

Universidad Nacional de Costa Rica  
Sede Regional Chorotega  
Campus Liberia

Propuesta de una ruta gastronómica de platos populares y tradicionales guanacastecos para el  
distrito de Las Juntas de Abangares, Guanacaste

Trabajo final de graduación bajo la modalidad de proyecto  
Sometido a consideración del tribunal examinador, como requisito parcial para optar por el  
Grado de Licenciatura en Gestión de Negocios Turísticos Bilingüe

Ana María Jiménez Morales

Tutora: MSc. Sandra Lezcano Calderón

Guanacaste, 2021

**TRIBUNAL EXAMINADOR**

---

**MSc. Elena Dorado Mayorga**  
**Representación de la Dirección Académica**  
**Campus Liberia**

---

**MSc. Doriam Chavarría López**  
**Vicedecana**  
**Sede Regional Chorotega**

---

**MSc. Sandra Lezcano Calderón**  
**Tutora**

---

**MBA. Vera Vargas León**  
**Lectora**

---

**M.Sc. Sergio Rodríguez Santana**  
**Lector**

## **DEDICATORIA**

Para mis padres Sady Morales y Ricardo Jiménez, por darme la vida, por las grandes oportunidades que me han otorgado para cumplir cada una de mis aspiraciones, por inculcarme buenos valores y principios, por su paciencia, amor y apoyo incondicional en todo momento, y por las innumerables lecciones que aportan a mi crecimiento personal, emocional y profesional.

Para mis hermanos, que desde sus diversas perspectivas, habilidades y vivencias me han aconsejado y apoyado en los momentos más cruciales, por sus enseñanzas que marcan positivamente mi vida. En especial, para mi hermana Daniela Jiménez, gran ejemplo de superación, dedicación, esfuerzo y amor, quien fue una de las personas que estuvo más de cerca en esta etapa, siendo parte fundamental para culminar con éxito este proceso constructivo de conocimiento.

Para los pequeños, mis sobrinos, los pedacitos de cielo, que con su inocencia y sus increíbles personalidades lograron siempre minimizar esos instantes de tensión e incertidumbre, ya fuera con una sonrisa, una mirada, un abrazo o un relato de lo primero que se le ocurría. En especial, a Mariel, quien fue la otra persona que estuvo de cerca en este proceso, la que me acompañaba hasta tarde y con su ímpetu y gran genialidad, en ciertos instantes, me ayudó a mantener la mirada siempre fija en el objetivo.

Y, finalmente, para una persona que me inculcó y fue gran ejemplo de amor, paciencia, comprensión, sabiduría y empatía mostrados por medio de su gran don y su interés de ayudar a los demás, esta es una dedicatoria especial para Pacífica Morales, me enorgulleció ser tu nieta.

**Ana María**

## AGRADECIMIENTO

Agradezco, primeramente, a Dios, por ser luz y guía en este extraordinario e impredecible camino llamado vida, por permitirme vivir cada día, por sus múltiples bendiciones y su protección.

A mi familia, por ser el principal promotor de todos mis sueños y anhelos, por su paciencia, su amor y por estar ahí, siempre acompañándome y apoyándome incondicionalmente en todo momento durante este proceso, en especial, en los instantes de incertidumbre y agobio.

A la Universidad Nacional, Sede Regional Chorotega, Campus Liberia y a su cuerpo de docentes, por brindarme las herramientas adecuadas para formarme como profesional y por todas las experiencias vividas, que aportaron a mi crecimiento personal, siendo esta etapa una de las más fundamentales y enriquecedoras de mi vida, la cual recordaré y atesoraré por siempre.

A las personas que contribuyeron, de distintas maneras, y desde sus respectivas áreas para la culminación de este proyecto: Sandra Lezcano Calderón, tutora; Vera Vargas León, lectora; Sergio Rodríguez Santana, lector; a Elena Dorado Mayorga, coordinadora de carrera y a Lucy Marchena Odo y Blanca Barahona Barahona, funcionarias de la Biblioteca Rose Marie Ruiz, quienes gracias a sus conocimientos, consejos, apoyo y acompañamiento, me brindaron una guía excepcional que me permitió concluir con éxito este proyecto.

También agradezco, a la Asociación de Desarrollo de Las Juntas (ADILJA), la Unión Cantonal de Asociaciones de Desarrollo de Abangares (UNCADA) y a la Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste, Dirección de Cultura, Ministerio de Cultura y Juventud, por darme la oportunidad de crear este proyecto, y por creer en él de principio a fin. Asimismo, hago mención y agradezco al señor Esteban Murillo Rojas, del Ecomuseo de las Minas de Abangares, cuyo aporte fue primordial para finalizar este proyecto, de manera exitosa.

¡Les agradezco por sus aportes, enseñanzas y apoyo a lo largo de este proceso!

## LISTAS DE SIGLAS, ABREVIATURAS Y ACRÓNIMOS

ADILJA.....	Asociación de Desarrollo de Las Juntas
ATLAS.....	European Association for Tourism and Leisure Education
CEDE.....	Centro Documentación de Estudios y Oposiciones
CEPAL.....	Comisión Económica para América Latina y el Caribe
CEGAHO.....	Centro Empresarial Gastronómico Hotelero
CICATUR.....	Centro Interamericano de Capacitación Turística
DC.....	Dirección de Cultura
DINADECO.....	Dirección Nacional de Desarrollo de la Comunidad
FITUR.....	Feria Internacional de Turismo
ICT.....	Instituto Costarricense de Turismo
IMAS.....	Instituto Mixto de Ayuda Social
INDER.....	Instituto de Desarrollo Rural
INEC.....	Instituto de Estadística y Censo
INPC.....	Instituto Nacional de Patrimonio Cultural de Ecuador
MAG.....	Ministerio de Agricultura y Ganadería
MCJ.....	Ministerio de Cultura y Juventud
MIDEPLAN .....	Ministerio de Planificación Nacional y Política Económica
OMT.....	Organización Mundial del Turismo
ONU.....	Organización de las Naciones Unidas
PCI.....	Patrimonio Cultural Inmaterial
PIB.....	Producto Interno Bruto
PDRICCH .....	Plan de Desarrollo Identidad Cultural Región Chorotega
SEPSA.....	Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria Sicultura.....
UNCADA.....	Unión Cantonal de Asociaciones de Desarrollo de Abangares
UNESCO.....	Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura

## TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	iii
AGRADECIMIENTO.....	iv
LISTAS DE SIGLAS, ABREVIATURAS Y ACRÓNIMOS .....	v
TABLA DE CONTENIDO .....	vi
LISTA DE TABLAS.....	ix
LISTA DE FIGURAS .....	xi
RESUMEN EJECUTIVO .....	xii
INTRODUCCIÓN.....	xiv
CAPÍTULO I.....	1
ASPECTOS METODOLÓGICOS.....	1
1.1 Planteamiento y descripción del problema .....	1
1.1.1 Interrogante de la investigación.....	2
1.1.2 Justificación de la investigación .....	3
1.1.3 Delimitación temporal, espacial e institucional.....	4
1.1.4 Localización.....	5
1.2 Objetivos de la investigación.....	6
1.2.1 Objetivo general.....	6
1.2.2 Objetivos específicos .....	6
1.3 Modelo de análisis .....	7
1.3.1 Conceptualización, operacionalización e instrumentalización de las variables .....	7
1.4.1 Tipo de investigación.....	10
1.4.2 Fuentes de investigación.....	10
1.4.2.1 Fuentes primarias.....	10
1.4.2.2 Fuentes secundarias .....	10
1.4.3 Población .....	10
1.4.4 Recopilación de los datos y propuesta de análisis de resultados .....	11
1.4.4.1 Categorización de los locales comerciales que cuenten con una oferta gastronómica en el distrito de Las Juntas, Abangares.....	11

1.4.4.2 Caracterizar los productos gastronómicos potenciales para la preservación y salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico guanacasteco presente en el distrito de Las Juntas, Abangares .....	13
1.4.4.3 Diseño de una networking que optimice la creación de encadenamientos productivos en la ruta gastronómica para la dinamización de la economía del distrito ....	17
1.4.5 Análisis e interpretación de la información .....	19
1.4.5.1 Alcances.....	19
1.4.5.2 Limitaciones de la investigación.....	19
CAPÍTULO II.....	20
MARCO DE REFERENCIA .....	20
2.1 Generalidad de las instituciones y su desarrollo específico en el área de investigación	20
2.1.1 La Unión Cantonal de Asociaciones de Desarrollo de Abangares (UNCADA) .....	20
2.1.2 Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste, Dirección de Cultura, Ministerio de Cultura y Juventud.....	21
2.2 Instrumentos de planificación que inciden en la investigación .....	23
2.2.1 Plan Nacional de Desarrollo Turístico de Costa Rica.....	23
2.2.2 Política Nacional de Derechos Culturales 2013-2024 .....	23
2.2.3 Plan de Desarrollo Regional Identidad Cultural Región Chorotega 2017-2030 .....	24
2.2.3.1 Ejes del Plan de Desarrollo Regional Identidad Cultural Región Chorotega ...	25
2.2.4 Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial .....	25
CAPÍTULO III .....	27
MARCO TEÓRICO .....	27
3.1 Turismo .....	27
3.2 El sector turístico como promotor de la economía .....	28
3.3 Cultura .....	28
3.4 Relación entre la cultura y el sector turístico.....	30
3.5 Patrimonio cultural inmaterial .....	31
3.6 Cocina tradicional .....	32
3.7 Turismo gastronómico .....	32
3.8 Gastronomía costarricense .....	33
3.8.1 Gastronomía de Guanacaste.....	34

3.9 Ruta Gastronómica .....	36
3.9.1 Rutas gastronómicas en Costa Rica .....	37
3.10 Encadenamientos productivos .....	39
3.11 Networking .....	40
CAPÍTULO IV .....	41
ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS .....	41
4.1 Locales comerciales que cuenten con una oferta gastronómica en el distrito de Las Juntas, Abangares .....	41
4.2 Productos gastronómicos potenciales para la preservación y salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico guanacasteco presente en el distrito de Las Juntas, Abangares .....	65
4.3 Networking para optimizar la creación de encadenamientos productivos en la ruta gastronómica para la dinamización de la economía del distrito .....	81
4.4 Propuesta para el diseño de la Ruta gastronómica Dorada del Sabor .....	85
4.4.1 Objetivos de Ruta gastronómica Dorada del Sabor .....	85
4.4.1.1 Objetivo general Ruta gastronómica Dorada del Sabor .....	85
4.4.1.2 Objetivos específicos Ruta gastronómica Dorada del Sabor .....	86
4.4.2 Desarrollo de la propuesta: Ruta gastronómica Dorada del Sabor .....	86
4.4.2.1 Tarifa de la Ruta Gastronómica Dorada del Sabor .....	87
4.4.2.2 Etapa I - Ruta Gastronómica Dorada del Sabor .....	87
4.4.2.3 Etapa II - Ruta Gastronómica Dorada del Sabor .....	90
4.4.3 Georreferenciación de la Ruta Gastronómica Dorada del Sabor .....	92
4.4.4 Identidad visual .....	94
4.4.5 Promoción de la Ruta Gastronómica Dorada del Sabor .....	94
CAPÍTULO V .....	99
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	99
5.1 Conclusiones .....	99
5.2 Recomendaciones .....	100
BIBLIOGRAFÍA .....	101
ANEXOS .....	110

## LISTA DE TABLAS

<i>Tabla 1 Delimitaciones de la investigación.....</i>	<i>4</i>
<i>Tabla 2 Conceptualización, operacionalización e instrumentalización de las variables .....</i>	<i>7</i>
<i>Tabla 3 Platos tradicionales y populares de Guanacaste .....</i>	<i>14</i>
<i>Tabla 4 Áreas de articulación de la Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste .....</i>	<i>21</i>
<i>Tabla 5 Categorización de la planta turística tipo alimentación.....</i>	<i>41</i>
<i>Tabla 6 Bar-Restaurante El Cayuco.....</i>	<i>43</i>
<i>Tabla 7 Soda La Golosina .....</i>	<i>44</i>
<i>Tabla 8 Bar-Restaurante La 35 .....</i>	<i>45</i>
<i>Tabla 9 Soda El Rinconcito del sabor .....</i>	<i>46</i>
<i>Tabla 10 Soda La Parada.....</i>	<i>47</i>
<i>Tabla 11 Soda Mirma .....</i>	<i>48</i>
<i>Tabla 12 Soda Chalo .....</i>	<i>49</i>
<i>Tabla 13 Soda Silvio .....</i>	<i>50</i>
<i>Tabla 14 Soda La Esquina del Sabor .....</i>	<i>51</i>
<i>Tabla 15 Soda El Fogón San Jorge .....</i>	<i>52</i>
<i>Tabla 16 Soda Donde + Donde Fefo.....</i>	<i>53</i>
<i>Tabla 17 Bar-Restaurante Los Mangos.....</i>	<i>54</i>
<i>Tabla 18 Soda Paso Real.....</i>	<i>55</i>
<i>Tabla 19 Bar-Restaurante Las Heliconias .....</i>	<i>56</i>
<i>Tabla 20 Soda Mari .....</i>	<i>57</i>
<i>Tabla 21 Restaurante Mina de Oro .....</i>	<i>58</i>
<i>Tabla 22 Restaurante Limonal BBQ.....</i>	<i>59</i>
<i>Tabla 23 Soda Las Tinajas .....</i>	<i>60</i>
<i>Tabla 24 Restaurante Mi Finca.....</i>	<i>61</i>
<i>Tabla 25 Restaurante Donde Zelmi.....</i>	<i>62</i>
<i>Tabla 26 Soda Danny .....</i>	<i>63</i>
<i>Tabla 27 Soda La Gata.....</i>	<i>64</i>
<i>Tabla 28 Mate.....</i>	<i>66</i>
<i>Tabla 29 Ceviche .....</i>	<i>67</i>
<i>Tabla 30 Empanadas de maíz.....</i>	<i>68</i>

<i>Tabla 31 Tortilla de maíz.....</i>	<i>69</i>
<i>Tabla 32 Gallos .....</i>	<i>70</i>
<i>Tabla 33 Casado.....</i>	<i>71</i>
<i>Tabla 34 Olla de carne .....</i>	<i>72</i>
<i>Tabla 35 Vigorón.....</i>	<i>73</i>
<i>Tabla 36 Agua dulce.....</i>	<i>74</i>
<i>Tabla 37 Arroz con leche.....</i>	<i>75</i>
<i>Tabla 38 Lomo asado .....</i>	<i>76</i>
<i>Tabla 39 Café.....</i>	<i>77</i>
<i>Tabla 40 Chorreadas.....</i>	<i>78</i>
<i>Tabla 41 Gallo pinto.....</i>	<i>79</i>
<i>Tabla 42 Horchata.....</i>	<i>80</i>
<i>Tabla 43 Itinerario Etapa I - Ruta Gastronómica Dorada del Sabor.....</i>	<i>88</i>
<i>Tabla 44 Itinerario Etapa II - Ruta Gastronómica Dorada del Sabor.....</i>	<i>90</i>

## LISTA DE FIGURAS

<i>Figura 1. Mapa del distrito de Las Juntas, Abangares. ....</i>	<i>5</i>
<i>Figura 2. Mapa del perímetro donde se efectuó el diseño de la ruta gastronómica. ....</i>	<i>12</i>
<i>Figura 3. Afiche de la dinámica networking Encadenamientos productivos. ....</i>	<i>82</i>
<i>Figura 4. Mapa de la Etapa I - Ruta Gastronómica Dorada del Sabor. ....</i>	<i>92</i>
<i>Figura 5. Mapa de la Etapa II - Ruta Gastronómica Dorada del Sabor. ....</i>	<i>93</i>
<i>Figura 6. Isologotipo de la Ruta Gastronómica Dorada del Sabor. ....</i>	<i>94</i>
<i>Figura 7. Afiche Etapa I - Ruta Gastronómica Dorada del Sabor. ....</i>	<i>95</i>
<i>Figura 8. Afiche Etapa II Ruta Gastronómica Dorada del Sabor. ....</i>	<i>97</i>
<i>Figura 9. Tríptico de la Ruta Gastronómica Dorada del Sabor. ....</i>	<i>98</i>

## RESUMEN EJECUTIVO

En los últimos años la provincia de Guanacaste, dentro del contexto económico se ha visto favorecido por el desarrollo y auge del sector turístico, que ha significado una demanda de productos y servicios locales. En cuanto al cantón de Las Juntas de Abangares, el turismo tiene poca actividad, uno de los puntos por el cual nace el interés de formular una propuesta para diseñar una ruta gastronómica, siendo este un producto que beneficie productivamente a la comunidad y en donde se relacione el sector turístico con el cultural.

El objetivo principal del presente trabajo es proponer una ruta gastronómica de platos populares y tradicionales en el distrito de las Juntas de Abangares, que permita el fortalecimiento del desarrollo local y la difusión del patrimonio cultural material (PCI) gastronómico de la provincia de Guanacaste. Y para lograr este objetivo fue necesario establecer procesos metodológicos que permitieron determinar la categorización de la oferta gastronómica en el distrito de Las Juntas, donde primero se estableció el perímetro, en el cual se trabajó. Luego, se realizó una revisión documental de los locales gastronómicos y, posteriormente, se sistematizó la información en fichas de registro para planta turística-alimentación.

