque Culinary Center o el festival Ñam Santiago, aportan metodologías, innovación y proyección internacional, al tiempo que se sumergen en la biodiversidad y los saberes costarricenses.

Las residencias no solo cumplen un papel formativo, sino también de diplomacia gastronómica. Al integrar actores de prestigio global, se fortalecen las alianzas con organismos multilaterales, agencias de turismo y universidades, lo que posiciona a Fogón Futuro como nodo de innovación cultural y alimentaria en la región.

En síntesis, la acción de activación articula comunidad, academia e institucionalidad con referentes internacionales, consolidando a Fogón Futuro como un espacio de acción colaborativa. Los principales resultados proyectados incluyen:

Tabla 4 Acciones estratégicas: Activación de capacidades y prototipado territorial

<b>Acción</b>	<b>Indicador</b>	<b>Meta</b>	<b>Responsable</b>	<b>Riesgos</b>
<i>Institucionalizar acciones claves para el sector mediante el Decreto Ejecutivo Fogón Futuro</i>	Decreto ejecutivo publicado y en ejecución.	Decreto emitido y en ejecución. Creación del premio Nacional de Gastronomía	MCJ en coordinación con Presidencia	Cambios en prioridades gubernamentales
<i>Fortalecer las prácticas agrícolas tradicionales vinculadas a festividades, cocina ritual y saberes heredados</i>	Número de acciones de articulación comunitaria sectoriales concretadas y/o	20 acciones de articulación formal y activa	Observatorio FF, Gestión sociocultural MCJ, MAG	Baja participación comunitaria; dificultades logísticas;
<i>Organizar visitas y residencias de líderes nacionales e internacionales que faciliten intercambios de conocimiento, tendencias y experiencias</i>	Número de líderes invitados y actividades realizadas.	15 líderes invitados que generan exposición nacional e internacional	Observatorio FF, UCE Patrimonio MCJ, ICT	Limitaciones de financiamiento
<i>Producir material audiovisual y multimedia que difunda y posicione la gastronomía costarricense como patrimonio cultural, natural e innovador</i>	Número de materiales audiovisuales producidos y alcance en medios nacionales e internacionales.	40 materiales producidos, difundidos y medida en alcance e impacto	Fundación La Libertad, MCJ, ICT, MINAE	Limitada cobertura mediática

<p><i>Promover el uso y enseñanza de técnicas culinarias heredadas que otorguen identidad y sentido histórico a los platos, brindando asesoría técnica y capacitación a instituciones públicas, privadas y académicas para integrar la gastronomía en estrategias de desarrollo territorial y rutas gastronómicas con enfoque patrimonial y sostenible</i></p>	<p>Número de asesorías realizadas</p> <p>20 asesorías</p> <p>5 Rutas gastronómicas</p> <p>10 procesos de capacitación</p>	<p>Observatorio FF, UCE-Patrimonio-Gestión sociocultura MCJ, ICT, MEIC, Procomer</p>	<p>Resistencia institucional a la integración de la gastronomía; limitación de recursos humanos especializados.</p>
--	---	--	---

**La acción de celebración y escalabilidad de modelos** busca visibilizar la riqueza gastronómica de Costa Rica y fortalecer su proyección cultural, turística y económica, a través de espacios de encuentro, aprendizaje e intercambio que inspiren, transfieran conocimiento y generen experiencias sensoriales capaces de conectar a las personas con el patrimonio alimentario y la biodiversidad nacional.

Esta acción no se limita a la celebración, sino que impulsa un proceso de escalabilidad territorial, entendido como la capacidad de replicar, adaptar y sostener experiencias exitosas del sector gastronómico, tales como festivales, rutas, laboratorios, escuelas de cocina o proyectos comunitarios, en distintos contextos del país, manteniendo su esencia local, pero con una visión de articulación nacional.

Las actividades desarrolladas bajo este enfoque integran formación especializada, experiencias culturales y encadenamientos productivos que permiten que la gastronomía dialogue con otras expresiones artísticas y sectores económicos. A través de clases maestras, laboratorios, gastro-cine, conciertos y degustaciones, se promueve la circulación del conocimiento y la apropiación colectiva del patrimonio inmaterial. De igual modo, la creación de espacios de comercialización y “mercaditos emprendedores” facilita la participación de productores, artesanos y pequeñas empresas, fortaleciendo los circuitos cortos de comercialización y las economías territoriales vinculadas a la gastronomía.