Asimismo, se consiguió caracterizar los productos gastronómicos potenciales para la preservación y salvaguarda del PCI gastronómico guanacasteco, en las fichas de registro creada para estos, las cuales se generaron después de la revisión literaria, desde donde se estableció criterios para descartar cuál plato formaría parte de la ruta y cuál no. Y, por último, se formuló los aspectos fundamentales para diseñar una networking, que optimice la creación de encadenamientos productivos en la ruta gastronómica, por medio de una revisión documental, y contemplar cuáles son las herramientas digitales más eficientes para su creación y desarrollo.

Gracias a la construcción de un inventario de la planta turística-alimentación del distrito de Las Juntas y otro de comidas guanacastecas, además del diseño de una networking que optimice la creación de encadenamientos productivos, se logró determinar cuál debería ser el diseño de una ruta gastronómica de platos populares y tradicionales guanacastecos, la cual incluya los locales dedicados a la temática nacional, que ofrezcan platos preparados con materias primas producidas en la región, y que contemplen una alta transcendencia cultural, permitiendo favorecer la preservación y la salvaguarda del patrimonio cultural guanacasteco.

En síntesis, en el distrito de Las Juntas se ubica una oferta gastronómica conformada por restaurantes, bares-restaurantes y sodas, los cuales poseen amplios menús de comidas populares y tradicionales, tanto de comida guanacasteca y costarricense. En cuanto al patrimonio cultural gastronómico, en el distrito de Las Juntas se logró observar que en los locales gastronómicos preparan distintos platos, tanto tradicionales y populares significativos para la culturalidad de la región. Además de evidenciar el uso frecuente de materia prima propia de la zona. Asimismo, al diseñar una *networking*, se logra tener a disposición herramientas digitales, por las cuales se genera la construcción de encadenamientos productivos que faciliten la optimización de la logística de los locales gastronómico para realizar compras de materia prima.

Es recomendable realizar investigaciones sobre el comportamiento de la demanda turística de Las Juntas, para determinar las preferencias y expectativas del visitante, así como el principal motivo de la visita a la comunidad, y así ajustar los nuevos productos turísticos a las necesidades y perspectivas de la demanda. Igualmente, la ejecución de estudios técnicos y financieros que reúnan información pertinente para verificar la posibilidad técnica de diseñar una ruta gastronómica y analizar la viabilidad económica de la propuesta. Y, por último, generar una base de datos que muestre el tipo y cuánta oferta turística existe en la región, para que funcione como documentación de partida para futuras investigaciones, o bien, para la creación de nuevas propuestas como la de este trabajo.

## INTRODUCCIÓN

En Costa Rica, el sector turístico se considera como una de las mayores fuentes de ingresos económicos del país. Es una industria que está compuesta por pequeñas y medianas empresas, en su gran mayoría, que al mismo tiempo generan riquezas y las distribuye a una cantidad importante de familias. “El turismo en 2019 aportó a la economía de manera directa un 6,3 % y de manera indirecta un 1,9 %, lo cual suma un 8,2 % del Producto Interno Bruto del país” (Instituto Costarricense de Turismo [ICT], 2019a).

Mientras que en el aspecto social, se estima que la actividad turística ha generado alrededor de 211 000 puestos de empleo directo. Lo cual, significa que el 8,8 % de la totalidad de empleos existentes actualmente en el país son procedentes, de manera directa, del sector turismo, según cifras del ICT.

Desde julio hasta diciembre del 2019, se ha registrado el ingreso de aproximadamente 1 413 045 turistas al país, que mayoritariamente proviene de Estados Unidos (573 422); Nicaragua (186 801) y Canadá (85 123) por mencionar los tres primeros países de donde proceden la mayor parte de los turistas, ICT (2019b).

Al observar el crecimiento que ha experimentado la industria turística del país y la importancia que representa para los sectores sociales y económicos, es indispensable buscar alternativas innovadoras y competitivas para promocionar, desarrollar e impulsar la actividad turística, utilizando los recursos que el país ofrece de manera responsable y gestionando su calidad en la búsqueda de un mejoramiento constante.

Es por ello, por lo que se determina la necesidad de crear rutas gastronómicas como atractivos turísticos de carácter novedoso y sostenible. Que permitirían, en primer lugar, dinamizar la economía por medio de la creación de vínculos o encadenamientos productivos, de los cuales se tiene la expectativa que generen e incrementen los ingresos y las oportunidades comerciales de los productores y de los establecimientos gastronómicos de la zona donde pretenda ejecutar la ruta. En segunda instancia, las rutas gastronómicas se consideran como una excelente oportunidad para impulsar medios que permitan preservar, difundir y salvaguardar la identidad cultural, en este caso, el patrimonio cultural inmaterial gastronómico costarricense y, de esta manera, contribuir con el sector cultural.

Las rutas gastronómicas son productos turísticos que agrupan una serie de atractivos en un territorio bien definido, bajo una temática precisa, que fomenta la colaboración entre agentes públicos y privados, y entre diversas zonas geográficas, para destacar el carácter particular de aquel territorio, mediante una estructura que beneficia económica y socialmente a todos los involucrados, Jeambey (2016, p. 1188). En otras palabras, una ruta gastronómica es un producto turístico mediante el cual se lograría crear vínculos productivos que coadyuven al desarrollo local por medio de prácticas y métodos sostenibles.

Cabe destacar, que las rutas gastronómicas se convierten en una alternativa para impulsar la actividad turística y el interés cultural, ya que existe una relación entre ambos sectores. Desde el marco de la innovación, se plantea la incorporación de nuevos elementos en el producto, tales como gastronomía, artesanía, otras manifestaciones culturales como una forma de mejorar constantemente la experiencia de viaje, tanto en entornos rurales como urbanos. Mientras que, en el apartado de sostenibilidad, se impulsa la relación entre el sector cultural y el turístico, buscando un fin común, creando el apoyo necesario para inyectar beneficios socioeconómicos a una comunidad, ICT (2017).

Y en cuanto al sector cultural, cabe mencionar que en los últimos años se ha convertido en una fuente sólida, que ha ido aportando, de forma significativa en la económica y en el aspecto social del país. Ya que, desde los resultados obtenidos de la Cuenta Satélite de Cultura, el sector en 2015 generó 42 664 empleos, representando el 2,1 % del total de la fuerza laboral del país. Y aportó 1192 millones de dólares al PIB, es decir, el 2,2 % de la totalidad de este, Sicultura (2019). Así que, es muy fructífero para el país el diseño y desarrollo de productos que permitan el vínculo de estos sectores tan importantes, y contribuir en su auge, como fuentes trascendentales de ingresos económicos y desarrollo social.

# CAPÍTULO I

## ASPECTOS METODOLÓGICOS

### 1.1 Planteamiento y descripción del problema

Abangares es el cantón número siete de Guanacaste. Su ciudad cabecera es Las Juntas, tiene cuatro distritos: Las Juntas, La Sierra, San Juan y Colorado. El cantón cuenta con 18 039 habitantes, donde la mayor población son personas con edades entre los 15 años a 64 años (Instituto de Estadística y Censo [INEC], 2011). Cuyo índice de desarrollo social es de 44,65 (nivel muy bajo), mientras que el de Las Juntas es de 56,4 (nivel bajo), lo cual significa que Abangares ocupa el puesto número 6 de 11 cantones, y Las Juntas es el número 38 de 60 distritos a nivel de provincia (Ministerio de Planificación Nacional y Política Económica [MIDEPLAN], 2017).

En Abangares, la principal actividad económica es la producción agropecuaria y el comercio. Se considera como uno de los cantones con más riqueza en su suelo y dispone gran variedad de productos, por ejemplo: maíz, sal, mariscos, caña de azúcar, ganado, café, cítricos, hortalizas, arroz, aguacate, oro, entre otros (Instituto de Desarrollo Rural [INDER], 2016).

Debido a la reactivación de la minería en Abangares, la actividad agropecuaria ha pasado a segundo plano, provocando un efecto de retroceso y lentitud en su desarrollo. Cabe destacar, que en octubre de 2017 el cantón fue afectado por el huracán Nate, que generó consecuencias negativas directamente en la productividad agropecuaria. Provocando daños en fincas dedicada a la ganadería y destrucción en cultivos de arroz, hortalizas, frutas, entre otros (Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria [SEPSA], 2018). Es importante, que para su reactivación se efectúen proyectos innovadores que permitan dinamizar la producción agropecuaria, la actividad comercial y la pesca, para que las personas cuenten con una vía que rehabilite y represente una visión de recuperación de sus sistemas de producción.

Es por ello, que se determina la necesidad de crear encadenamientos productivos que generen alianzas entre proveedores y compradores, a fin de impulsar y fortalecer el desarrollo del distrito de Las Juntas de Abangares, por medio de una ruta gastronómica. Ya que, una de sus implicaciones es crear beneficios socioeconómicos en la zona donde se desea implementar.

Además, se parte que la gastronomía se considera, en la actualidad, como una alternativa para promover el desarrollo local de una zona. Así, como el efecto significativo que tiene sobre la

actividad turística y su promoción, convirtiéndose en una nueva y poderosa motivación para viajar a algún destino.

### **1.1.1 Interrogante de la investigación**

Por las razones expuestas, se plantea la siguiente interrogante:

¿Cuál debería ser el diseño de una ruta gastronómica de platos fuertes, bebidas, pan, postre o acompañamiento populares y tradicionales guanacastecos en el distrito Las Juntas de Abangares, que permita la difusión del patrimonio cultural gastronómico y la creación de encadenamientos productivos, a fin de contribuir con el impulso de la actividad turística y aportar en el desarrollo local?

### **1.1.2 Justificación de la investigación**

El presente proyecto es la continuidad del trabajo, acompañamiento y orientación que ha realizado la Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste de la Dirección de Cultura (DC) del Ministerio de Cultura y Juventud (MCJ) desde el año 2018 en el cantón de Abangares. La cual les ha brindado herramientas necesarias para que planifiquen, ejecuten y gestionen actividades o proyectos que les permitan crecer y fortalecer su identidad cultural.

Una de las razones que influye en la creación de esta propuesta es ser una herramienta más, que permita fortalecer el desarrollo local, mediante la creación de vínculos o encadenamientos productivos, de los cuales se tiene la expectativa de que generen e incrementen los ingresos de los productores locales por medio de la actividad turística, ofrecida por un producto de carácter novedoso y sostenible, que busca crear impactos positivos, no solo en el distrito, sino en las múltiples personas que tendrán la oportunidad de disfrutar y realizar la ruta gastronómica en Las Juntas de Abangares.

Asimismo, impulsar medios que permitan preservar y salvaguardar la identidad cultural, en este caso, el PCI gastronómico guanacasteco presente en el distrito de Las Juntas, Abangares. Lo cual aporta al Plan estratégico cultural del cantón de Abangares, Guanacaste, 2018-2022, donde se destaca como una de las acciones para organizar actividades o proyectos que permitan exponer y preservar el patrimonio cultural del cantón, los cuales se estarían distribuyendo en los cuatro distritos, uno de ellos, el de Las Juntas.

Otro aspecto para destacar es que se convierte en una alternativa para impulsar la actividad turística, ya que existe una relación entre turismo y cultura. Desde el marco de la innovación, se plantea la incorporación de nuevos elementos en el producto, tales como gastronomía, artesanía y otras manifestaciones culturales, como una forma de mejorar constantemente la experiencia de viaje, tanto en entornos rurales como urbanos. Mientras que, en el apartado de sostenibilidad, se impulsa la relación entre el sector cultural y el turístico, buscando un fin común, creando el apoyo necesario para inyectar beneficios socioeconómicos a una comunidad, ICT (2017).

### 1.1.3 Delimitación temporal, espacial e institucional

*Tabla 1*

*Delimitaciones de la investigación*

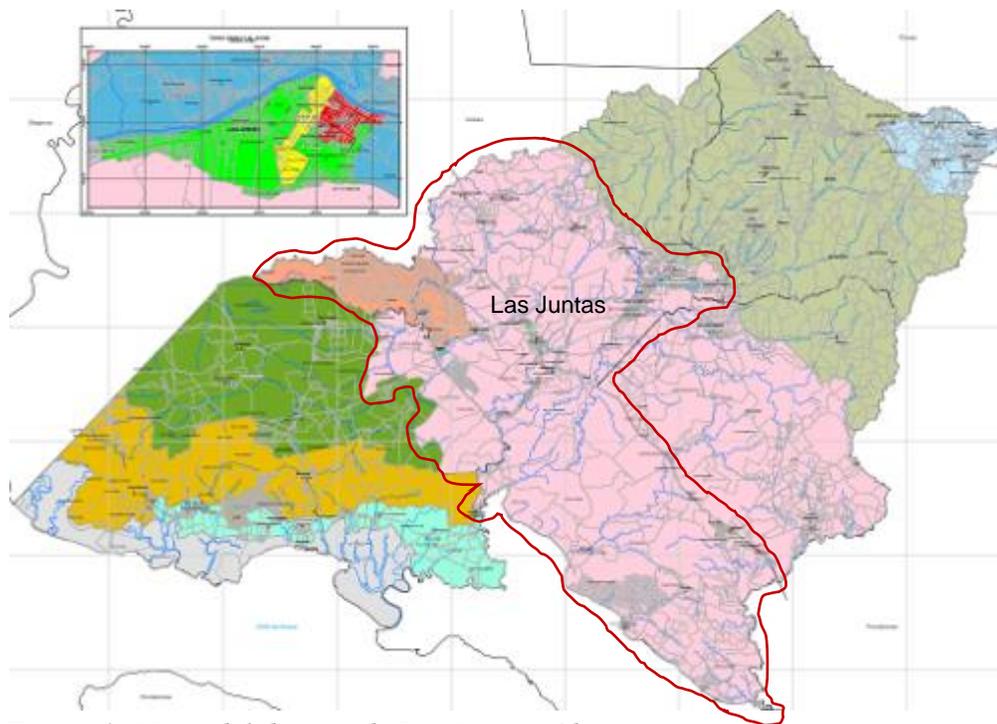
<b>Temporal</b>	<b>Espacial</b>	<b>Institucional</b>
El presente proyecto tuvo inicio el mes de octubre del 2019 y finalizó en febrero 2021.	El distrito de Las Juntas, Abangares, Guanacaste.	El proyecto se realiza en conjunto con la UNCADA, la ADILJA y la Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste, de la Dirección de Cultura del Ministerio de Cultura y Juventud.

**Fuente:** Elaboración propia, 2019.

### 1.1.4 Localización

La localización donde se efectuó la propuesta fue en el distrito de Las Juntas de Abangares, el cual cuenta con una población aproximada de 9482 habitantes, INEC (2011).

El distrito incluye los siguientes barrios: Bellavista, Cinco Esquinas, La Gloria, Paso Ancho, San Antonio, San Jorge, San Pablo. Y poblados como: Blanco, Cecilia, Codornices, Concepción, Coyolito (parte), Chiqueros, Desjarretado, Irma, Jarquín (parte), Jesús, Lajas, Las Huacas (Parte), Limonal, Limonal Viejo, Matapalo, Naranjos Agrios, Palma, Peña, Puente de Tierra, Rancho Alegre (parte), Lourdes (Rancho Ania) (parte), San Cristóbal, San Francisco, San Juan Chiquito, Santa Lucía, Tortugal, Zapote (Piedra, 2017, p.79).



*Figura 1. Mapa del distrito de Las Juntas, Abangares.*

**Fuente:** Ministerio de Hacienda [MH], 2017.

## **1.2 Objetivos de la investigación**

### **1.2.1 Objetivo general**

Diseñar una ruta gastronómica de platos populares y tradicionales en el distrito de las Juntas de Abangares, como resultado de los inventarios de la planta turística-alimentación y del patrimonio cultural inmaterial gastronómico, a fin de que contribuya con desarrollo local, la actividad turística y la difusión cultural de la provincia de Guanacaste.

### **1.2.2 Objetivos específicos**

- Categorizar a través de un registro de la planta turística-alimentación, los locales comerciales que cuenten con una oferta gastronómica en el distrito de Las Juntas, Abangares.
- Caracterizar los productos gastronómicos potenciales para la preservación y salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico guanacasteco presente en el distrito de Las Juntas, Abangares, mediante un inventario del patrimonio cultural inmaterial gastronómico.
- Diseñar una networking que optimice la creación de encadenamientos productivos en la ruta gastronómica para la dinamización de la economía del distrito, utilizando plataformas digitales de social media.

### 1.3 Modelo de análisis

#### 1.3.1 Conceptualización, operacionalización e instrumentalización de las variables

Tabla 2

*Conceptualización, operacionalización e instrumentalización de las variables*

<b>Objetivo específico</b>	<b>Variable</b>	<b>Conceptualización</b>	<b>Operacionalización</b>	<b>Instrumentos</b>
Categorizar a través de un registro de la planta turística-alimentación, los locales comerciales que cuenten con una oferta gastronómica en el distrito de Las Juntas, Abangares.	Oferta gastronómica	Está asociada con los procesos de la producción de servicios, es decir, a los múltiples procedimientos para crear productos, tanto tangibles como intangibles. Que van desde un plato, un menú, la amabilidad, la comodidad, el trato, ambientación del local, experiencias y los materiales (materia prima o productos) utilizados para la elaboración de las comidas ofrecidas en un local (Centro Documentación de Estudios y Oposiciones CEDE, (2016, p. 25).	Se realizó una reunión con distintos actores sociales. Se hicieron revisiones de la literatura para conocer información preliminar de los locales gastronómicos. Se efectuó una visita de campo para recopilar información que permita confeccionar un inventario de planta turística-alimentación del distrito. La información anterior fue el insumo para categorizar los locales gastronómicos que operan actualmente.	Grupo focal. Revisión documental: Listado de locales gastronómicos. Fichas de registro: planta turística-alimentación. Georreferenciación.

<p>Caracterizar los productos gastronómicos potenciales para la preservación y salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico guanacasteco presente en el distrito de Las Juntas, Abangares, mediante un inventario del patrimonio cultural inmaterial gastronómico.</p>	<p>Productos gastronómicos</p>	<p>Desde el Centro Empresarial Gastronómico Hotelero [CEGAHO], Montecinos (2016) expresa que los productos serán los platos e inspiraciones gastronómicas materiales e inmateriales, cuyo propósito es satisfacer los deseos y/o las expectativas de los turistas, esto de manera prioritaria y complementaria como motivo principal del desplazamiento o visitas de los turistas (párr. 5).</p>	<p>Se realizó una revisión de la literatura que permitió conocer cuáles son los platos tradicionales y populares guanacastecos. Se hizo un comparativo con los menús de cada local gastronómico nacional, y se logró identificar distintos platos y bebidas. Seguidamente, se decide aplicar las fichas técnicas para el registro del patrimonio cultural gastronómico, a los platos que consideran con la literatura, utilizarán productos autóctonos para su preparación y su importancia cultural.</p>
--	--------------------------------	--	---

<p>Diseñar una Networking. networking que optimice la creación de encadenamientos productivos en la ruta gastronómica para la dinamización de la economía del distrito, utilizando plataformas digitales de social media.</p>	<p>García (2018), afirma que networking es la capacidad de crear una red de contactos con el propósito de generar oportunidades laborales o de negocio. Para realizar networking hay que establecer en primer lugar un objetivo empresarial o profesional. A continuación, deben buscarse las personas adecuadas por medio de círculos cercanos o redes sociales (párr. 2, 3).</p>	<p>Sabiendo qué locales gastronómicos formarán la ruta y cuáles son los productos necesarios para preparar los platos. Las organizaciones implicadas realizan una convocatoria digital a los productores, para invitarlos a la networking, a fin de crear encadenamientos productivos. Que aprovechando las tecnologías de la información y la comunicación será en un grupo de Facebook.</p>	<p>Revisión literaria. Plataforma de social media.</p>
---	--	---	--

---

**Fuente:** Elaboración propia, 2019.

## **1.4 Estrategia de investigación aplicada**

### **1.4.1 Tipo de investigación**

Esta investigación es cualitativa, ya que se caracteriza particularmente por la recopilación de información desde fuentes primarias relacionada con los distintos aspectos y factores que rodean el tema que se investigó. Y que posteriormente, se transformaron en hechos que influyeron en la creación de esta propuesta de manera directa.

### **1.4.2 Fuentes de investigación**

#### ***1.4.2.1 Fuentes primarias***

Las fuentes primarias utilizadas para desarrollar la investigación fueron los encargados de los locales gastronómicos. La técnica utilizada para recopilar esta información fue la entrevista que permitió completar las fichas de registro para planta turística-alimentación (*Anexo 1*) del Centro Interamericano de Capacitación Turística (CICATUR) y la ficha de registro para el patrimonio cultural inmaterial gastronómico (*Anexo 3*) del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural de Ecuador (INPC), ambas fichas fueron adaptadas a las necesidades que presentaba la investigación. Además, del grupo focal con participación de los representantes del Ecomuseo, ADILJA y la Oficina de Gestión Cultural ( *Anexo 5* y *Anexo 6*).

#### ***1.4.2.2 Fuentes secundarias***

Las fuentes secundarias que se utilizó para la revisión bibliográfica y documentales fueron sitios web, textos relacionados con la temática de rutas gastronómicas de formato digital o físico, trabajos académicos de autores que han planteado rutas en el ámbito internacional, los cuales se obtuvo desde la plataforma de Google Académico. Además, documentos oficiales de instituciones (UNA, ICT, MCJ, INDER, CEPAL, OMT) obtenidos desde sus respectivas bases de datos documentales, del buscador de libros de Google y la biblioteca de la Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste.

### **1.4.3 Población**

La población seleccionada para desarrollar el proyecto son los locales comerciales que cuenten con una oferta gastronómica en el distrito de Las Juntas, Abangares.

#### **1.4.4 Recopilación de los datos y propuesta de análisis de resultados**

##### ***1.4.4.1 Categorización de los locales comerciales que cuenten con una oferta gastronómica en el distrito de Las Juntas, Abangares***

Se realizó una investigación previa para determinar el perímetro que cuenta con mayor oferta gastronómica del cantón mediante el grupo focal ( *Anexo 5*), con participación de la presidenta de la ADILJA, un representante del Ecomuseo, una ciudadana de Las Juntas y la gestora cultural en Guanacaste. Para establecerlo, se expuso una presentación en PowerPoint de un mapa del distrito, después de la revisión se determinó la zona previa para el diseño de la ruta, para esto se consideró: donde se concentra los locales gastronómicos, la alta visitación, el tránsito y la accesibilidad.

Para esta actividad, se consideró que la participación a ella, fuera de personas que cumplieran los siguientes criterios: representantes de instituciones afines al desarrollo cultural, turístico y productivo de la zona, promotores de la cultura y el turismo, personas que hayan colaborado en actividades promovidas por la Oficina de Gestión Cultural y por la ADILJA, y líderes de organizaciones culturales y comunitarias.

Para efectos de la propuesta de la ruta gastronómica se estableció un perímetro que se considera apto para su diseño, debido a su accesibilidad y por la múltiple oferta gastronómica ofrecida en esta zona. La zona que se determinó abarca una superficie de 2,32 km<sup>2</sup> (distancia de 23,83 km) aproximadamente, según la medición satelital de la plataforma Google Maps, e incluye las comunidades de Las Juntas, Colina, San Juan Chiquito, Barrio 26 de Julio, Cinco Esquinas, La Chicharra, La Irma, Matapalo y Limonal. En la *Figura 2* se observa el mapa en el que se señala el perímetro previo sobre el cual se diseñó la propuesta de la ruta gastronómica.

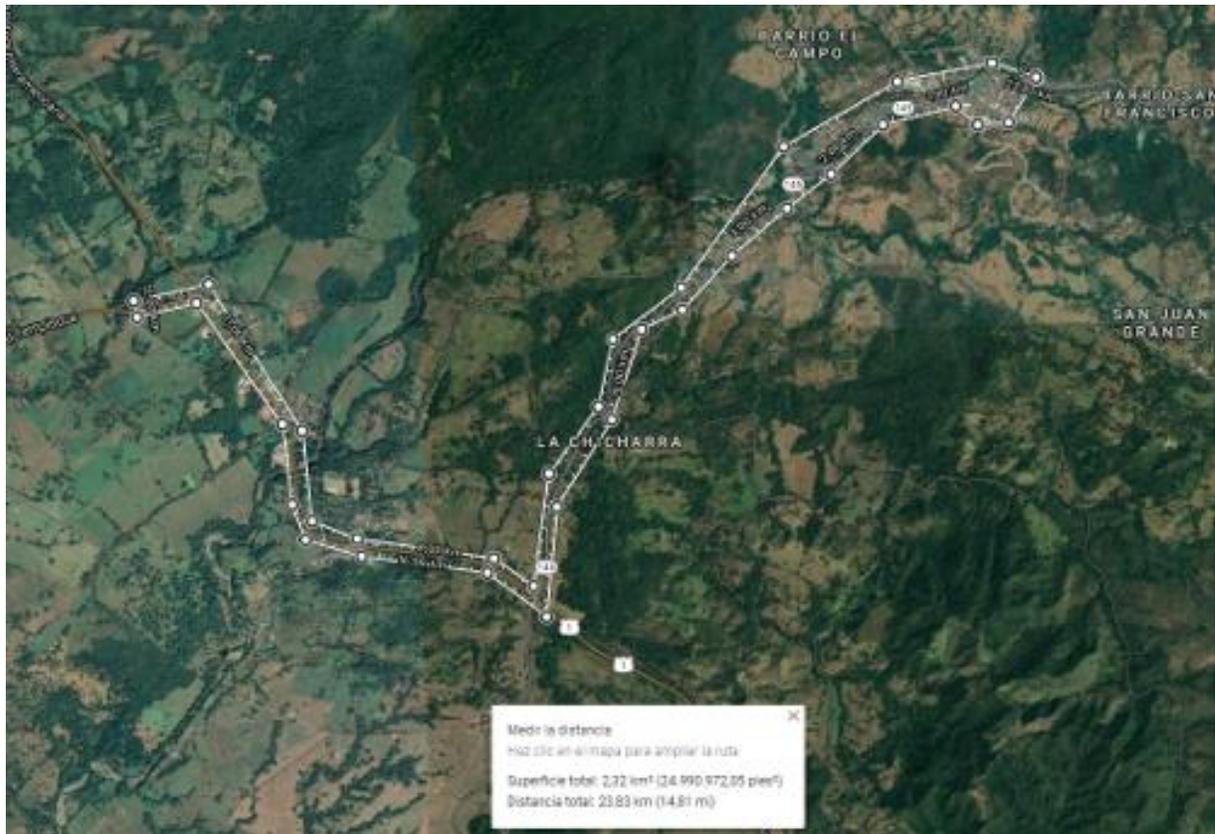


Figura 2. Mapa del perímetro donde se efectuó el diseño de la ruta gastronómica.

**Fuente:** Google Maps, 2019a.

Como precedente a la visita de campo, se obtuvo un listado (*Anexo 7*) de los locales gastronómicos ubicados dentro del perímetro, con datos breves de cada uno (nombre, ubicación y horarios), esta información ayudó a precisar cuáles serían los locales por visitar y fue elaborada por el representante del Ecomuseo, que además fue el guía local para realizar las visitas, debido a que él tenía conocimiento de la zona, la ubicación exacta de las empresas gastronómicas y sabía quiénes eran sus encargados.

Se recopiló la información, que fue sistematizada en fichas técnicas de registro (*Anexo 1*) de productos turísticos de CICATUR, permitiendo categorizar los locales en restaurantes, cafeterías y bares. Además, se recopiló información sobre dirección física del local, platos y bebidas que ofrece y fotografía de referencia del local gastronómico.

Completado dicho inventario, se clasificó los locales gastronómicos, según su categorización de planta turística, tipo 2: Alimentación, la cual, se puede subdividir en restaurantes, bar-restaurante,

sodas, cafeterías o bares, según los productos ofrecidos en los establecimientos y su funcionamiento. Asimismo, se subcategorizó los establecimientos, dependiendo de la temática desde la cual laboran y los tipos de platos, el origen de su comida y procedimientos de preparación, como:

- Nacional: la carta es de platos locales, tradicionales y populares del país de localización, en algunos casos hay menú del día (García, 2017, párr. 13).
- Internacional/étnica: especialidad gastronómica de un país extranjero en particular (García, 2017, párr. 13).
- Gourmet: alta calidad en los alimentos y servicio a la mesa, platos poco comunes y muy bien elaborados. Por lo general, definen su estilo y menú en relación con el chef principal (Hernández, 2019, párr. 17-18).
- Especialidad: ofrece una variedad limitada de estilos de cocina, su menú cuenta con diferentes platos de acuerdo con su especialidad. Dentro de esta temática existen otras clases acorde con el tipo de comida: vegetarianos y macrobióticos, de pescados y mariscos, carnes rojas y blancas (Hernández, 2019, párr. 20).
- Comida rápida: usa una carta muy pequeña con alimentos simples y de fácil preparación (Hernández, 2019, párr. 26-27).

Para ubicar los establecimientos gastronómicos se implementó la georreferenciación mediante la herramienta Google Maps, la cual brindó la ubicación exacta de los establecimientos (coordenadas y distancias) vía GPS. Y permitió trazar los recorridos que se incorporó al diseño final de la ruta gastronómica.

#### ***1.4.4.2 Caracterizar los productos gastronómicos potenciales para la preservación y salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico guanacasteco presente en el distrito de Las Juntas, Abangares***

Al conocer la ubicación, la categorización y los platos ofrecidos en los locales gastronómicos de Las Juntas se seleccionó únicamente los que laboraban bajo la temática nacional. Se aplicó las fichas técnicas de registro del Instructivo del Patrimonio Cultural Inmaterial del INPC. Este instrumento fue empleado en la tesis: Diseño de una ruta turística gastronómica del cantón Riobamba para la valoración y difusión del patrimonio cultural inmaterial desarrollada en Ecuador

en el 2015. “El instrumento permite identificar los bienes culturales inmateriales o materiales de un lugar determinado y de esta manera revelar el universo cultural con el que se cuenta. Además, establecer el estado de conservación en que se encuentra los bienes culturales” INPC (2019, p. 11).

Las fichas técnicas (*Anexo 3*) fueron ajustadas a las necesidades del presente proyecto, permitiendo que se sistematizara la información necesaria para crear el registro del patrimonio cultural gastronómico y caracterizar los productos potenciales para la preservación y salvaguarda del patrimonio cultural. Para seleccionar los platos, se tomó en cuenta el de mayor venta y el más representativo en cada local, buscando mantener la mayor variedad de platos en el inventario.

Además, que pertenecieran a la gastronomía tradicional y popular guanacasteca. Para seleccionar los platos, se confeccionó la *Tabla 3*, la cual corresponde a la revisión de la literatura referente a la gastronomía guanacasteca y a los productos autóctonos (materia prima) de la región.

*Tabla 3*

*Platos tradicionales y populares de Guanacaste*

<b>Tipo de Plato</b>	<b>Nombre de platos</b>		
Bebidas	Agua dulce	Horchata	Resbaladera
	Chicha de maíz nacido	Pitahaya	Vino de marañón casero
	Café	Pitarría	
	Chicheme	Vino de Coyol	
Platos fuertes	Almuerzo campesino	Guiso de chilote	Sopa de cerdo con
	Arroz de maíz	Guiso de chilote con	albóndigas rellenas
	Arroz guacho de cerdo	pollo	Sopa de cuajada
	Ayaco	Guiso de plátano verde	Sopa de hueso ahumado
	Casado	Lengua fingida	Sopa de leche con
	Carne en bao / vaho	Lomo asado	albóndigas
	Carne sudada de cerdo	Morongá	Sopa de ropa vieja
	Ceviche	Olla de carne	Sopa de torta de arroz
	Gallina arreglada	Pebre	Tamal de cerdo
	Gallina criolla en salsa	Picadillo de chilote	Tamal mudo
Gallina criolla henchida	Picadillo de quelite		

	Gallina criolla sudada	Posta de cerdo rellena	Tamalitos de plátano
	Gallina deshuesada	Salpicón	maduro
	Gallo pinto	Sopa de albóndigas	Vigorón
Panes, postres o	Arroz con leche	Limonas dulces	Sopa borracha
acompañamientos	Atol de maíz pujagua	Marañonada (miel)	Marquesotes sin lustrar
	Atolillo	Marquesotes	Tanelas
	Buñuelos de maíz	Marquesotes lustrados	Tamal dulce
	Buñuelos	Melcochitas	Tamal asado
	Cajeta de arroz	Pan Casero	Tamal de elote
	Cajeta de coco y naranja dulce	Perrerreque o pan de elote	Tamalitos rellenos de dulce
	Cajeta de leche	Piñonates	Torta de arroz
	Cajeta de leche con semilla de marañón	Rosca bañada	Torta de arroz con dulce
	Cajeta de papaya	Rosquete	Tortilla
	Chiricaya	Rosquilla	Tortilla y cuajada
	Conserva de marañón	Rosquilla de novios	ahumada
	Empanadas	Sabrosera	Tortilla dulce

---

**Fuente:** Elaboración propia, 2019.

Asimismo, que cumplieran con la preservación y salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico guanacasteco, mediante los siguientes criterios:

- Utilización de materia prima producidas en la región Chorotega, como maíz, coyol, caña de azúcar, carne de res, gallina criolla, mariscos, frijol, tomate, quelite, chicasquil, chilote, plátano verde y maíz pujagua. Además, del uso de condimentos tradicionales de la gastronomía guanacasteca, los cuales son: chile picante, hoja de olmeca, culantro de coyote, orégano, apio, ajo, chile dulce, comino y hierbabuena.
- Importancia cultural, es la trascendencia que tiene el producto para la comunidad y el impacto generado en la identidad cultural guanacasteca.

- La periodicidad, es decir, el espacio en el que se prepara el plato y determinar de manera general, si se trata de un ciclo agrícola específico, o si corresponde a una fecha o período del calendario religioso o festivo. Esta puede ser:
  - ✓ Anual: se refiere a la preparación del patrimonio en un único período o fecha del año, el cual será especificado en el detalle de la periodicidad.
  - ✓ Continua: se refiere a la preparación del patrimonio de manera continua, sin especificidad temporal.
  - ✓ Ocasional: se aplica a todo patrimonio que se prepare en una fecha específica.
  - ✓ U otra: se emplea cuando la fecha o periodicidad no corresponde a las denominaciones anteriores.

Para efectos de este trabajo, se consideró (mayoritariamente) los platos que cumplieran con una periodicidad continua, debido a que su preparación siempre se realiza independientemente de la fecha o temporada.

Además de los puntos anteriores, se detalló en cada ficha de registro, la dirección del local donde se prepara el plato, la calificación (bebida, plato fuerte o panes, postres y acompañamientos y si son populares o tradicionales), reseña del plato, quiénes se identifican como los portadores o soportes, los cuales son personas, colectividades o instituciones que han asumido roles de salvaguardar la cultura inmaterial y preservan su continuidad (se podrá identificar uno o varios soportes) y una fotografía de referencia del plato.