En coherencia con referentes internacionales de gestión de festivales culturales, esta acción trasciende la dimensión del entretenimiento para consolidarse como un instrumento de diplomacia cultural, promoción turística y construcción de ciudadanía. El festival se configura, así, como un laboratorio vivo de identidad, innovación y sostenibilidad, donde biodiversidad, patrimonio y creatividad se integran en un formato participativo y de alto valor simbólico. Al hacerlo, no solo celebra la diversidad gastronómica del país, sino que transforma y potencia su papel como motor del desarrollo cultural y territorial.

Tabla 5 Acciones estratégicas: Celebración y escalabilidad de modelos

<b>Acción</b>	<b>Indicador</b>	<b>Meta</b>	<b>Responsable</b>	<b>Riesgos</b>
<i>Crear y posicionar el festival Fogón Futuro a nivel nacional e internacional.</i>	Nivel de visibilización en medios tradicionales y digitales.	50 apariciones en medios y 10% incremento de participación anual	MCJ, Fundación La Libertad, ICT, Procomer, MAG, MEIC	Limitada cobertura mediática; falta de alianzas internacionales.
<i>Realización de conferencias, talleres y demostraciones con expertos nacionales e internacionales que fortalezcan las capacidades del sector y fomenten la innovación con identidad</i>	Número de clases, laboratorios y charlas realizadas.	25 actividades académicas que vinculen portadores de tradición	Observatorio FF, Gestión sociocultural MCJ, academia.	Baja asistencia
<i>Promover experiencias culturales y sensoriales vinculadas a la gastronomía.</i>	Número de actividades culturales realizadas y asistencia registrada.	20 actividades regionales	MCJ – Gestión sociocultural, Observatorio FF, ICT, MAG	Escaso interés del público; dificultades logísticas; competencia con otros eventos.
<i>Garantizar la diversidad de participantes en el festival.</i>	Diversidad de participantes (productores, artistas, académicos, público).	4 sectores representados anualmente	Fundación La Libertad, MCJ.	Escasa representatividad de sectores; desigualdad territorial en la participación.

*Estimular encadenamientos productivos y visibilizar emprendimientos locales.*

Número de 150 emprendimientos emprendimientos MEIC, MCJ, Baja participación de y articulados y Fundación La emprendedores; sostenibles Libertad, MAG reportadas.

**La evaluación adaptativa y mejora continua.** De acuerdo con la Metodología para Elaborar el Plan Nacional Sectorial de MIDEPLAN, el seguimiento es “(...) un proceso sistemático y periódico de la ejecución de una intervención pública para conocer el avance en la utilización de los recursos asignados y en el logro de los objetivos, con el fin de detectar oportunamente, deficiencias, obstáculos o necesidades de ajuste” y su propósito es mejorar la acción pública mediante la rendición de cuentas en el cumplimiento de las metas y el alcance de los objetivos (MIDEPLAN, 2021, pág.27).

El seguimiento de la Estrategia estará a cargo del Ministerio de Cultura y Juventud (MCJ), mediante evaluaciones con periodicidad semestral y anual. Cada intervención pública definida en este marco estratégico se encuentra asociada a un instrumento de monitoreo institucional, en el cual se integran indicadores de resultado e impacto, metas temporales, proyecciones de recursos, responsables operativos, cronogramas de ejecución y análisis de riesgos que podrían incidir en la efectividad de la implementación. Asimismo, se establece como criterio técnico la desagregación de la información cuando sea factible por región, sexo y poblaciones específicas, con el propósito de garantizar la pertinencia territorial, la equidad de género y la inclusión de grupos históricamente subrepresentados en el sector cultural y gastronómico.

La evaluación constituye un proceso de valoración sistemática del diseño, la ejecución y los resultados de las intervenciones planteadas en la Estrategia Fogón Futuro, con base en criterios de valor previamente definidos. Este ejercicio permitirá generar recomendaciones sustentadas en evidencia que apoyen la toma de decisiones estratégicas y contribuyan a la mejora continua de la gestión pública (MIDEPLAN, 2021, p. 29).

En concordancia con los lineamientos nacionales, se propone incorporar dos momentos clave de evaluación:

## **1. Evaluación intermedia (a mitad del período 2025–2030):**

Objetivo: Determinar la pertinencia y consistencia de los indicadores definidos para las intervenciones, así como medir avances en términos de implementación y participación de actores territoriales.

Alcance: Revisión metodológica de indicadores, análisis de cumplimiento de metas parciales y validación de la coherencia entre los resultados obtenidos y los objetivos estratégicos.

Resultado esperado: Ajustes oportunos a los instrumentos de seguimiento y fortalecimiento de la articulación interinstitucional.

## **2. Evaluación final (al cierre del período 2025–2030):**

Objetivo: Identificar los resultados alcanzados por la Estrategia Fogón Futuro en relación con la protección del patrimonio inmaterial, la biodiversidad, la innovación gastronómica y el desarrollo territorial.

Alcance: Medición integral de resultados e impactos, con análisis de pertinencia, eficacia, eficiencia y sostenibilidad de las intervenciones.

Resultado esperado: Recomendaciones de política pública y lineamientos para la continuidad o rediseño de programas asociados, en cumplimiento con los parámetros de MIDEPLAN.

Asimismo, se integrará como criterio transversal la desagregación de la información por región, sexo y poblaciones específicas, con el fin de garantizar la pertinencia territorial, la equidad de género y la inclusión social en la evaluación.

De esta forma, la Estrategia Fogón Futuro no solo se alinea con las prácticas nacionales de gestión por resultados, sino que también asegura que las intervenciones generen valor público medible, fortaleciendo la rendición de cuentas, la legitimidad institucional y el impacto en los territorios.

## **6. Gobernanza**

El Ministerio de Cultura y Juventud es el líder de la Estrategia Nacional de Gastronomía Fogón Futuro, por lo que asume la coordinación de los procesos de formulación e implementación, en ejercicio de su rectoría en materia de protección del patrimonio inmaterial y el impulso a los emprendimientos creativos y culturales.

La creación del Consejo Nacional de Gastronomía vía decreto representa un compromiso interinstitucional sin precedentes que vincula directamente a los ministerios rectores en la construcción de una estrategia pública integral para el desarrollo gastronómico del país. El MCJ a su vez orientará las acciones y estrategias por medio del Consejo que estará conformado por la persona jerarca o quién esta designe, de las siguientes instituciones:

- a) Instituto Costarricense de Turismo
- b) Ministerio de Economía, Industria y Comercio
- c) Ministerio de Ambiente y Energía
- d) Ministerio de Agricultura y Ganadería
- e) Ente técnico: Observatorio Nacional de la Gastronomía Costarricense, Fundación La Libertad

Cada institución asume un papel estratégico: el ICT como motor del turismo cultural y sostenible; el MEIC impulsando la competitividad y la innovación empresarial; el MINAE garantizando la coherencia ambiental y la gestión responsable de los recursos; y el MAG fortaleciendo la producción local y los encadenamientos rurales. Bajo la rectoría del Ministerio de Cultura y Juventud y el soporte técnico del Observatorio Nacional de la Gastronomía, este Consejo se constituye en una plataforma de gobernanza colaborativa que traduce la riqueza culinaria de Costa Rica en valor económico, social y ambiental, consolidando a la gastronomía como una prioridad estratégica del Estado y un eje estructural del desarrollo territorial.

El Observatorio Nacional de la Gastronomía Costarricense es un órgano técnico de investigación, documentación, análisis y promoción de la gastronomía nacional, liderado por el MCJ a través de la Dirección de Gestión Sociocultural, la Unidad de Cultura y Economía, y la Dirección de Patrimonio, y Fundación la Libertad como secretaría técnica de articulación. Esta instancia generará convenios con socios claves como instituciones públicas aliadas, academia nacional e internacional, y el sector privado.

En este sentido, el Observatorio FF desempeña un papel esencial dentro de la gobernanza del Consejo Nacional de Gastronomía, al fungir como su brazo técnico y operativo. Es la instancia responsable de transformar las decisiones estratégicas en acciones concretas, garantizando la articulación entre comunidades, instituciones públicas, academia y sector privado. De esta manera, se convierte en el centro de inteligencia y cooperación del sistema, asegurando que la gastronomía nacional se gestione con base en conocimiento, pertinencia territorial y visión de largo plazo.

## 6.1 Entidades internacionales

En el marco de la Estrategia Nacional Fogón Futuro, las entidades internacionales no solo brindan acompañamiento técnico, sino que fortalecen la proyección, coherencia y legitimidad regional. Su acción conjunta impulsa la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles que respeten la biodiversidad, reduzcan el desperdicio y fortalezcan la producción local, en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2 (Hambre Cero), 12 (Producción y Consumo Responsables) y 15 (Vida de Ecosistemas Terrestres). Su participación consolida a Fogón Futuro como una estrategia alineada con los estándares internacionales y con capacidad para articular cultura, territorio y bienestar en una misma agenda de país.