#### ***1.4.4.3 Diseño de una networking que optimice la creación de encadenamientos productivos en la ruta gastronómica para la dinamización de la economía del distrito***

Para lograr la creación de la networking, fue indispensable realizar una revisión literaria de cómo se crea una red de contactos y cuáles son las herramientas digitales más eficientes para su creación y desarrollo, que sean medios accesibles para la mayoría de las personas y que no generen un gasto significativo para el proyecto, para las instituciones involucradas ni para los demás actores.

Seguidamente, se debió determinar los encargados (una a dos personas) estos pueden ser integrantes de la ADILJA, o bien, contratar servicios profesionales de una persona externa. Estos, serán los responsables de mantener el orden en la Networking, es decir, que no permitan que se discuta sobre temas que no son competentes a los encadenamientos, e incorpore a los participantes que cumplan con los criterios de integración establecidos, que son para agilizar la logística del traslado de los productos o demostrar la veracidad de los tratos reflejados por medio de la longevidad en el mercado como proveedores de locales gastronómicos u otras instituciones como la UNCADA o la ADILJA.

Asimismo, establecer el público objetivo, para esto se necesitó la información recopilada en los dos primeros objetivos, ya que mostró cuáles son los locales gastronómicos en Las Juntas y cuáles fueron los platos considerados como los más aptos para preservar y salvaguardar el patrimonio cultural gastronómico y, por ende, al conocer los productos (materia prima) necesarios para la preparación de cada plato se conseguiría precisar cuáles son los productores agrícolas, ganaderos o pescadores, que podrían participar en la networking.

Aprovechando las tecnologías de la información y la comunicación, se consideró habilitar un espacio para desarrollar la networking en la red social Facebook. Además, de la utilización de otras plataformas de social media para realizar el proceso de convocatoria digital utilizando Gmail o WhatsApp, y adjuntar un formulario digital (Google Forms) de inscripción utilizando una plataforma accesible y que sistematice de manera automática la información, en el cual se les solicitará a los productores los siguientes datos: nombre, contacto, tipo productos que ofrece, perfil o página en Facebook utilizada para acceder a la networking.

Sistematizando la información del formulario de inscripción, los encargados agregarían paulatinamente los participantes seleccionados a la networking y, luego, explicarles la respectiva dinámica que será empleada para crear los encadenamientos productivos, esta deberá responder al

sentido del orden, respeto y transparencia, logrando una comunicación asertiva. En cuanto a los encadenamientos, y se realizó siguiendo criterios que permitieran optimizar la logística de los locales gastronómicos, la innovación, acuerdos previos entre las partes y el cumplimiento de legalidad y sanidad.

## **1.4.5 Análisis e interpretación de la información**

### ***1.4.5.1 Alcances***

Los alcances planteados son los siguientes:

- Planteamiento de la propuesta del diseño de una ruta gastronómica de platos populares y tradicionales guanacastecos elaborados en Las Juntas.
- Identificar y categorizar los locales comerciales que cuenten con una oferta gastronómica existente en Las Juntas.
- Determinar cuáles productos son potenciales para la preservación y salvaguardar del patrimonio cultural gastronómico del distrito de Las Juntas.
- Diseño de una networking para dinamizar la elaboración de encadenamientos productivos, a fin de dinamizar de economía del distrito.

### ***1.4.5.2 Limitaciones de la investigación***

Las limitaciones para considerar son las siguientes:

- Información bibliográfica escasa en relación con el de rutas gastronómicas.
- Desinterés de los dueños de los locales gastronómicos, limitando la recopilación de información necesaria para desarrollar la investigación.
- Poca oferta de platos tradicionales y populares guanacastecos.

## CAPÍTULO II

### MARCO DE REFERENCIA

#### **2.1 Generalidad de las instituciones y su desarrollo específico en el área de investigación**

##### **2.1.1 La Unión Cantonal de Asociaciones de Desarrollo de Abangares (UNCADA)**

La Unión Cantonal de Asociaciones de Desarrollo de Abangares surgió en el año 1983, amparada bajo la ley 3859 de la creación de la Dirección Nacional de Desarrollo de la Comunidad (DINADECO). La UNCADA promueve el desarrollo de la zona impulsando el empoderamiento comunal y económico, con proyectos que generan oportunidades para que los artesanos, pequeños productores, emprendedores, diversos comités y organizaciones afiliadas del cantón puedan elaborar y exponer sus productos. Dentro de esas iniciativas se encuentra la alianza con el Instituto Mixto de Ayuda Social (IMAS), DINADECO y UNCADA, en la cual se creó el proyecto Mercado de Carreteras (Restaurante Mina de Oro con siete locales comerciales), y se inauguró el 15 de octubre del 2015 (UNCADA, 2018).

En la actualidad, a la UNCADA están 15 asociaciones afiliadas, las cuales son las siguientes: Asociación de desarrollo de Las Juntas (ADILJA), Asociación de desarrollo de Lourdes, Asociación de desarrollo de Colorado, Asociación de desarrollo de La Palma, Asociación de desarrollo de San Juan Chiquito, Asociación de desarrollo de Campos de Oro y Candelaria, Asociación de desarrollo de San Buenaventura, Asociación de desarrollo de San Rafael, Asociación de desarrollo de Pozo Azul, Asociación de desarrollo de La Sierra y Tres amigos, Asociación de desarrollo de los Tornos, Cebadilla, Cañitas y La Cruz, Asociación de desarrollo de Matapalo, Asociación de desarrollo de San Joaquín, Asociación de desarrollo de Limonal y Asociación de desarrollo de Concepción Las Juntas.

La misión de la UNCADA es la siguiente: Organización líder de vanguardia a nivel regional y nacional en el desarrollo comunal y mejoramiento social, educativo, económico, tecnológico, cultural y ambiental del cantón de Abangares, para el bienestar socioeconómico de la población” (UNCADA, 2018, p. 2).

Mientras que su visión es: “Es una organización regida por la legislación privada y por ley declarada de interés público, que debe generar el desarrollo del cantón de manera integral, regido por los principios de igualdad, solidaridad y progreso, para el mejoramiento de la calidad de vida de las comunidades que integran la UNCADA” (UNCADA, 2018, p.2).

### **2.1.2 Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste, Dirección de Cultura, Ministerio de Cultura y Juventud**

La Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste está localizada en la ciudad de Liberia. Esta fue la última regional de la Dirección de Cultura (programa del MCJ de Costa Rica) en formalizarse en términos operativos. En el 2004 se da la apertura de la oficina, que para ese entonces era llamada Dirección Regional de Cultura de Guanacaste.

La misión de la oficina es: “Atender todos los cantones de la provincia mediante un trabajo de promoción, difusión y producción de proyectos artístico-culturales orientados a fortalecer el desarrollo artístico-cultural de Guanacaste” (Sistema de Información Cultural de Costa Rica [Sicultura], 2020).

Actualmente, concentra sus esfuerzos en fortalecer la organización de las comunidades, en trabajo coordinado con organizaciones, municipalidades e instituciones públicas y privadas, a fin de estimular procesos que permitan a los agentes locales, posicionarse como gestores de su propio desarrollo cultural. Asimismo, coordina la producción de actividades artísticas e invierte en capacitación diversa de acuerdo con las necesidades de cada localidad MCJ (2018).

“La producción de actividades artísticas y culturales es promovida de manera que pueda asociarse con otros procesos de gestión sociocultural” (Sicultura, 2020). Debido a esto, es que la oficina labora desde cinco áreas para articular su accionar, las cuales son las siguientes:

*Tabla 4*

*Áreas de articulación de la Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste*

<b>Área</b>	<b>Descripción de las áreas de articulación</b>
Información	Dispone información para el público respecto a los distintos programas de la DC. Además, canaliza y es el enlace con otros programas regionales y proyectos que desarrollan los demás departamentos y adscritas del MCJ.
Capacitación	A partir del Taller de Diagnóstico Regional 2004, se establece la necesidad de capacitar a los agentes culturales de Guanacaste mediante talleres, cursos, y, a su vez, generar otros espacios de diálogo como foros, conferencias, encuentros, conversatorios y congresos. A fin de compartir criterios, aclarar conceptos, perfeccionar técnicas, adquirir nuevos conocimientos, aclarar

dudas e inquietudes, unificar líneas de acción y aprender de la diversidad de ideas, se abren espacios vinculados con temas artísticos, generalidades de la cultura, folclor, danza, construcción de marimbas, elaboración de proyectos culturales, aspectos gerenciales para microempresarios culturales, producción artística, análisis del sector cultura en las regiones.

- Asesoría Interesados en organizar actividades y proyectos artístico-culturales, pueden acercarse a la oficina para recibir asesoría, buscando fortalecer el trabajo realizado en sus comunidades, empresas, instituciones. También, se facilita material y apoyo para estas actividades que estén en proceso de concreción o sean proyectos en marcha.
- Promoción Busca posicionarse como un ente de apoyo para coordinar en conjunto actividades y promover acciones dentro de las organizaciones o comunidades, para consolidar esquemas de trabajo, a fin de redactar planes y proyectos culturales ejecutables en determinado tiempo (corto, mediano o largo plazos). Visitar comunidades para visibilizar las necesidades y considerar la viabilidad de contribuir desde el MCJ, desarrollando planes y proyectos que mejoren la programación de los recursos y de las actividades que sean posibles ejecutar.
- Producción La necesidad de integración por parte de las organizaciones y cantones de la provincia y la falta de presupuesto para apoyar actividades en cada cantón. Logran que desde la oficina se produzcan actividades que compartan el quehacer artístico cultural por medio de la utilización de recursos económicos del MCJ. Tratando de alcanzar la producción de actividades de impacto regional, convocatoria de carácter democrática, abierta y participativa.

---

**Fuente:** Sicultura, 2020.

## **2.2 Instrumentos de planificación que inciden en la investigación**

### **2.2.1 Plan Nacional de Desarrollo Turístico de Costa Rica**

Dentro del Plan de Desarrollo Turístico de Costa Rica 2017-2021, se destaca el interés de vincular el sector cultural con el turístico, potenciando la unión desde distintos ejes, uno de ellos el sostenible, que establece la existencia de un modelo que asegure y perpetúe el crecimiento turístico, de una forma que disminuya las externalidades negativas, ambientales y sociales. Cabe destacar, un tema muy importante que se pretende abarcar dentro de este eje: “Respetar la autenticidad sociocultural de las comunidades anfitrionas, conservar sus activos culturales y arquitectónicos y sus valores tradicionales, y contribuir al entendimiento y la tolerancia intercultural” (ICT 2017, p. 15).

Por otra parte, está el eje innovador, que establece la realización de la introducción de novedades o variaciones, ya sea, en el ámbito, en el contexto o producto, creando así un cambio. En este eje, se busca impulsar la relación entre cultura y turismo por medio de: “la incorporación de nuevos elementos en el producto como: la gastronomía, la artesanía, la danza y otras manifestaciones culturales como una forma de mejorar constantemente la experiencia de viaje” (ICT 2017, p. 16).

Al efectuarse estos cambios, gracias a la innovación, las relaciones entre los actores deben fortalecerse y ampliarse, a fin de lograr el cumplimiento de los objetivos planteados y tener mayor capacidad para generar beneficios para todos los actores involucrados (sociedad, turistas, empresarios, gobiernos, entre otros).

Se estima que trabajando desde estos ejes y de los esfuerzos que se han estado efectuando en la parte promocional, se pretende obtener mejores prospectos y seguir atrayendo a turistas que no solo estén interesados por la naturaleza o el ocio, sino también por la cultura de Costa Rica y que reconozcan las diferencias y la calidad de las distintas experiencias que les puede ofrecer el país.

### **2.2.2 Política Nacional de Derechos Culturales 2013-2024**

El 17 de diciembre del 2013, en Costa Rica se aprueba la Política Nacional de Derechos Culturales, en el Decreto Ejecutivo No. 38120-C, el cual, fue publicado en el diario oficial La Gaceta No. 6. En esta política se procura que en el estado costarricense se reconozcan las principales manifestaciones, los bienes y los servicios culturales, que son producto de la diversidad cultural que tiene el país. Asimismo, en ellos crear o generar valores de identidad, materializables o no materializables, que logren un mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes por medio

de procesos de protección, creatividad, innovación y tradición con dinámicas que sufre cambios de manera constante a lo largo del tiempo.

Dentro de esta política se destaca distintos valores, los cuales, buscan proteger, promover y tutelar los siguientes derechos humanos:

El derecho de la personas, grupos y comunidades a acceder, contribuir y participar de manera activa en la vida cultural, derecho de la personas, grupos y comunidades de expresar libremente su diversidad cultural en equidad de condiciones; derecho de grupos minoritarios para realizar sus prácticas culturales particulares; derecho de protección de los intereses morales y materiales de personas, grupos y comunidades productoras o creadoras; derecho de la personas, grupos y comunidades de crear manifestaciones, expresiones, bienes y servicios culturales y que sean valorados, reconocidos, apoyados y estimulados, derecho de los pueblos, grupos y comunidades de preservar su patrimonio, material e inmaterial; derecho de las personas, grupos y comunidades de acceder, producir y difundir comunicación e información cultural y el derecho de las personas, grupos y comunidades de disfrutar de una relación armónica con la naturaleza (MCJ, 2013, p. 14).

### **2.2.3 Plan de Desarrollo Regional Identidad Cultural Región Chorotega 2017-2030**

El Plan de Desarrollo Regional Identidad Cultural Región Chorotega o PDRICCH, se elabora como un instrumento articulador de demandas regionales definidas por ejes de acción propuestos con metodologías de participación de la ciudadanía, organizaciones e instituciones de la región.

Por medio de este, se pretende impulsar los distintos programas y proyectos que se desarrollen en el periodo del 2016 al 2030. Además, está formulado bajo la consideración de la importancia por identificar los problemas, aspiraciones y la potencialidad regional mediante un trabajo participativo en toda la Región Chorotega (MCJ, 2017, p. 8).

Los objetivos establecidos para el PDRICCH, son los siguientes:

Analizar el contexto político, social y legal de la cultura como elemento clave en el desarrollo del país a fin de que los ciudadanos de Guanacaste visualicen los alcances y limitaciones de este basados en las experiencias vividas; reflexionar desde la ciudadanía los espacios de consulta cultural que se han gestado desde diferentes organizaciones y entidades; diseñar participativamente el plan regional de cultura de Guanacaste (ruta de

trabajo y visión a (sic) futuro) en el marco del desarrollo humano de Guanacaste (MCJ, 2017, p. 17).

### ***2.2.3.1 Ejes del Plan de Desarrollo Regional Identidad Cultural Región Chorotega***

En el PDRICCH se describe cuatro ejes por los cuales se implementará y desarrollará dicho plan, estos son: eje identidad y cultura, eje gestión cultural para la incidencia política y social, resultados, estrategias, conclusiones y recomendaciones, eje investigación, conservación y puesta en valor del patrimonio cultural y el eje dinamización económica de la cultura y emprendimientos culturales.

Para efectos de la elaboración de este proyecto es de suma importancia hacer énfasis en el último eje destacado, el cual, como su nombre lo indica, busca la dinamización de la economía en el sector cultural y en los emprendimientos culturales. “La visión de este eje es que Guanacaste sea una provincia líder con respecto al desarrollo de emprendimientos socioculturales con una visión tanto sostenible, productiva, así como rentable para el desarrollo económico del sector cultural” (MCJ, 2017, p. 20).

Este eje de dinamización cuenta con distintos objetivos, los cuales se recalcan el aprovechamiento de servicios y productos culturales, que benefician a las áreas económicas y sociales de una zona o comunidad.

### **2.2.4 Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial**

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, la realiza la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO] en su 32ª reunión, celebrada en París el 29 de septiembre al diecisiete de octubre de 2003. En ella se considera la importancia del PCI, parte fundamental de la diversidad cultural y garante del desarrollo sostenible. Esta se aprueba el 17 de octubre de 2003.

Como las finalidades de esta Convención son contemplar la salvaguardia del PCI “el respeto del PCI de las comunidades, grupos e individuos de que se trate; la sensibilización en el plano local, nacional e internacional a la importancia del PCI y de su reconocimiento recíproco y la cooperación y asistencia internacionales” (UNESCO, 2018, p. 5).

Cabe destacar, que la Convención toma más en cuenta las expresiones vivas del PCI que las comunidades consideran parte importante de su identidad. En el PCI no existe una jerarquía, ya que todas las expresiones son valoradas por igual.

## **CAPÍTULO III**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **3.1 Turismo**

La industria turística está compuesta por distintos sectores que cumple una función en específico, como son: hoteles, tour operadores, agencias de viajes, sitios de recreación, transporte, restaurantes, los cuales proporcionan bienes y servicios para satisfacer deseos y necesidades de los visitantes.

Según la OMT (2020), el turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico (párr. 1).

El turismo tiene efectos en la economía, en el entorno natural y en las zonas urbanizadas, en la población local de los destinos y en los visitantes. Debido a estos impactos y variedad de factores de producción requeridos para generar los productos, los cuales son adquiridos por visitantes y gran cantidad de personas involucradas con el sector. Es necesario y recomendable adoptar enfoques de carácter globalizados con respecto al desarrollo, la gestión y la supervisión del turismo.