Desde el ámbito cultural, la UNESCO continúa siendo el referente para el reconocimiento y protección de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial, brindando legitimidad internacional a los procesos de salvaguardia y promoviendo el diálogo intercultural. Su marco normativo impulsa la participación de comunidades portadoras de tradición, la documentación de saberes y la creación de políticas culturales integradas. En esta línea, el respaldo al Observatorio Nacional de la Gastronomía permitirá sistematizar experiencias, conectar redes de conocimiento y consolidar la gastronomía costarricense en la agenda global.

La incorporación de Costa Rica al programa Ibercocinas, iniciativa de cooperación impulsada por la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB), representa una oportunidad estratégica para fortalecer la dimensión cultural y patrimonial de Fogón Futuro. Este programa promueve la valoración, transmisión y salvaguardia de las cocinas tradicionales como patrimonio vivo y fuente de cohesión social. Su modelo de cooperación horizontal y su capacidad para articular redes entre países iberoamericanos permitirán que Costa Rica participe activamente en una comunidad regional de práctica, compartiendo metodologías, visibilizando a las portadoras y los portadores de tradición, y desarrollando proyectos conjuntos de formación, investigación y difusión que refuerzen la proyección internacional de la gastronomía costarricense.

En el ámbito económico, organismos como la OCDE y la Organización Mundial del Turismo (OMT) han demostrado que la gastronomía es un motor clave del desarrollo local y global. La OMT, en su informe *Gastronomy Tourism: Drivers and Trends* (2019), evidencia cómo el turismo gastronómico impulsa el crecimiento económico, diversifica la oferta turística y genera empleo en los territorios, especialmente en aquellos con potencial cultural y productivo subutilizado. Estos hallazgos, complementados por los análisis de la OCDE sobre sostenibilidad y competitividad

de los sistemas alimentarios, subrayan la importancia de integrar la gastronomía en las estrategias nacionales de desarrollo.

En este sentido las agencias multilaterales como la CAF, el BCIE, el BID y el PNUD, entre otros, podrán brindar herramientas financieras, metodológicas y de gestión para escalar la estrategia Fogón Futuro hacia modelos de desarrollo territorial inclusivo. Su participación asegura que los esfuerzos nacionales se traduzcan en acciones públicas sostenibles, basadas en evidencia y con proyección regional.

Las embajadas y representaciones diplomáticas también desempeñan un papel clave dentro de esta arquitectura de gobernanza. Actúan como plataformas de diplomacia cultural y económica, facilitando intercambios entre chefs, productores y gestores culturales, además de abrir oportunidades de cooperación técnica, residencias y participación en festivales internacionales. A través de sus agregadurías culturales y comerciales, las embajadas de países aliados pueden apoyar la proyección internacional de Fogón Futuro, impulsar denominaciones de origen, atraer inversión responsable y posicionar la cocina costarricense como símbolo de sostenibilidad y hospitalidad.

En conjunto, la articulación de entidades internacionales fortalece el carácter integral y cooperativo de la estrategia. Esta red de alianzas internacionales convierte a la gastronomía en un eje de diálogo y desarrollo compartido, en el que Costa Rica no solo protege su patrimonio alimentario, sino que contribuye activamente a los objetivos globales de sostenibilidad, cultura y bienestar territorial.

## 6.2 Sector Público

El sector público costarricense asume un rol estratégico en la gobernanza de la gastronomía nacional, al articular políticas, recursos y capacidades institucionales para consolidarla como un eje transversal del desarrollo sostenible. Su responsabilidad no se limita a la protección del patrimonio gastronómico, sino que abarca la creación de marcos normativos, incentivos y mecanismos de coordinación que integren cultura, producción, turismo, ambiente y educación.

En este contexto, la acción conjunta institucional resulta esencial para resguardar los saberes y productos endémicos, garantizar la articulación interinstitucional y posicionar la gastronomía dentro de la marca país como un signo distintivo de identidad y competitividad. Esta gobernanza pública debe fortalecer el registro, la salvaguarda y la valorización del patrimonio gastronómico, asegurando que las políticas sectoriales converjan en una visión común: convertir la cocina

costarricense en un motor de cohesión social, innovación económica y proyección internacional.

El Ministerio de Cultura y Juventud a través de sus direcciones de Patrimonio Cultural y Gestión Sociocultural desempeñan un papel fundamental en la implementación de esta visión. La primera se centra en la identificación, registro y salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial, incluyendo los saberes y prácticas culinarias, mientras que la segunda impulsa procesos de fortalecimiento comunitario y participación ciudadana. Juntas, ofrecen un marco institucional sólido para que la gastronomía sea reconocida como patrimonio vivo, articulando el resguardo cultural con el desarrollo social y territorial.