Se contempla que el sector turístico contribuye de manera exponencial en el bienestar económico y social de la región donde se desarrolle la actividad, pero los alcances y resultados dependerán de la demanda que tenga el sector. El turismo, se ha vuelto uno de los principales protagonistas del comercio internacional, representando una de las principales fuentes de ingresos de distintos países, y uno de ellos es Costa Rica, posicionándose como un destino turístico de calidad y de gran afluencia. En el país uno de los lugares más beneficiados y uno de los que mejor se destaca en el sector es la provincia de Guanacaste.

Guanacaste se desenvuelve de manera significativa dentro del sector turístico, gracias a su variada oferta, en la cual se destacan exuberantes atractivos naturales como playas, ríos, lagos y bosques y a sus inigualables atractivos patrimoniales, gastronómicos, sus tradiciones y costumbre que dejan en evidencia la cultura y la esencia de la región, convirtiéndolo en uno de los destinos y promotores vitales de la actividad turística del país.

### **3.2 El sector turístico como promotor de la economía**

El turismo se ha visualizado como uno de los grandes responsables de los ingresos en la provincia, generando directa e indirectamente un aumento de la actividad económica en los lugares visitados, sobre todo, debido a la gran demanda de bienes y servicios. La actividad que se desarrolla en la región genera un progreso absoluto y se posiciona como un punto de partida para el posicionamiento de la identidad costarricense y contribuye a disminuir los índices de pobreza en provincia.

El sector turístico, en cualquier región o país donde se desarrolle, generará ingresos en la economía interna del lugar. En Costa Rica, el sector turístico aporta a la economía de manera directa un 6,3 % y de manera indirecta un 1,9 %, lo cual suma el 8,2 % del Producto Interno Bruto del país. En año 2019, solo a la provincia de Guanacaste ingresaron (vía aérea) aproximadamente 976 323 turistas eso equivale al 40,4 % de la totalidad de turistas que llegaron al país (ICT, 2019c).

Cabe destacar que en los últimos años Guanacaste ha sido el principal foco de inversión extranjera. En el primer trimestre del 2017 la provincia captó ¢16 mil millones para proyectos turísticos Flores (2017, párr. 1). Además, Guanacaste se estima que alberga una quinta parte de los establecimientos dedicados al hospedaje en todo el territorio nacional. Esto dentro del impacto no solo económico, sino también social, genera alrededor de siete mil puestos de empleo, ya sean, directos o indirectos.

### **3.3 Cultura**

Para conceptualizar la palabra cultura, se debe tomar en cuenta diversos factores, ya que se puede relacionar o representarse en manifestaciones, intenciones, prácticas o el accionar de grupos sociales, regiones o una persona.

Según la UNESCO (2017a), la cultura debe ser considerada como el conjunto de los rasgos distintivos espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o a un grupo social y que abarca, además de las artes y las letras, los modos de vida, las maneras de vivir juntos, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias (párr. 4).

La cultura es por la cual un pueblo, comunidad, país o región puede reflejar, compartir y/o transmitir su esencia, herencia e identidad cultural a la sociedad, por medio de costumbres, tradiciones, su arte, sus patrimonios, su gastronomía o por sus más famosas expresiones. Es un

medio tan amplio que permite desarrollar y desarrollarse en distintos sectores o actividades que enriquecen cada día más la identidad de un lugar.

La cultura se manifiesta no solo en las diversas formas en que se expresa, enriquece y transmite el patrimonio cultural de la humanidad mediante la variedad de expresiones culturales, sino también a través de distintos modos de creación artística, producción, difusión, distribución y disfrute de las expresiones culturales, cualesquiera que sean los medios y tecnologías utilizados (UNESCO Artículo 4, 2017b, p. 7).

Tomando en cuenta los conceptos que se mencionó, permiten visualizar la cultura como una sociedad diversa y que se encuentra dentro de un proceso cambiante y en una evolución constante, que se adapta al entorno, sector o/y medio donde esté presente y siempre influyendo de manera fundamental y positiva en la diversidad, identidad, derechos y desarrollo de una región o país, los cuales son acogidos como aspectos fundamentales en la Política Nacional de Derechos Culturales.

Además, se puede enfatizar que la cultura debe ser un derecho fundamental y prioritario de las personas, que logre crear o impulsar un medio de convivencia y diálogo entre las personas y que esté presente ese ambiente de armonía y respeto. Así como la cultura se cataloga como un derecho, también es un deber, el cual se tiene que tomar en cuenta y comprender y entender de manera clara para que colabore en el fortalecimiento de la identidad y derechos individuales y colectivos.

Cabe destacar, que se está considerando a la cultura como un medio de cohesión social, de desarrollo socioeconómico de un país o región, desde, donde se logra establecer estrategias, prácticas, proyectos, acciones y emprendimientos, que permitan dinamizar el desarrollo del país o región. El cumplimiento de objetivos o de metas identificados como diversos, creativos e innovadores, los cuales, pueden ser tanto de carácter individual como colectivos, y desarrollándose dentro de un contexto social, donde cada persona contribuye en su estructuración, gracias a procesos, acciones o experiencias, tanto individuales como grupales. Convirtiéndolas en vivencias o prácticas cotidianas, que enmarcan la identidad y la esencia de cada lugar y las promueven a la sociedad, siendo éstas únicas y muy propias.

Es relevante mencionar, cómo se manifiesta la cultura en Guanacaste, siendo el lugar físico donde se desarrollará el proyecto. Es destacado por su folklore, que forma parte de su inmensa oferta cultural, la cual, se ha combinado con algunas tradiciones indígenas mesoamericana, que en el pasado habitaban la región, estas costumbres y tradiciones y su distintiva gastronomía, los cuales

se han transmitido de generación en generación, y se han realizado distintas, actividades, proyectos entre otros acontecimientos, para resguardar esa identidad que vuelve tan icónica a la provincia.

### **3.4 Relación entre la cultura y el sector turístico**

A simple vista, la relación entre estos dos términos o sectores puede ser considerada muy amplia, pero se debería y hay que tomar en cuenta que existe un tipo de turismo que unifica la cultura y el turismo en uno solo, el cual es el turismo cultural, el cual corresponde al movimiento de personas hacia las atracciones culturales fuera de su lugar de residencia habitual, con la intención de acumular nuevas informaciones y experiencias para satisfacer sus necesidades culturales.

La OMT (2019), afirma que “el turismo cultural es un tipo de actividad turística en el que la motivación esencial del visitantes aprender, descubrir, experimentar y consumir los atractivos/productos culturales, materiales e inmateriales, de un destino turístico” (p. 31).

La cultura local se está convirtiendo en motivación para realizar viajes, vinculada con la proyección del turismo hacia una mayor identificación con los valores propios del entorno y las expresiones culturales de cada zona geográfica, visitando sus patrimonios y experimentando sus costumbres y tradiciones o degustando de su gastronomía local. Esto proporcionará la reconocida riqueza cultural de una ciudad que es catalogada como una ventaja comparativa y competitiva, gracias a poseer el potencial necesario para el desarrollo del turismo cultural.

En cada ciudad, región o país existen este tipo de atracciones que representan la identidad cultural de cada lugar y mostrando parte de la historia transcurrida. La actividad que se desarrolla en la región genera un progreso absoluto y se posiciona como un punto de partida para el posicionamiento de la identidad local.

El turismo tiene como objetivo dar a conocer el patrimonio cultural, creando circuitos turísticos que promuevan, no los sitios más conocidos, sino los menos conocidos para evitar que caigan en el olvido. Debido a que no es solamente una cuestión de mercadeo turístico, de creación de nuevos y creativos productos, sino de una distribución territorial más amplia y equitativa de un esfuerzo de producción turística-cultural.

De potenciar esta relación se puede crear un apoyo mutuo, a fin de impulsar proyectos enfocados en ambos sectores, los cuales pueden ser adaptados o formulados para que tanto los visitantes como la comunidad se involucren con el conocimiento y admiración del patrimonio cultural, ya sea material o inmaterial. Un claro ejemplo de la relación entre el sector turístico y el cultural es la

provincia de Guanacaste, debido a que es una provincia reconocida por sus manifestaciones culturales, entre ellas, las ligadas al ámbito culinario, la tierra, la hacienda ganadera y al sabanero y las artesanías.

Cabe destacar que “(...) en la mayoría de los casos el consumo de experiencias culturales se da por disfrute más que por experiencia de aprender acerca de la cultura local (...)” Picón, Barboza, Hernández y Baltodano (2017, p. 94). Es decir, que en cierta medida, los elementos que conforman la cultura pueden ser modificados para ese consumo, siendo esto algo positivo o negativo, según su contexto.

Si es por cuestión de revitalizar y promover como producto local sería algo positivo y muy provechoso, que provocaría, en cierta forma, la dinamización de la economía local. Pero de realizarse una transformación de su esencia y significado provocaría una pérdida de identidad, volviendo algo tan importante en comercial. Ya que, vaciaría la esencia y pureza de ese elemento cultural y convirtiéndose en un producto más para la venta. Es por esto, que es necesario respetar y tener en cuenta hasta dónde y cómo se creará este vínculo, para así evitar esta pérdida de identidad, recordando que fue esta la que impulsó, de cierta manera, el punto partida para el posicionamiento en el mercado.

### **3.5 Patrimonio cultural inmaterial**

Se entiende por patrimonio cultural inmaterial a los usos, representaciones, expresiones, conocimientos, técnicas y espacios culturales que son inherentes y que, para las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos forman parte de su patrimonio cultural. El PCI se transmite de generación en generación y es recreado de manera constante por las comunidades y grupos, según su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover y salvaguardar la cultura.

La UNESCO (2019), afirma que el patrimonio cultural inmaterial o “patrimonio vivo” se refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación. El PCI proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad: favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos. Numerosos saberes tradicionales o autóctonos están integrados, o se pueden integrar, en las políticas sanitarias, la educación o la gestión de los recursos naturales (párr. 1-2).

Reconociendo al patrimonio cultural inmaterial como todas las tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes. En 2003 la UNESCO realizó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial tiene como objetivo la conservación de este frágil patrimonio; también pretende asegurar su viabilidad y optimizar su potencial para el desarrollo sostenible.

### **3.6 Cocina tradicional**

La cocina tradicional es el proceso único de preparación y la utilización de productos autóctonos empleados para la elaboración de un plato. Estas prácticas muestran y representan la identidad cultural de un pueblo, región o país.

Según Valencia (2016), se considera como cocina tradicional “a la aplicación del estudio de la relación existente entre la cultura y la alimentación, es como la comida está ligada a las costumbres, tradiciones y geografía de un lugar determinado” (p. 11).

La cocina tradicional es considerada como patrimonio cultural inmaterial, debido a que es una representación o expresión de conocimientos y técnicas que las personas reconocen como parte fundamental de su identidad cultural, la cual es transmitida entre generación en generación, recreándose constantemente y siempre va interactuando con la historia e influenciando en el sentimiento de identidad y continuidad.

### **3.7 Turismo gastronómico**

El turismo gastronómico hace referencia al desplazamiento a un lugar con la finalidad, no solo de probar productos y platos autóctonos de la zona, visitar centros de producción o algún punto de venta, sino también para descubrir los saberes y vivencias asociados a la gastronomía y la cultura del sitio al cual se visita.

Según Montecinos (2018), el turismo gastronómico es cuando una persona durante su viaje y estancia realiza actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo (sic) consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria (párr. 3).

En los últimos años, la gastronomía ha pasado de ser un elemento complejo para convertirse en un motor de desarrollo turístico, abarcando a pequeños productores, cocina tradicional, y al

personal de servicio, quienes tienen la responsabilidad de garantizar la satisfacción de sus clientes y difundir el patrimonio gastronómico del país.

Gracias a estas tendencias, da apertura a las múltiples posibilidades y opciones de elegir destinos gastronómicos, permitiendo conocer parte de la cultura local, englobando la comida, los productos, su forma de preparación y cómo los productores obtienen la materia prima para elaborar cada plato. Esto permite que cada región o país muestre cuál es o cuáles son sus productos y platos más representativos.

Gracias a este tipo de turismo, los visitantes tienen la oportunidad de conocer una región donde se logre degustar de los platos más icónicos de la zona como: restaurantes, mercados o playas. Y, en ciertas ocasiones, el turista tendrá la oportunidad de preparar las comidas tradicionales junto con las personas nativas del lugar que visitan.

### **3.8 Gastronomía costarricense**

La gastronomía de Costa Rica se remonta desde la época en que el territorio nacional era solo habitado por los aborígenes, se estima que ellos contaban con un gran desarrollo gastronómico, ya que se han descrito y se conoce cómo ellos preparaban el tiempo de las comidas, donde todo era meticuloso y detallado, máxime si se trataba de alguna ceremonia o cena especial.

En la mayoría del territorio nacional uno de los productos (grano) que más se cosechaba era el maíz, el cual representó la base de la alimentación de los antiguos pobladores. Jugando un papel fundamental dentro de la cultura costarricense. Además del maíz, llegaron a cultivar múltiples vegetales, granos y tubérculos. Prácticamente su alimentación diaria y básica dependía del maíz, el frijol y la calabaza, mientras que su bebida era hecha a base de cacao. Esto era acompañado por carne animal (venados, jabalíes, aves y dantas), que eran producto de la cacería.

Cartín, Rojas y Aguilar (2017), afirman que “la alimentación era constituida por elementos que incluían desde el maíz, la carne vacuna, el azúcar, la yuca y los frijoles -alimentos básicos hasta el cacao, y el café, como alimentos complementarios (...)” (p. 63).

Se estima que la mayor influencia aborígen se centra en el noroeste de Costa Rica, abarcando desde la depresión de Managua hasta el Golfo de Nicoya. Después de esto se fue observando de la existencia y uso de otros productos autóctonos como lo son: yuca, pejibaye, ayote, papa, aguacate, chayote, miel, papaya, guayaba, cas, nance, coyol, tomate y el níspero. Con el pasar del tiempo y

la adaptación a nuevas costumbres y vivencias se cultivan productos aclimatados, tales como: arroz, caña de azúcar, café, cítricos, bananos, plátanos, trigo y guineos.

Considerando lo expuesto, Cartín, Rojas y Aguilar (2017), expresan:

que el régimen indígena se fundaba en el maíz y la yuca, complementados con alguna proteína animal producto de la caza y de la pesca, y con el edulcorante natural de la miel. No incluía grasas en sus preparaciones culinarias y el condimento por excelencia era el ají (p. 63).

La gastronomía tradicional costarricense es una tradición culinaria propia de la combinación de productos de diferentes regiones (europea, asiática, africana e indígena), las cuales con los cambios de épocas y múltiples eventos sociales fueron aportando el ingreso de nuevos productos agrícolas y al mismo tiempo enriqueciendo los sabores y saberes del país. Tras el predominio de la cultura españolas muchos aspectos de esta se fueron arraigando a la cocina tradicional costarricense que se mezcló con la cultura prehispánica.

Gracias a esto se puede observar la gran variedad de preparaciones culinarias en todo el país, y a pesar de esta diversidad gastronómica existen platos que son preparados en cada rincón del país, tales como gallo pinto, arroz (con pollo, carne, cantonés, vegetariano o lechón), tamales (cerdo, mudo o frijoles), picadillos (verdura o tubérculo), tortillas, gallos (tortilla con algún acompañamiento) y diferentes cortes de carnes.

### **3.8.1 Gastronomía de Guanacaste**

La comida perteneciente a esta región es la que muestra una mayor influencia de la cultura del maíz o mesoamericana. La mayoría de sus platos son a base de maíz y conserva una sólida y firme tradición gastronómica. Es por esto por lo que en los múltiples festejos o establecimientos dedicados al servicio gastronómico que ofrezcan gran variedad de platos fuertes, postres y bebidas tradicionales hechas a base de maíz.

Entre los platos que más se apegan a la tradición y reflejan la particular cultura de la región de Guanacaste son:

Tamal de elote o yoltamal, el tamal pizque o el bastimento de Semana Santa, el tamal de cerdo, el arroz de maíz o arroz macho, ropa vieja una sabrosa sopa casera hecha de pedazos de tortilla, las tayuyas un rico matambres, la revuelta, el guiso de chilote, otro guiso llamado el pebre que antes hacían con carne de garrobo o de saíno, el guiso de masa, el macho al

trote o guiso de pobre que es carne de sopa con masa, el tentenpie, la sopa de rosquillas, la chanfaina hecha de masa y menudos, el atol con leche clásico pozol de chancho (Arauz, 2020, párr. 1).

Y si a las bebidas se refiere, las que han sido consideradas como las más identificadas con la tradición guanacasteca son:

El ancestral chicheme, la pitarría de la nochebuena, el refrescante pozol de pujagua, el pinol y el pinolillo, la chicha y el tiste de la Guadalupe. Sin maíz están la resbaladera, la horchata, la leche dormida, el fresco de pitahaya, el tamarindo, el fresco de granada real y la fortificante y medicinal sandalada o carao en leche. Como bebidas con licor destacan el legendario coyol la savia de los llanos, el güiscoyol más conocido como uva de monte, la planta viva o chicha bruja y los olorosos nances en guaro (Arauz, 2020, párr. 3).

Asimismo, Arauz (2020) destaca que como repostería criolla guanacasteca sobresalen los siguientes platos:

Las rosquillas, las tanelas, las tortillas echadas en la pura mano, las chorreadas, la revuelta con queso, el perrerreque o tamal asado, los rosquetes, el totoposte, y las rosquillas bañadas. En lo que son dulces hechos a base de maíz están los alfajores una deliciosa golosina, los marquesotes y los buñuelos bañados en miel. Sin maíz están el pan de rosas que es otro dulce riquísimo, los piñonates hechos de papaya verde, las clásicas cajetas, los suspiros, las melcochas en hojitas de limón, los rojos nances en miel, la marañonada, los pasaos, los limones bañados, la jocotada de Semana Santa y el delicioso y agridulce dulce de mango (párr. 2).