Desde la perspectiva de la gobernanza pública de Fogón Futuro, la Política de Producción y Consumo Sostenibles 2018–2030 y la Política Nacional de Desarrollo Rural Territorial 2015–2030 ofrecen un marco complementario que refuerza la coherencia institucional de la estrategia. Ambas políticas establecen las bases para un Estado articulador, capaz de impulsar prácticas sostenibles, fortalecer la producción local y diversificar las economías rurales mediante la innovación y la inclusión. En el ámbito gastronómico, estos lineamientos habilitan la creación de cadenas de valor integradas que vinculan biodiversidad, producción agroalimentaria, turismo y cultura, consolidando la cocina costarricense como un vector de sostenibilidad, resiliencia territorial y desarrollo con identidad.

Asimismo, la incorporación de la gastronomía costarricense en la estrategia de Marca País (Esencial Costa Rica) constituye un eje central de la diplomacia económica y cultural, al proyectar la identidad costarricense como sinónimo de sostenibilidad, calidad y autenticidad. Este posicionamiento debe ser coordinado entre el Ministerio de Cultura y Juventud, el ICT, el MEIC y PROCOMER, cuya labor es clave en la promoción internacional y en la atracción de inversiones vinculadas a la cadena de valor gastronómica.

Desde la perspectiva de Fogón Futuro, PROCOMER actúa como un socio estratégico al facilitar la internacionalización de productos, emprendimientos y experiencias culinarias, fortaleciendo la presencia de Costa Rica en ferias, mercados y plataformas globales. Integrar la gastronomía a la narrativa de la marca país no solo impulsa el turismo y las exportaciones con valor cultural agregado, sino que también consolida una imagen nacional coherente: un país que protege su biodiversidad innova desde la tradición y convierte su patrimonio gastronómico en motor de desarrollo sostenible y proyección internacional.

El ICT cumple un papel esencial como articulador entre la política cultural y la política turística del país. Su vinculación asegura que la gastronomía sea reconocida

no solo como un atractivo complementario, sino como un eje estructural del modelo turístico costarricense. El Plan Nacional de Turismo 2022–2027 se convierte así en un instrumento operativo clave dentro de la estrategia, al integrar la cultura y el patrimonio como factores de diversificación y sostenibilidad de la oferta turística.

En suma, el compromiso del sector público costarricense con la gastronomía trasciende en el marco de esta Estrategia lo simbólico para convertirse en una acción pública integral que vincula patrimonio, competitividad e innovación.

### 6.3 Sector Privado

El sector privado se consolida en la gobernanza de la Estrategia Fogón Futuro como un socio estratégico del Estado para fortalecer la competitividad, la innovación y la sostenibilidad del ecosistema gastronómico nacional. Su participación en los espacios de articulación territorial permite canalizar inversiones, impulsar la creación de nuevas empresas y consolidar alianzas público-privadas orientadas al desarrollo local, integrando la gastronomía dentro de las agendas de producción, turismo, cultura y sostenibilidad.

Este dinamismo empresarial se traduce en un pilar clave para la innovación y proyección internacional de la cocina costarricense. A través de la investigación aplicada, los laboratorios gastronómicos y el desarrollo de productos con identidad territorial, el sector privado contribuye a transformar la creatividad en valor económico y competitividad sostenible. Restaurantes, empresas turísticas y colectivos gastronómicos se convierten así en embajadores de una narrativa que une tradición, biodiversidad y contemporaneidad, proyectando a Costa Rica como un referente regional en gastronomía sostenible.

Asimismo, los grupos organizados del sector gastronómico y los colectivos independientes desempeñan un papel fundamental en la consolidación del sector. Estas asociaciones promueven la capacitación, la representación gremial y la profesionalización de los oficios gastronómicos, al tiempo que fortalecen la mediación con otros sectores económicos. Su trabajo articulado con cámaras empresariales y redes de productores permite generar economías de escala, mejorar estándares de calidad y posicionar la gastronomía como un eje transversal de competitividad y desarrollo local.

En estrecha relación con el sector turístico, la participación de turoperadores, agencias de viaje, hoteles, restaurantes y cámaras empresariales impulsa un modelo de turismo gastronómico sostenible, que conecta al visitante con los territorios, los productores y las tradiciones locales. Esta articulación fomenta la

creación de rutas gastronómicas, experiencias del campo a la mesa y circuitos cortos de comercialización, fortaleciendo el vínculo entre cocina, biodiversidad y hospitalidad. De este modo, el turismo se convierte en un canal estratégico para dinamizar economías rurales y proyectar internacionalmente el patrimonio alimentario costarricense.