La gastronomía es un fenómeno cultural que se ha visto transformado por cambios en la sociedad y en el ambiente, por ende, la comida ha cambiado con el tiempo, las modas y/o por el desarrollo socioeconómico de una zona. Es por ello que, aunque se determinen que distintas comidas son propios de una zona (tradicionales), existen variedades de platos que pueden ser preparados en otra región, pero son de consumo popular alrededor del país, volviéndolos comidas tradicionales populares. Estos platos pueden tener variantes en su elaboración, puede ser un paso de la preparación o algún ingrediente de más o que sustituya alguno de la receta original.

Como comidas de tradición popular se pueden considerar los siguientes platos y bebidas: gallo pinto, casados (pollo, bistec, carne en salsa o pescado), picadillos, gallos, ceviches, vigorón,

chifrijo, asado, mariscadas, pescado (filete o entero), emparedados, empanadas. Bebidas: crema, sirope, linaza, tamarindo, aguadulce y zanahoria.

### **3.9 Ruta Gastronómica**

Una ruta gastronómica es un sistema donde se enlazará destinos, productos, atracciones, entre otras actividades. Convirtiéndose en una oportunidad o medio para transmitir a los visitantes el significado ya sea emocional, social o simbólico que esto represente para los habitantes de una región o país.

Montecinos (2020), afirma que una ruta gastronómica es “un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, preservación, salvaguarda, consumo, uso, disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio gastronómico mundial cultural (...)” (párr. 5).

Cabe destacar, que existen distintos tipos de rutas gastronómicas, las cuales se pueden clasificar, según la temática que engloba, el o los platillos, productos (materia prima), actividades o locales que se tomen en cuenta para su diseño o por el lugar de origen, dimensión o estructura.

Según Montecinos (2020, párr. 6), los tipos de rutas gastronómicas son los siguientes. Por su origen: urbana (Ruta de Pintxos en San Sebastián, España) o rural (Ruta del Tabaco en Cuba). Por su dimensión territorial: local, nacional, regional, continental o intercontinental. Por su configuración estructural: lineal, circular, cruciforme, radial o en red. Por su marco natural: terrestre, acuático, mixto o de otra naturaleza física. Y, por temas, intereses y objetivos específicos: alimentaria, agroalimentaria (Ruta del cacao en República Dominicana, Ruta de la pimienta en Camboya), enológica (vinos - Ruta del vino en Baja California, México), enogastronómica (vino y comida - Ruta del vino en la Rioja, España), étnico-gastronómicas (Ruta Cocineras tradicionales en Michoacán, México), oleoturismo (aceite de oliva - Jaén, España), restaurantes (Lima, Perú), museos (Vino, quesos, cacao...), platillos y bebidas (tradicionales, únicos, con ingredientes y preparaciones locales).

Las rutas gastronómicas son proyectos que generan beneficios en el lugar donde se quiera desarrollar, siempre y cuando esta sea planificada y diseñada de manera correcta, convirtiéndose en una excelente actividad complementaria.

Estos proyectos pretenden generar un impacto productivo que potenciará el desarrollo económico, social y turístico de una región o país. Las implicaciones que traería consigo el diseño de una ruta gastronómica es que ayuda a preservar y salvaguardar el patrimonio gastronómico del lugar en cuestión, por medio de métodos y acciones sostenibles y sustentables.

Asimismo, lograría promover y proponer encadenamientos productivos que permitan dinamizar la economía de un lugar y así impulsar el desarrollo local. Uno de esos encadenamientos es que los productores locales puedan vender sus productos o materia prima a los establecimientos encargados de elaborar platos autóctonos de un lugar generando beneficios hacia ambas partes, permitiendo un crecimiento social de manera cooperativa entre los habitantes.

### **3.9.1 Rutas gastronómicas en Costa Rica**

En el marco de la Feria Internacional de Turismo (FITUR) celebrada en 2018, el país fue sede del Encuentro Bioceánico y Gastronómico ENBIGA “La Ruta del Sabor” que se realizó del 23 al 30 de setiembre de ese mismo año. Esto representó una gran oportunidad para el país, ya que logró exponer los atractivos naturales y culturales con los que cuenta y, por supuesto, de su gastronomía. Esta ruta se desarrolló en las siete provincias de Costa Rica (San José, Alajuela, Heredia, Cartago, Puntarenas, Guanacaste y Limón), en las cuales se realizó recorridos por sus principales paisajes. Cada provincia potenció la producción y la variedad de sus productos gastronómicos, por medio de intervenciones distintas en torno a su gastronomía.

Alfaro (2018), afirma que los objetivos de ENBIGA La Ruta del Sabor fueron: crear difusión y recorridos por las regiones de afluencia en Costa Rica, resaltar la gastronomía de los diferentes sitios que se visitará, ofrecer una oportunidad a los estudiantes de gastronomía para que tengan un roce con verdaderos chefs de envergadura internacional y nacional (párr. 7).

Sanabria (2018), afirma que la ruta “obtuvo el respaldo del Instituto Costarricense de Turismo (ICT), ¡Jale al Puerto!, El Puerto Llena de Vida, Junta Promotora de Turismo de Puntarenas, INA y de la Cámara de Turismo y Comercio Sostenible del Pacífico Central” (párr. 10).

Otra ruta para destacar es la “Ruta del Café, Chocolate y Queso”, en la cual se desenvuelven actividades como el cultivo, procesamiento y consumo de estos tres productos. Las dos personas responsables de este proyecto son los chefs Gilad Chudler y Mike G.

Desde la página web de Finca Rosa Blanca (2021), afirman que el Tour de Café, Chocolate y Quesos comienza en el Valle Central de Costa Rica en Finca Rosa Blanca; aquí mismo se producen

varios tipos de excelente café orgánico de sombra. Los huéspedes luego serán llevados a la propiedad de Chocolates Sibú, productores de los mejores chocolates orgánicos de Costa Rica, igualmente en el altiplano central. Un viaje por las montañas de Talamanca, alcanzando alturas de más de 2800 metros, termina en Monte Azul, cuna de los únicos quesos de granja producidos en Costa Rica (párr. 2).

Como objetivos que se formuló para esta ruta, es que los participantes cuenten con la oportunidad de conocer de los expertos sobre la historia del café, chocolate y queso, considerando su origen e influencia cultural. Asimismo, los participantes degustarán los productos artesanales e innovadores elaborados en las empresas. La “Ruta del Café, Chocolate y Queso”, se consideró como un itinerario personalizado, que podía incluir otros productos, tales como hierbas, miel de abeja, ferias del agricultor, cervecerías, bodegas de elaboración de vino, trapiches o plantaciones de vainilla.

Estas son las dos rutas que han tenido mayor repercusión en el país, y una de ellas aún continúa realizándose: la Ruta del Café, Chocolate y Queso.

### **3.10 Encadenamientos productivos**

Los encadenamientos productivos son aglomeraciones de empresas que se desempeñan en la misma actividad o en actividades relacionadas, en un área espacialmente delimitada, que cuenta con un perfil delimitado, donde la especialización y el comercio resultan sustanciales.

La Comisión Económica para América Latina y el Caribe [CEPAL] (2016), afirma que un encadenamiento productivo es un sistema constituido por actores interrelacionados y por una sucesión de operaciones de producción, transformación y comercialización de un producto o grupo de productos en un entorno determinado.

Los encadenamientos están compuestos por distintos eslabones vinculados por relaciones de producción, transformación, comercialización, consumo o apoyo, entre otras. El territorio, y la articulación al mismo (sic) de estas distintas etapas y eslabones, es una noción ausente del concepto de cadena productiva. Las cadenas pueden ser largas o cortas según el número de eslabones que las compongan, pero esta definición no se refiere a un anclaje territorial o geográfico (p. 12).

Se considera, que los encadenamientos productivos deberán generar beneficios, tanto económicos como sociales para el distrito, los cuales son destacados por la CEPAL en cuanto a la formulación de encadenamientos. Los beneficios que se esperan generar son los siguientes:

- A.** Aumento de la demanda: crecimiento de las ventas de insumos o materias primas.
- B.** Amplitud del mercado: gracias a la concentración de empresas dedicadas a actividades similares en una región determinada atraería más compradores.
- C.** Fuerte competencia: induce a la posibilidad de ofertar productos especializados de calidad y a mejor precio, por ende, generaría mayor productividad.
- D.** Fuerte interacción: facilitaría una amplitud en aprendizaje productivo y de comercialización.
- E.** Acción colectiva: procura el logro de metas comunes (comercialización, capacitación y normas de calidad).
- F.** Proximidad entre actores: las repetidas transacciones o acuerdos entre productores y compradores generan mayor confianza y aumenta la buena reputación, creando la posibilidad de generar futuros acuerdos o compras a menores costos de inversión.

### **3.11 Networking**

La traducción literal al español de networking es “red de contactos”, y para su definición es fundamental partir de esta traducción. Se entiende que, networking es una red donde se desarrollan relaciones entre distintos tipos de profesionales, los cuales están involucrados en cierta actividad o área laboral en específico, con el fin de elaborar una red de contactos o un espacio comunicativo de calidad, que pueda ser de utilidad ante cualquier situación laboral futura.

Según García (2018), el concepto de networking se basa en el establecimiento de una red profesional de contactos, que permite darnos a conocer, tanto a nivel personal como de empresa. También nos ayudará a conseguir posibles inversores o colaboradores. Es una de las prácticas más frecuentes dentro del ámbito empresarial y entre los emprendedores. Por lo tanto, una definición de networking sería la capacidad de crear una red de contactos con el propósito de generar oportunidades laborales o de negocio (párr. 1-2).

Cabe destacar que gracias a la evolución en las tecnologías de la información y la comunicación específicamente en la emersión de distintas plataformas de comunicación como lo son las redes sociales (Facebook, Twitter, LinkedIn entre otras) que operan a niveles nacionales e internacionalmente ha permitido que en la actualidad el término sea más conocido y utilizado, repercutiendo en relaciones laborales y comerciales de distintos sectores. Esto sumado a su rápida y sencilla implementación y a los buenos resultados en cuanto a crecimiento comercial y posicionamiento de profesionales y empresas en el mercado.

Los beneficios directos y más habituales de obtener gracias a la utilización de una red de contactos son las siguientes: reforzar la relación laboral entre clientes o proveedores, dar a conocer productos o servicios de forma eficiente, acceder a personas o entidades de interés para los negocios o para el desarrollo de carreras profesionales, adquirir un mayor grado de conocimiento acerca del entorno laboral para aprender a valorar los riesgos y oportunidades con mayor perspectiva y para obtener nuevos clientes o socios y así aumentar el rango de posibilidades comerciales del negocio.

## CAPÍTULO IV

### ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

#### 4.1 Locales comerciales que cuenten con una oferta gastronómica en el distrito de Las Juntas, Abangares

A lo largo del perímetro territorial determinado para el presente proyecto, se logró visualizar distintos locales comerciales gastronómico que van desde restaurantes, sodas o bar-restaurante. Algunos de ellos cuentan con menús muy similares, pero otros disponen de platos y bebidas específicos, como el caso de Soda La Golosina, que cuenta con su propia receta para el Mate Abangareño o Bar-Restaurante Los Mangos, que preparan su propio pollo crispy.

Como resultado final dentro del perímetro territorial, se logró inventariar un total de veintidós locales gastronómicos, que en su mayoría, ofrecen comidas tradicionales y populares Guanacastecas y cuatro de ellos brindan comidas rápidas como oferta principal, 14 de ellos son sodas, cuatro son restaurantes y cuatro son bares-restaurantes

Para determinar la categorización de los locales se basó en la jerarquización de la planta turística tipo alimentación (2) propuesta por CICATUR y sus respectivos subtipos (restaurantes, sodas, bar-restaurante, cafeterías, bares-cantinas...), los cuales tienen su propia numeración (1, 2, 3, 4, 5...) y para efectos del diseño de esta propuesta se decidió generar una numeración más después del subtipo, que refleja la temática desde la cual labora cada local. Y para una mejor apreciación se decidió asignarle un color a cada uno, dicha categorización se contempla de la siguiente manera:

*Tabla 5*

*Categorización de la planta turística tipo alimentación*

<b>Tipo (1° número)</b>	<b>Subtipo (2° número)</b>	<b>Temática (3° número)</b>	
2. Planta turística – Alimentación	1. Restaurante (rojo).	1. Nacional	
	2. Bar-restaurante (verde).	2. Internacional/étnica	
	3. Soda (amarillo)		3. Fusión
			4. Gourmet
			5. Especialidad
			6. Comida rápida

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

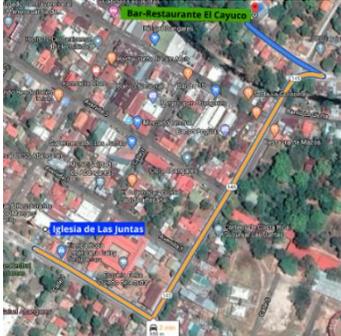
Además, para contar con una mejor visualización en cuanto a la georreferenciación en tiempo real y que esté al alcance de la mayoría de las personas, se diseñó un inventario virtual en la plataforma de Google Maps, donde se muestra la información de cada local gastronómico, para acceder es por medio del siguiente enlace:

[https://www.google.com/maps/d/viewer?mid=1zvOt4OCfJgTKvZQthfuC3jR4T\\_LoaM5-&hl=es&usp=sharing](https://www.google.com/maps/d/viewer?mid=1zvOt4OCfJgTKvZQthfuC3jR4T_LoaM5-&hl=es&usp=sharing)

A continuación, se mostrará tablas de cada local gastronómico registrado, junto con datos acerca de su respectiva categorización, localización, menús y horario de atención.

Tabla 6

Bar-Restaurante El Cayuco

Bar-Restaurante El Cayuco (PTA-05-07-01-00-19-0001)	
<b>Localización</b>	110 m al suroeste del monumento INEC Las Juntas.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
72MV+28 Las Juntas, provincia de Guanacaste	10.28253, -84.95667
<b>Categorización</b>	Restaurante, nacional (2, 2, 1).
<b>Descripción</b>	
<p>El Cayuco es un emprendimiento que no solo ofrece el servicio de restauración y bar, sino que también cuenta con habitaciones y piscinas. El servicio de alimentación funciona para los tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena). El menú está constituido por diversos platos, que van desde comida popular y tradicional costarricense, especialidades con mariscos, carnes y pollo y distintas comidas rápidas. Laboran en el siguiente horario: lunes a domingo de 8:00 a.m. a 8:00 p.m. El pago se puede realizar en efectivo o con tarjeta (crédito o débito).</p>	
<b>Menú</b>	
<p>Bebidas: café, refrescos naturales (piña, sandía, fresa y papaya) y gaseosas.</p> <p>Platos: gallo pinto, emparedados y gallos (tortillas con algún acompañamiento). Casados (res, pollo, cerdo, pescado y carne en salsa), arroces (con camarones, calamares, pulpo, pollo, palmito), especialidades (Cayuco hamburguesa y cordon blue), a la carta (pechuga de pollo, ensalada de pollo, filete de pescado, camarones, sopa de mariscos y espaguetis), comidas rápidas (alitas de pollo, papas fritas, salchipapa, hamburguesas, emparedado y nachos), bocas (ceviches, surtida de carne, chifrijo, costilla de cerdo, deditos de pollo o pescado, fajitas de res, cerdo o pollo).</p>	
 <p>Jiménez, A. 2020.</p>	 <p>Google Maps, 2020a.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 7

Soda La Golosina

Soda La Golosina (PTA-05-07-01-00-19-0002)	
<b>Localización</b>	Frente al Banco Popular en Las Juntas.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
72JV+J8 Las Juntas, provincia de Guanacaste	10.28157, -84.95674
<b>Categorización</b>	Soda, comida rápida (2, 3, 6).
Descripción	
<p>Soda La Golosina es un local especializado en comidas rápidas y es uno de los referentes en la producción del "Mate", bebida propia de Las Juntas. Además, es un local que utiliza productos al 100 % naturales como materia prima (frutas, verduras, lácteos y carnes). Labora en el siguiente horario: lunes, martes, miércoles, viernes, sábado y domingo de 10:00 a.m. a 8:00 p.m. Los jueves el local se mantiene cerrado. El pago se puede realizar en efectivo o con tarjeta (crédito o débito).</p>	
Menú	
<p>Bebidas: café, refrescos naturales (linaza, chan, tamarindo, caña, zanahoria, sirope, agua de pipa, papaya, banano, piña y mora); batidos (mate, crema y chocolate).</p> <p>Platos: emparedados, gallos, comidas rápidas (torta, taco, chalupa, hot-dog, nachos, papas fritas, hamburguesas, salchipapas y papi carne).</p>	
 <p>Jiménez, A. 2020.</p>	 <p>Google Maps, 2020b.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 8

Bar-Restaurante La 35

Bar-Restaurante La 35 (PTA-05-07-01-00-19-0003)	
<b>Localización</b>	350 m este del parque central de Las Juntas.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
72JV+P2 Las Juntas, provincia de Guanacaste	10.28179, -84.95743
<b>Categorización</b>	Bar-Restaurante, nacional (2, 2, 1).
<b>Descripción</b>	
<p>Bar-Restaurante La 35 se ubica a escasos metros (350 m) del parque central de Las Juntas y se fundó hace 20 años aproximadamente. Se cataloga como un lugar especial para compartir con amigos y degustar de ricas bebidas y comida. Además, de ofrecer almuerzos y cenas cuenta con una variedad de aperitivos (bocas). Labora de lunes a sábado de 12:00 m.d. a 9:00 p.m. Los domingos permanece cerrado. El pago se puede realizar en efectivo o con tarjeta (crédito o débito).</p>	
<b>Menú</b>	
<p>Bebidas: refrescos naturales (piña, mora, papaya y guanábana); gaseosas y alcohólicas.                      Platos: mariscos (ceviches de pescado o camarón, cocteles de piangua o camarón, pescado entero, arroz con camarones), pollo (alitas, fajitas, filete, tacos, casado, arroz), carne de res (sopa de carne o mondongo, torta, arroz cantones, lengua en salsa, bistec encebollado, fajitas y casados), casados (pollo, res, cerdo o pescado) costillas de cerdo, comida rápida (surtidos, nachos, patacones, quesadillas, hamburguesas, salchipapas, jalapeños y carne mexicana) chifrijo y arroz cantonés.</p>	
 Jiménez, A. 2020.	 Google Maps, 2020c.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 9

Soda El Rinconcito del sabor

Soda El Rinconcito del Sabor (PTA-05-07-01-00-19-0004)	
<b>Localización</b>	En el mercado central de Las Juntas.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
72JR+GQ Las Juntas, provincia de Guanacaste	10.28167, -84.95796
<b>Categorización</b>	Soda, nacional (2, 3, 1).
Descripción	
Soda El Rinconcito del Sabor labora desde hace 22 años aproximadamente en el mercado central de Las Juntas. Su menú está constituido por comidas tradicionales y populares, y por comidas rápidas. El horario es de lunes a sábado de 7:00 a.m. a 3:00 p.m. El pago solo se puede realizar en efectivo.	
Menú	
Bebidas: café, refresco natural (piña, linaza, tamarindo y zanahoria) o crema. Platos: gallo pinto (con natilla, huevo, queso, salchichón o carne en salsa), casados (con carne en salsa, pollo, bistec, torta de carne, salchichón, filete de pescado o chuleta), comidas rápidas (quesadillas, nachos, emparedados, prensadas y gallos).	
 Jiménez, A. 2020.	 Google Maps, 2020d.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 10

Soda La Parada

Soda La Parada (PTA-05-07-01-00-19-0005)	
<b>Localización</b>	En el mercado central de Las Juntas.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
72JR+GQ Las Juntas, provincia de Guanacaste	10.28144, -84.958
<b>Categorización</b>	Soda, comida rápida (2, 3, 6).
<b>Descripción</b>	
Este local está laborando hace ocho años aproximadamente. El menú está compuesto por comidas rápidas. En Soda La Parada solo se recibe pagos en efectivo. El horario es de lunes a sábados de 7:00 a.m. a 3:00 p.m.	
<b>Menú</b>	
Bebidas: café, gaseosas y refrescos naturales (naranja, sandía, papaya, linaza y tamarindo). Platos: emparedados, empanadas, hamburguesas, hot-dog, chalupas, gallos, tacos y nachos.	
 <p>Jiménez, A. 2020.</p>	 <p>Google Maps, 2020e.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 11

Soda Mirma

Soda Mirma (PTA-05-07-01-00-19-0006)	
<b>Localización</b>	En el mercado central de Las Juntas.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
72JR+GQ Las Juntas, provincia de Guanacaste	10.28135, -84.95805
<b>Categorización</b>	Soda, nacional (2, 3, 1).
<b>Descripción</b>	
Soda Mirma labora desde hace 20 años, ofrece platos de comida tradicional y popular. El horario es de lunes a sábado de 4:30 a.m. a 3:00 p.m. El pago solo se puede realizar en efectivo.	
<b>Menú</b>	
Bebidas: café, chocolate y refrescos naturales (zanahoria, tamarindo, horchata, linaza y frutas). Platos: gallo pinto (con huevo, natilla, tortilla o carne en salsa), emparedados, casados (con pollo, chuleta, bistec o carne en salsa), sopa de carne (olla de carne), comidas rápidas (hamburguesas, emparedados, gallos y empanadas), tortillas y tamal de cerdo.	
 <p>Jiménez, A. 2020.</p>	 <p>Google Maps, 2020f.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 12

Soda Chalo

Soda Chalo (PTA-05-07-01-00-19-0007)	
<b>Localización</b>	En el mercado central de Las Juntas.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
72JR+GQ Las Juntas, provincia de Guanacaste	10.28126, -84.95805
<b>Categorización</b>	Soda, nacional (2, 3, 1).
<b>Descripción</b>	
Soda Chalo se ubica en el mercado central de Las Juntas. Labora desde hace 18 años aproximadamente. Su menú se constituye de platos de comida casera popular y tradicional costarricense. El horario bajo el que laboran es de lunes a sábado de 5:00 a.m. a 3:00 p.m. El pago solo se puede realizar en efectivo.	
<b>Menú</b>	
Bebidas: café, chocolate y refrescos naturales (zanahoria, tamarindo, piña y frutas). Platos: gallo pinto, emparedados, gallos, casados (con pollo, chuleta, bistec o carne en salsa), comidas rápidas (hamburguesas, emparedados, gallos y empanadas) y sopa de carne.	
 <p>Jiménez, A. 2020.</p>	 <p>Google Maps, 2020g.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 13

Soda Silvio

Soda Silvio (PTA-05-07-01-00-19-0008)	
<b>Localización</b>	En el mercado central de Las Juntas.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
72JR+GQ Las Juntas, provincia de Guanacaste	10.28123, -84.95799
<b>Categorización</b>	Soda, nacional (2, 3, 1).
Descripción	
<p>Soda Silvio fue fundada hace 20 años aproximadamente en el mercado central de Las Juntas. Se ha desempeñado en ofrecer comidas caseras para el desayuno, almuerzo y la hora del café. El horario bajo el que laboran es de lunes a sábado de 5:00 a.m. a 3:00 p.m. El pago solo se puede realizar en efectivo.</p>	
Menú	
<p>Bebidas: café, chocolate y refrescos naturales (zanahoria, tamarindo, horchata, piña linaza y frutas).</p> <p>Platos: gallo pinto (con huevo, natilla, tortilla o carne en salsa), casados (con pollo, chuleta, bistec o carne en salsa), sopa de carne (olla de carne), comidas rápidas (gallos, hamburguesas, emparedados y empanadas).</p>	
 <p>Jiménez, A. 2020.</p>	 <p>Google Maps, 2020h.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 14

Soda La Esquina del Sabor

Soda La Esquina del Sabor (PTA-05-07-01-00-19-0009)	
<b>Localización</b>	Frente al costado este del parque central de Las Juntas.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
N/A	10.27956, -84.95878
<b>Categorización</b>	Soda, nacional (2, 3, 1).
<b>Descripción</b>	
<p>Soda La Esquina del Sabor fue fundada hace cinco años aproximadamente. Su oferta de platos es principalmente de comida casera y una pequeña parte de comidas rápidas. El horario es de 6:00 a.m. a 4:00 p.m. de lunes a sábado. El pago se puede realizar en efectivo o con tarjeta (crédito o débito).</p>	
<b>Menú</b>	
<p>Bebidas: café, chocolate, agua dulce y refrescos naturales (zanahoria, tamarindo, chan, horchata, piña linaza y frutas) y gaseosas.</p> <p>Platos: gallo pinto (con huevo, natilla, tortilla o carne en salsa), emparedados, casados (pescado, pollo, chuleta, bistec o carne en salsa), sopa de carne (olla de carne), comidas rápidas (hamburguesas, gallos, emparedados, salchipapas, tacos y empanadas).</p> <p>Bebidas: café, chocolate, agua dulce y refrescos naturales (zanahoria, tamarindo, chan, horchata, piña linaza y frutas).</p> <p>Platos: emparedados, gallos (salchichón, torta de carne, queso, huevo carne o pollo).</p>	
 <p>Jiménez, A. 2020.</p>	 <p>Google Maps, 2020i.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 15

Soda El Fogón San Jorge

Soda Fogón San Jorge (PTA-05-07-01-00-19-0010)	
<b>Localización</b>	Frente al costado norte del parque central de Las Juntas.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
72HR+XC Las Juntas, provincia de Guanacaste	10.27997, -84.9589
<b>Categorización</b>	Soda, nacional (2, 3, 1).
<b>Descripción</b>	
Local gastronómico que ofrece un menú de comida tradicional y popular costarricense. Labora bajo el siguiente horario: de lunes a viernes de 7:00 a.m. a 4:00 p.m. y de sábado a domingo de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. El pago solo se puede realizar en efectivo.	
<b>Menú</b>	
Bebidas: café, refrescos naturales (tamarindo, zanahoria, linaza y sandía), agua dulce. Platos: tamales, pan casero, gallo pinto, emparedados y gallos, casados (chuleta, bistec, filete de pescado o carne en salsa) o sopa de carne.	
 <p>Fogón San Jorge. 2018. Página de Facebook.</p>	 <p>Google Maps, 2020j.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 16

Soda Donde + Donde Fefo

Soda Donde + Donde Fefo (PTA-05-07-01-00-19-0011)	
<b>Localización</b>	Frente al costado oeste del parque central de Las Juntas.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
72HR+W2 Las Juntas, provincia de Guanacaste	10.27985, -84.95994
<b>Categorización</b>	Soda, comida rápida (2, 3, 6).
<b>Descripción</b>	
Local gastronómico especializado en comidas rápidas. Ubicado frente al parque central de Las Juntas. Su horario es de lunes a viernes de 5:00 p.m. a 10:00 p.m. y los domingos de 6:00 p.m. a 11:00 p.m. El pago se puede realizar en efectivo o con tarjeta (crédito o débito).	
<b>Menú</b>	
Bebidas: refrescos naturales en agua o en leche (frutas, mora, fresa, papaya, piña, guanábana y maracuyá); mate y gaseosas.	
Platos: arroces (pollo, de la casa, camarones y lechón); comida rápida (hamburguesas, chalupas, salchipapas, papi carne, papas supremas, nachos, hot-dog, emparedados, órdenes de papas con o sin acompañamiento, deditos de pollo, burritos, tacos y pollo frito); ceviches y pinchos de carne asada.	
	
Soda Donde + Donde Fefo. 2019. Página de Facebook.	Google Maps, 2020k.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 17

Bar-Restaurante Los Mangos

Bar-Restaurante Los Mangos (PTA-05-07-01-00-19-0012)	
<b>Localización</b>	48 m noroeste del parque central de Las Juntas.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
72JR+34 Las Juntas, provincia de Guanacaste	10.28024, -84.95966
<b>Categorización</b>	Bar-Restaurante, nacional (2, 2, 1).
Descripción	
<p>Restaurante Los Mangos, se esmera para dar su máxima atención y siempre extiende una invitación a todas las actividades que los colaboradores organizan (eventos sociales). La mayoría de sus platos son de comida popular costarricense, además, el local es muy conocido por su pollo crispy, debido a que es el mejor de la zona y es preparado con una receta especial y propia del local. Labora en el siguiente horario: de 8:00 a.m. a 9:30 p.m. los martes permanece cerrado. El pago se puede realizar en efectivo o con tarjeta (crédito o débito).</p>	
Menú	
<p>Bebidas: café, refrescos naturales (piña, mora, frutas y papaya), gaseosas y alcohólicas.                      Platos: gallo pinto, bocas (frijoles molidos, mariscada, vigorón, patacones, chalupas, nachos, chifrijo, alitas de pollo), ensaladas (verde, pollo, tomate o hongos), sopas (negra, pollo o mariscos), arroces (calamares, pollo, cantonés, mariscos o camarones), casados (pollo, bistec, cerdo, pescado, vegetariano, chuleta o carne en salsa), mariscos (mariscada, ceviche o filete de corvina), espagueti (boloñesa, carbonara, primavera, pollo en salsa o camarones), carnes (costilla, churrasco, fajitas de res o lomito), comidas rápidas (papas fritas, emparedados, hamburguesas o salchipapas) cordon blue, pollo crispy y chifrijo.</p>	
 <p>Jiménez, A. 2020.</p>	 <p>Google Maps, 2020l.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 18

Soda Paso Real

Soda Paso Real (PA-05-07-01-00-19-0013)	
<b>Localización</b>	Frente a la delegación de la Fuerza Pública de Las Juntas.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
72JP+4J Las Juntas, provincia de Guanacaste	10.28035, -84.96349
<b>Categorización</b>	Soda, nacional (2, 3, 1).
<b>Descripción</b>	
Soda Paso Real ofrece un menú muy variado, que va desde platos nacionales y típicos hasta comidas rápidas, desayunos y casados. Labora bajo el horario de lunes a domingo de 8:00 a.m. a 8:00 p.m. El pago se puede realizar en efectivo o con tarjeta (crédito o débito).	
<b>Menú</b>	
Bebidas: café, agua dulce, chocolate, té y refrescos naturales (mora, papaya, piña, fresa y mate) y gaseosas.	
Platos: gallo pinto (huevo, natilla, salchichón, bistec, carne en salsa o queso), casados (bistec de res, bistec de cerdo, bistec de pollo, chuleta corriente, chuleta ahumada o carne en salsa), comidas rápidas (hamburguesas, tacos, perros calientes, chalupas, papas con carne desmechada, burritos, nachos, tortas arregladas emparedados y empanadas).	
 Varela, D. 2017.	 Google Maps, 2020m.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 19

*Bar-Restaurante Las Heliconias*

<b>Bar-Restaurante Las Heliconias (PTA-05-07-01-00-19-0014)</b>	
<b>Localización</b>	850 m este, 150 m norte y 14 m del Parque La Amistad de Taiwán.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
72HJ+H4 Las Juntas, provincia de Guanacaste	10.27888, -84.96971
<b>Categorización</b>	Bar-Restaurante, nacional (2, 2, 1).
<b>Descripción</b>	
Restaurante Heliconias es un local gastronómico que se fundó el presente año. Su menú está constituido por platos tradicionales y populares costarricenses. Además, ofrece una amplia variedad de aperitivos (bocas). El horario bajo el que laboran es el siguiente: miércoles a lunes de 11:00 a.m. a 11:00 p.m.	
<b>Menú</b>	
Bebidas: calientes (café, chocolate, té y aguadulce), refrescos naturales (tamarindo, maracuyá, frutas, mora y cas) y batidos (limonada hierbabuena, piña, sandía, melón, fresa y guanábana). Platos: casados (pollo, res, cerdo o pescado), arroces (mariscos, pollo o con camarones), sopas (pollo o mariscos), platos especiales (fajitas heliconias, cordon blue de pollo o res, filete de pescado, filete de pollo, pollo mozzarella, filete de res encebollados y camarones a la diablo), cortes de carne (lomito jalapeño, lomito miñón, lomito pimiento, churrasco, tibon (T-Bone) y chuletón, mariscos (camarón al ajillo, camarón tempura o camarón mantequilla), pastas (espaguetis con pollo y hongos, espaguetis con camarón y albahaca, espaguetis salsa queso, espaguetis carbonara y espagueti primavera).	
 <p>Segnini, R, 2016.</p>	 <p>Google Maps, 2020n.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 20

Soda Mari

Soda Mari (PTA-05-07-01-00-19-0015)	
<b>Localización</b>	Frente al salón de patines de Las Juntas.
<b>Código plus Google</b>	
72GG+75 Valle del Río, provincia de Guanacaste, Las Juntas	
<b>Coordenadas GPS</b>	
10.27573, -84.97454	
<b>Categorización</b>	Soda, comida rápida (2, 3, 6).
<b>Descripción</b>	
Soda Mari es un emprendimiento familiar que se esmera en brindar un excelente servicio y preparar excelentes platos para sus comensales. Labora bajo el siguiente horario de miércoles a lunes de 5:00 p.m. a 10:00 p.m. los martes permanece el local cerrado. El pago solo se puede realizar en efectivo.	
<b>Menú</b>	
Bebidas: refrescos naturales (tamarindo, piña, mora, fresa y frutas) o gaseosas. Platos: arroces (cantonés, con camarones o chorizo chino), filete de pescado (a la plancha, al ajillo, empanizado o especial), ceviche de pescado, costilla de cerdo, comidas rápidas (hamburguesas, tacos, chalupas, nachos, papi-carne, salchipapas, patacones y papas fritas).	
 <p>Soda Mari, 2016. Google Maps.</p>	 <p>Google Maps, 2020o.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 21

Restaurante Mina de Oro

Restaurante Mina de Oro (PTA-05-07-01-00-19-0016)	
<b>Localización</b>	300 norte de la Bomba UNO, Abangares, sobre carretera Interamericana.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
62V4+23 La Irma, provincia de Guanacaste	10.2442, -84.99772
<b>Categorización</b>	Restaurante, nacional (2, 1, 1).
<b>Descripción</b>	
<p>Restaurante de bien social donado por DINADECO y por el IMAS, para fomentar el movimiento comunal de Abangares. Restaurante Mina de Oro ofrece desayunos, almuerzo y cena buffet y a la carta, además de especialidades con mariscos y cortes de carne. Asimismo, ofrece distintos postres, pero el más destacado es el arroz de leche. Labora bajo un horario de lunes a domingo de 7:00 a.m. a 8:00 p.m. El pago se puede realizar en efectivo o con tarjeta (crédito o débito).</p>	
<b>Menú</b>	
<p>Bebidas: café, refrescos naturales (piña, sandía, papaya, fresa, guanábana, mora y frutas), té, agua dulce o gaseosas.</p> <p>Platos: gallo pinto, tortillas, emparedados, omelette, mariscos (camarones, filete de pescado, pescado entero, ceviches), pastas (espagueti con pollo salsa blanca, espagueti a la boloñesa, espagueti con camarón), casado (pescado, pollo, bistec, carne en salsa, costilla de cerdo o chuleta), comidas rápidas (hamburguesas y gallos), costilla de cerdo a la barbacoa.</p>	
 <p>Restaurante Mina de Oro. 2021. Página de Facebook.</p>	 <p>Google Maps, 2020p.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 22