Acciones impulsadas por entidades como Fundecooperación para el Desarrollo Sostenible e Impact Hub San José refuerzan esta visión de gobernanza compartida. Ambas instituciones promueven modelos empresariales sostenibles e inclusivos: Fundecooperación mediante financiamiento verde y asistencia técnica para productores locales, e Impact Hub como plataforma de innovación y articulación que fomenta la creatividad y el impacto social. Estas acciones complementan la labor pública al dinamizar el tejido empresarial, fortalecer las capacidades locales y demostrar que la sostenibilidad del sector privado depende de su capacidad de integrarse coherentemente con la biodiversidad, la cultura y el desarrollo territorial.

Finalmente, el sector privado desempeña un papel decisivo en la promoción de certificaciones de origen y sostenibilidad, herramientas que fortalecen la diferenciación de los productos costarricenses en los mercados globales. Casos emblemáticos como la Denominación de Origen Café Tarrazú, la Indicación Geográfica del Cacao de Talamanca o sellos como Fair Trade y Rainforest Alliance reflejan el compromiso del empresariado nacional con la trazabilidad, la calidad y la responsabilidad ambiental. Estas iniciativas consolidan la gastronomía costarricense como una cadena de valor integral, capaz de generar empleo, proteger el patrimonio y posicionar al país como un referente internacional.

## 6.4 Sociedad

La sociedad costarricense constituye uno de los pilares centrales en la gobernanza de la Estrategia Fogón Futuro, al ser portadora, transmisora y transformadora del patrimonio gastronómico nacional. A través de las prácticas cotidianas en los hogares, las celebraciones comunitarias y los espacios de convivencia, se resguardan los saberes gastronómicos que dan forma a la identidad cultural del país. La ciudadanía no es solo beneficiaria de las políticas públicas, sino protagonista activa en la salvaguardia y revitalización de la cocina costarricense, garantizando su continuidad en el tiempo y su adaptación a los desafíos contemporáneos.

Reconocer la gastronomía como parte de la identidad nacional implica fortalecer el vínculo entre cultura y vida cotidiana, haciendo de la alimentación un acto de

memoria, creatividad y sostenibilidad. En este sentido, la transmisión intergeneracional del conocimiento entre familias, comunidades y escuelas es un componente esencial para mantener viva la diversidad gastronómica del país. Fogón Futuro promueve la participación social en programas educativos, ferias, festivales y procesos de investigación comunitaria que acerquen a la ciudadanía a sus propios patrimonios alimentarios.

El consumo responsable es otro eje en el que la sociedad incide directamente, convirtiéndose en agente de cambio para los sistemas alimentarios sostenibles. Las decisiones de compra y las preferencias de consumo de las personas determinan las dinámicas de producción, distribución y comercialización de alimentos. Al privilegiar productos locales, de temporada y con valor cultural, la ciudadanía impulsa cadenas de valor regenerativas, promueve el empleo local y protege la biodiversidad que sustenta la cocina costarricense.

La participación de la ciudadanía en los procesos de consulta, investigación y salvaguarda es clave para fortalecer la legitimidad de la gobernanza pública en torno a la gastronomía. Involucrar a portadores de tradición, asociaciones comunales, colectivos juveniles y organizaciones sociales en el diseño e implementación de Fogón Futuro asegura pertinencia cultural, equidad territorial e inclusión social. Esta articulación convierte a la sociedad en un actor corresponsable del desarrollo cultural y sostenible del país, y en guardiana viva de la cocina costarricense como patrimonio común.

## 6.5 Academia

La academia ocupa un lugar estratégico en la Estrategia Fogón Futuro, al aportar conocimiento científico, cultural y social que sustenta la toma de decisiones y fortalece la sostenibilidad del sector gastronómico. Su labor de investigación, documentación y análisis permite comprender la cocina costarricense como un sistema complejo donde convergen biodiversidad, identidad, economía y cultura. A través de proyectos interdisciplinarios, las universidades y centros de investigación colaboran con comunidades locales para registrar recetas, técnicas, utensilios y productos endémicos, contribuyendo a los inventarios de patrimonio cultural inmaterial y asegurando la transmisión intergeneracional de los saberes gastronómicos.

El desarrollo académico en gastronomía y disciplinas afines ha crecido significativamente en el país, impulsando la formación de capital humano especializado capaz de integrar tradición, innovación y sostenibilidad. Programas

técnicos, universitarios y de posgrado, junto con certificaciones internacionales, preparan a chefs, gestores culturales, investigadores y emprendedores que pueden actuar como agentes de cambio en los territorios. Este esfuerzo académico refuerza la visión de Fogón Futuro de construir una gastronomía basada en conocimiento, con estándares de calidad global y arraigo local.

El principal desafío de estos centros de formación, tanto públicos como privados, es cerrar la brecha entre la enseñanza técnica y la memoria viva de los portadores de tradición como agentes formadores. Solo mediante esta articulación intergeneracional será posible garantizar que la gastronomía costarricense evolucione con autenticidad, preservando su valor cultural, ecológico y simbólico en cada nueva generación de profesionales.

Asimismo, la academia contribuye a la investigación aplicada y la innovación social, desarrollando estudios sobre consumo, sostenibilidad, educación alimentaria y economía creativa que permiten orientar políticas públicas y estrategias sectoriales. En Costa Rica, la formación y la investigación en torno a la alimentación sostenible han evolucionado hacia un enfoque integral. En la educación formal, las universidades incorporan temas como sistemas agroalimentarios sostenibles, huella ambiental de la dieta y rescate de cultivos tradicionales, mientras que en la educación no formal proliferan talleres, ferias y laboratorios gastronómicos que vinculan a productores y comunidades. Por ejemplo, la Universidad de Costa Rica (UCR) destaca por su labor en la documentación de prácticas gastronómicas tradicionales, la investigación de sistemas alimentarios locales y la creación de bancos de semillas, redes de consumo responsable y cocinas-laboratorio que traducen la ciencia en herramientas para la acción territorial.

En conjunto, la academia costarricense se consolida como un socio técnico clave de la Estrategia Fogón Futuro. Su capacidad de producir y transferir conocimiento, de vincular ciencia con territorio, y de formar profesionales comprometidos con la sostenibilidad y la identidad nacional, la convierte en un pilar de la gobernanza del ecosistema gastronómico, garantizando que las decisiones públicas y privadas se basen en evidencia, innovación y pertinencia cultural.

## 7. Bibliografía

- Aguilar Zúñiga, Pamela et all (2015). Aportes conceptuales y metodológicos para el fomento de la cocina tradicional costarricense como insumo en el desarrollo de políticas públicas e iniciativas nacionales, bajo un enfoque integral de la seguridad alimentaria y nutricional (Tesis de grado). Universidad de Costa Rica
- Afshin, A., Sur, P. J., Fay, K. A., Cornaby, L., Ferrara, G., Salama, J. S., ... & Murray, C. J. L. (2019). Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017. *The Lancet*, 393(10184), 1958–1972.
- Banco Central de Costa Rica. (2024). Informe Anual 2023. San José: BCCR.
- Basque Culinary Center & Organización Mundial del Turismo. (2019). Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism. San Sebastián: BCC.
- Bortolotto, C., & Ugarte, M. (2019). Patrimonio cultural inmaterial y políticas públicas en América Latina. UNESCO.
- Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala (CECEG). (2022). La cocina guatemalteca: identidad y patrimonio. Guatemala: CECEG.
- Feria Alimentaria. (2025). Informe de resultados del sector gastronómico guatemalteco 2025. Ciudad de Guatemala.
- Fischler, C. (1995). El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama.
- FAO. (2019). El estado de la alimentación y la agricultura 2019. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- FAO. (2023). Transforming Food Systems for Better Nutrition. Roma: FAO.
- FAO. (2025). The State of Food Security and Nutrition in the World 2025. Roma: FAO.
- González Arce, R. (2008). “De flores, brotes y palmitos: alimentos olvidados”. *Agronomía Costarricense* 32(2):183-192.
- Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT). (2019). Plan de Desarrollo del Turismo Gastronómico en Guatemala. Ciudad de Guatemala.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). (2024). Encuesta Continua de Empleo. San José: INEC.
- Kaplinsky, R., & Morris, M. (2001). A Handbook for Value Chain Research. Institute of Development Studies, University of Sussex.

- Medaglia Monge, C. (2021). Perú: de la promoción de la gastronomía a la internacionalización de superfoods, aprendizajes para Costa Rica. Costa Rica: Procomer
- Montoya Greenheck, F. (2011). Tradiciones alimentarias en Costa Rica: Diversidad bio-cultural en peligro de extinción. Universidad de York.
- Montoya, M. (2011). Economía cultural y sostenibilidad en comunidades indígenas: el caso de ACOMUITA. San José: Fundación Friedrich Ebert.
- Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE). (2023). Food Systems and Sustainability. París: OECD Publishing.
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (2019). Gastronomy Tourism: Drivers and Trends. Madrid: UNWTO.
- Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). (2022). Índice de Progreso Social Cantonal de Costa Rica. San José: PNUD.
- PromPerú. (2024). Informe de impacto económico del turismo gastronómico en Perú 2024. Lima: PromPerú.
- Ross G, Marjorie. 1986. Al calor del fogón. 500 años de cocina costarricense. San José, Costa Rica: Editorial Ediciones y proyectos Arcángel
- Salazar Arce, P. (comp.). (2020). Cocinas del Bicentenario de Costa Rica del Siglo XX al Siglo XXI. Centro de Patrimonio Cultural, MCJ.
- Sedó Masís, P. (2014). Pique olores, tacacos a la olla y a cocinar... Reflexiones sobre la cocina del costarricense. San José: Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica.
- UNESCO. (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. París: UNESCO.
- UNESCO. (2009). Marco para las industrias culturales y creativas. París: UNESCO.
- UNESCO. (2010). Patrimonio inmaterial y sostenibilidad. París: UNESCO.
- UNESCO. (2022). Creative Cities of Gastronomy: Case Studies. París: UNESCO.
- UN Tourism. (2025). World Gastronomy Report 2025. Madrid: UN Tourism.
- Universidad de Costa Rica (UCR). (2020). Biodiversidad comestible y cocina costarricense. San José: UCR.
- Vargas, E. et al. (2014). Plan Nacional de Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable (PNGSS).
- World Food Travel Association. (2025). 2025 annual industry report: State of the culinary tourism industry.

# ANEXO I

## Cadena de Valor sector gastronómico, según eslabones y ejes estratégicos

<b>Eslabón</b>	<b>Biodiversidad</b>	<b>Creatividad y Cultura</b>	<b>Turismo (desarrollo local)</b>	<b>Actores claves</b>
<i>Formación</i>	Crear conciencia sobre la relación entre lo que comemos y la conservación del entorno natural.	Fomentar espacios de innovación interdisciplinar en el patrimonio gastronómico, transmisión intergeneracional, rescate de recetas	Integrar la gastronomía como eje central en los programas de interpretación cultural, mediación y hospitalidad	instituciones educativas, chefs docentes, universidades, centros de investigación, cámaras de turismo
<i>Producción</i>	Promover la conservación de semillas nativas, especies locales y prácticas agroecológicas adaptadas al territorio	Rescatar y fortalecer las prácticas agrícolas tradicionales vinculadas a festividades, cocina ritual y saberes heredados, como base para la preservación del patrimonio cultural y la identidad alimentaria de las comunidades.	Promover experiencias "del campo a la mesa" que revelen el origen de los alimentos y fortalezcan el vínculo entre productor, paisaje y visitante, fomentando el consumo consciente y la valorización del territorio	Cámaras/asociaciones de producción, cooperativas, asociaciones indígenas.
<i>Transformación y procesamiento</i>	Promover la selección y preparación de ingredientes locales como práctica que contribuya a la protección de especies	Preservar y de técnicas culinarias heredadas que aportan identidad y sentido histórico a los platos,	Fomento de experiencias como talleres de cocina tradicional, demostraciones o degustaciones artesanales	microempresas alimentarias, emprendedores, organizaciones de mujeres, agroindustrias rurales.

		<p>riesgo y a la reducción de la huella ecológica en los sistemas alimentarios.</p> <p>fortaleciendo la continuidad cultural y el valor patrimonial de la gastronomía local.</p>
<i>Logística y distribución</i>		<p>Fomentar los circuitos cortos de comercialización y el desarrollo de mercados locales para reducir las emisiones asociadas al transporte de alimentos y fortalecer economías territoriales regenerativas</p> <p>desarrollar ecosistemas logísticos creativos que faciliten la circulación del patrimonio gastronómico, fortaleciendo las redes de producción, distribución y consumo que conectan a productores, cocineros y comunidades en torno a la identidad culinaria nacional.</p> <p>Creación y fomento de visitas a mercados vivos, degustaciones en ruta, conexión con el origen de los productos.</p>
<i>Comercialización y servicios gastronómicos</i>		<p>Impulsar el diseño de menús que incorporen ingredientes endémicos o de temporada, promoviendo una oferta gastronómica más respetuosa con el ambiente y alineada con los ciclos naturales del territorio</p> <p>impulsar el fortalecimiento y la promoción de las denominaciones de origen y los reconocimientos internacionales como herramientas para valorar la singularidad del patrimonio gastronómico costarricense y potenciar su posicionamiento en mercados.</p> <p>diseñar y fortalecer productos turísticos gastronómicos que integren aromas, sabores, relatos y técnicas como parte de un viaje multisensorial, capaz de generar valor económico, orgullo comunitario y conservación del patrimonio alimentario.</p>