Restaurante Limonal BBQ

<b>Restaurante Limonal BBQ (PTA-05-07-01-00-19-0017)</b>	
<b>Localización</b>	Sobre la carretera interamericana 1, a 1,2 km sur del cruce de Limonal.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
7X5P+35 Limonal, provincia de Guanacaste, La Palma	10.25764, -85.01459
<b>Categorización</b>	Restaurante, nacional (2, 1, 1).
<b>Descripción</b>	
La fundación del Restaurante Limonal BBQ se produjo hace 10 años aproximadamente, su menú tiene una oferta amplia, ya que va desde patillos de comida tradicional y popular costarricense como especialidades en mariscos y cortes de carne. Laboran bajo el horario de lunes a viernes de 6:00 a.m. a 9:00 p.m. El pago se puede realizar en efectivo o con tarjeta (crédito o débito).	
<b>Menú</b>	
Bebidas: café, chocolate, té, refrescos naturales (cas, guanábana, frutas, piña y fresa) y gaseosas. Platos: gallo pinto (bistec, carne en salsa, salchichón, tocineta, natilla, huevos o queso), tostadas con mermelada, huevos revueltos con pan o tortilla, omelette de jamón y queso, omelette vegetariano, emparedado (carne, pollo o jamón y queso), gallos (carne, pollo, salchichón y queso), panqueques, ensaladas, sopas (negra, pollo, mariscos, hongos o crema de espárragos), arroces (con camarones, pollo, mariscos o cantonés), casado (pescado, bistec, cerdo, chuleta, pollo en salsa, pollo a la plancha, carne en salsa o vegetariano), a la parrilla (cowboy steak, lomo, churrasco, costilla de cerdo BBQ, filete de pollo en salsa de mora, filete Migñon), pollo y carnes (fajitas, pechuga a la plancha o en salsa blanca, pollo crispy, cordon blue y costilla), mariscos (curvineta, filete de pescado en salsa palmito o de camarón, mariscada, camarones y ceviches), pastas (camarones, pollo y carbonara), rápidas (hamburguesas, salchipapas y papas fritas).	
 Jiménez, A. 2020.	 Google Maps, 2020q.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 23

Soda Las Tinajas

Soda Las Tinajas (PTA-05-07-01-00-19-0018)	
<b>Localización</b>	Sobre la carretera interamericana 1, a 900 m sur del cruce de Limonal.
<b>Código plus Google</b>	
<b>Coordenadas GPS</b>	
7X5M+GM Limonal, provincia de Guanacaste, La Palma	10.25877, -85.01575
<b>Categorización</b>	Soda, nacional (2, 3, 1).
<b>Descripción</b>	
Soda Las Tinajas tiene 20 años aproximadamente de laborar, su menú se constituye por comida tradicional y popular. Laboran bajo un horario de lunes a sábado de 6:00 a.m. a 10:00 p.m. y el domingo de 6:00 a.m. a 5:00 p.m. El pago se puede realizar en efectivo o con tarjeta (crédito o débito).	
<b>Menú</b>	
Bebidas: café, té; agua dulce, chocolate, refrescos naturales (cas, guanábana, frutas, piña, tamarindo y chan) y gaseosas.	
Platos: gallo pinto (pollo en salsa, carne en salsa, salchichón, natillas, queso o huevo), casados (carne en salsa, pollo en salsa, filete de pollo, filete de pescado, chuleta y bistec), arroces (camarones, pollo y cantonés), especialidades (alguna carne acompañada de papas y ensalada) y comidas rápidas (hamburguesas, gallos y papas fritas).	
 <p>Jiménez, A. 2020.</p>	 <p>Google Maps, 2020r.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 24

Restaurante Mi Finca

<b>Restaurante Mi Finca (PTA-05-07-01-00-19-0019)</b>	
<b>Localización</b>	Sobre la carretera interamericana 1 (cruce de Limonal).
<b>Código plus Google</b>	
7X8H+8Q Limonal, provincia de Guanacaste, La Palma	
<b>Coordenadas GPS</b>	
10.26576, -85.0206	
<b>Categorización</b>	Restaurante, nacional (2, 1, 1).
<b>Descripción</b>	
Su apertura fue el 22 de marzo de 2002. Es un restaurante de comida costarricense y cuenta con un menú muy variado, ambiente familiar. Se destacan por sus desayunos y almuerzos tradicionales. Labora bajo un horario de lunes a domingo de 6:00 a.m. a 11:00 p.m. El pago se puede realizar en efectivo o con tarjeta (crédito o débito).	
<b>Menú</b>	
<p>Bebidas: café, chocolate, agua dulce, té, refrescos naturales (piña, banano, naranja, papaya y limonada), té frío y gaseosas.</p> <p>Platos: gallo pinto (con acompañamientos), comidas rápidas (hamburguesas, gallos, salchipapas, papas fritas, tacos de carne o pollo y hot-dog), emparedados (pollo, carne, jamón o vegetariano), casados (vegetariano, pollo, chuleta, carne en salsa, bistec, pescado), mariscos y pescados (pescado o camarones empanizado, pescado a la plancha o nuggets de pescado), pastas (con salsa de carne, pomodoro o a la mantequilla), taco de alambre de pollo, chuleta y cerdo, filete de pollo, costilla, nuggets de pollo, costilla criolla de cerdo, arroz con pollo, alforja abangareña, lomito (campesino, bravo, a la redondera, mi finca), ensaladas, parrilla tempisque, sopa (mariscos, pollo o negra), patacones, tortilla (aliñada, con natilla o frijoles molidos), plátano maduro o chorreadas.</p>	
 <p>Jiménez, A. 2020.</p>	 <p>Google Maps, 2020s.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 25

Restaurante Donde Zelmi

Restaurante Donde Zelmi (PTA-05-07-01-00-19-0020)	
<b>Localización</b>	Sobre carretera Paso del Tempisque 18, a 130 m oeste del cruce de Limonal.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
7X8H+54 Limonal, provincia de Guanacaste, La Palma	10.26546, -85.0222
<b>Categorización</b>	Restaurante, nacional (2, 1, 1).
<b>Descripción</b>	
El local ofrece un ambiente familiar y cuenta con un menú de comida tradicional y popular costarricense labora desde hace 10 años aproximadamente. Su horario es de lunes a domingos de 6:00 a.m. a 9:45 p.m. El pago se puede realizar en efectivo o con tarjeta (crédito o débito).	
<b>Menú</b>	
Bebidas: café, té, chocolate, refrescos naturales (frutas, piña, mora, sandía y fresa) y gaseosas. Platos: gallo pinto, gallos (queso, salchichón, pollo o carne ) y emparedados (jamón y queso, pollo o carne), tostadas (con o sin jalea), casados (bistec, chuleta, pescado, hígado, costilla de cerdo, pollo en salsa o pollo a la plancha), arroces (mariscos o con pollo), mariscos (filete de pescado o sopa de mariscos), comidas rápidas (hamburguesas, salchipapas, tacos, tortas y chalupas), carnes (bistec de res o cerdo, chuleta, cordon blue, fajitas de pollo, res o cerdo, costillas de cerdo, surtido o sopa de pollo).	
 <p>Jiménez, A. 2020.</p>	 <p>Google Maps, 2020t.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 26

Soda Danny

Soda Danny (PTA-05-07-01-00-19-0021)	
<b>Localización</b>	Sobre carretera Paso del Tempisque 18, a 150 m oeste del cruce de Limonal.
<b>Código plus Google</b>	
N/A	
<b>Coordenadas GPS</b>	
10.26522, -85.02293	
<b>Categorización</b>	Soda, nacional (2, 3, 1).
<b>Descripción</b>	
Soda Danny ofrece platos caseros, populares y tradicionales costarricenses. Labora desde hace ocho años aproximadamente y su horario es de lunes a sábado de 6:00 a.m. a 5:00 p.m. El pago se puede realizar en efectivo o con tarjeta (crédito o débito).	
<b>Menú</b>	
Bebidas: café, té, chocolate, refrescos naturales (frutas, resbaladera, piña y tamarindo) y gaseosas. Platos: gallo pinto, gallos (queso, salchichón, huevo o natilla) y emparedados (jamón y queso, pollo o carne), casados (bistec, chuleta, pescado, pollo o carne en salsa), comidas rápidas (hamburguesas, salchipapas, tacos, tortas, chalupas, gallos).	
 <p>Jiménez, A. 2020.</p>	 <p>Google Maps, 2020u.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 27

Soda La Gata

Soda La Gata (PTA-05-07-01-00-19-0022)	
<b>Localización</b>	Sobre carretera Paso del Tempisque 18, a 300 m oeste del cruce de Limonal.
<b>Código plus Google</b>	<b>Coordenadas GPS</b>
7X8G+2H Limonal, provincia de Guanacaste, La Palma	10.26503, -85.02362
<b>Categorización</b>	Soda, nacional (2, 3, 1).
Descripción	
<p>Soda La Gata es una empresa familiar que labora desde hace tres años aproximadamente, su menú está conformado en su mayoría por comida casera y una minoría de comida rápida. Labora bajo el siguiente horario de lunes a sábado de 7:00 a.m. a 7:00 p.m. El pago solo se puede realizar en efectivo.</p>	
Menú	
<p>Bebidas: café, té, chocolate, agua dulce, refrescos naturales (chan, frutas, limonada, mora, piña, tamarindo, linaza, zanahoria, piña-maracuyá y piña con arroz), batidos (piña en leche, crema, chocolate, horchata, mora en leche o papaya en leche), gaseosas.</p> <p>Platos: gallo pinto (huevo, salchichón, chorizo, queso, natilla, tocineta, pollo en salsa, hígado o carne en salsa), omelette, gallos (queso, salchichón, chorizo, torta de huevo, pollo en salsa, huevo o natilla) y emparedados (jamón y queso, pollo o carne), casados (bistec de res, bistec de cerdo, chuleta, pescado, pollo en salsa, hígado, carne en salsa, costillas, fajitas de pollo o fajitas de pescado), comidas rápidas (hamburguesas, salchipapas, papicarne, tacos, tortas, chalupas, gallos, hot-dog) y arroces (pollo, cantonés, cerdo o camarones).</p>	
 <p>Jiménez, A. 2020.</p>	 <p>Google Maps, 2020v.</p>

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

#### **4.2 Productos gastronómicos potenciales para la preservación y salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico guanacasteco presente en el distrito de Las Juntas, Abangares**

De los veintidós locales gastronómicos inventariados, quince fueron seleccionados para que formen parte de la ruta. Los criterios que más se cumplieron fueron que los locales laboraban bajo la temática nacional. En cuanto a los platos se eligió los de mayor venta y más representativos de cada local, que se considerará como tradicionales o populares, según el listado correspondiente a la *Tabla 3* y la utilización de materia prima producida en la región Chorotega para su preparación. Además, se consideró la importancia cultural, la trascendencia que tiene el producto para la cultura y el nivel de periodicidad (espacio en el que se prepara el plato) que fuera continua.

Buscando obtener la mayor variedad de comidas en el inventario, se excluyó locales con menús repetitivos. Además, se descartó los que contaran con una oferta de comida rápida, por ende, no preparaban platos considerados tradicionales y populares guanacastecos. Los locales descartados fueron los siguientes: Bar-Restaurante El Cayuco, Soda La Parada, Soda Fogón San Jorge, Soda Donde + Donde Fefo, Soda Mari, Bar-Restaurante Las Heliconias, y Soda Danny.

A continuación, se mostrará un listado de los locales gastronómicos elegidos para la ruta y sus respectivos platos fuertes, bebida o pan, postre o acompañamiento tradicional (anaranjado) y popular (morado) más desatacado, los cuales fueron registradas en el inventario patrimonio cultural gastronómico del distrito de Las Juntas y será oferta la ruta gastronómica.

Tabla 28

Mate

Mate (PCIG-05-07-01-00-20-0001)	
<b>Categorización</b>	Bebida, tradicional.
<b>Reseña e ingredientes</b>	
<p>El edificio del Cine Avancari fue construido en los 40s por la familia Aguilar-Meckbel, adquirido luego por Antonio Quesada, procedente de Puntarenas, oriundo de San Ramón. En la época de los cuarenta fueron muy populares en el Paseo Los Turistas el mate, el churchil y la resbaladera”, donde la primera bebida fue inventada por Antonio Quesada, quien esa misma época tenía un quiosco en ese mismo lugar, la bebida en leche "mate" comenzó a tener auge. Posteriormente, él se trasladó a Las Juntas y popularizó la bebida en este distrito, en su Cine Avancari, específicamente.</p> <p>Ingredientes: leche de vaca; vainilla; canela en polvo; azúcar o almíbar y leche evaporada, E. Murillo (comunicación personal, 10 de agosto, 2020).</p>	 <p>Vargas, V. 2019.</p>
<b>Importancia cultural</b>	El mate es de alta trascendencia para los abangareños, ya que es una bebida muy arraigada a su identidad y tradición. Está presente en distintas ocasiones como a la hora del almuerzo o del café, fines de semana, en cumpleaños y en festividades populares. Es muy frecuente escuchar decir a los abangareños que: "el que viene a Las Juntas y no se toma un Mate, es como si no hubiese venido a Abangares”.
<b>Periodicidad</b>	En cuanto a periodicidad, se considera que es una bebida de preparación continúa, ya que siempre es preparada en la mayoría de los locales gastronómico y en los hogares abangareños.
<b>Portadores/Soporte</b>	Soda La Golosina
<b>Local gastronómico</b>	Soda La Golosina.
<b>Dirección</b>	Frente al Banco Popular en Las Juntas.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 29

Ceviche

Ceviche (PCIG-05-07-01-00-20-0002)	
<b>Categorización</b>	Plato fuerte, popular.
<b>Reseña e ingredientes</b>	
<p>El ceviche se considera es una receta de origen peruano y en donde su principal ingrediente es el pescado crudo. Es una receta que tiene variaciones en los ingredientes y en su preparación, según la región donde se esté preparando, puede tener algún acompañamiento (plátano verde sancochado, patacones o galleta soda).</p> <p>Ingredientes: pescado (corvina, dorado o marlene blanco), camarones, calamar, pulpo, pianguas o cambute; culantro castilla; cebolla blanca; chile dulce; limón y sal, González (28 de noviembre 2016).</p>	 <p>Recetas de Costa Rica, 2018a.</p>
<b>Importancia cultural</b>	La trascendencia que tiene este plato es alta, ya que el Ceviche no solo se volvió un plato que refleja la identidad cultural de la provincia de Puntarenas, sino de toda Costa Rica también. Y es considerada como una comida tradicional y popular de Guanacaste.
<b>Periodicidad</b>	Su periodicidad es continua, debido a que es un plato que por lo general se prepara en múltiples locales gastronómicos. En ciertas ocasiones, se prepara en los hogares costarricenses.
<b>Portadores/Soporte</b>	Bar-Restaurante La 35. Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste.
<b>Local gastronómico</b>	Bar-Restaurante La 35.
<b>Dirección</b>	350 m este del parque central de Las Juntas.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 30

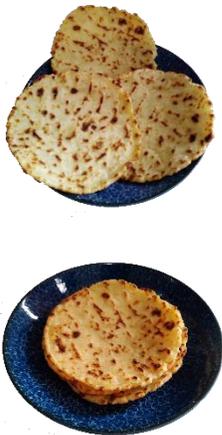
*Empanadas de maíz*

Empanadas de maíz (PCIG-05-07-01-00-20-0003)	
<b>Categorización</b>	Pan, postre y acompañamiento, tradicional
<b>Reseña e ingredientes</b>	
<p>En España, Portugal, el Caribe, América Latina y Las Filipinas, una empanada es esencialmente un relleno de pastelería. El nombre viene del verbo empanar, es decir para envolver. Por lo general, la empanada se hace en forma plegable, semicircular, de masa de maíz más el relleno, la creación de su relleno las hace diferente. Y son conocidas por una gran variedad de nombres regionales.</p> <p>En Costa Rica, por lo general existen las saladas rellenas de queso, de frijoles, de carne y dulces con relleno de jaleas de frutas. En lugares más rurales se elabora con picadillos, es decir, la combinación de carnes con verduras picadas.</p> <p>Ingredientes: masa de maíz; relleno (carne, pollo, queso, frijol, atún o papa); agua y sal, Solera (22 de mayo 2020, párr. 2).</p>	 <p>Recetas de Costa Rica, 2018b.</p>
<b>Importancia cultural</b>	Las empanadas son un plato que aparece en la gastronomía de las siete provincias de Costa Rica. Es trascendental para la identidad cultural, se prepara bajo una receta única constituida por ingredientes básicos. Las empanadas se convirtieron en un alimento base del desayuno o de la hora del café de toda la población del país a lo largo del tiempo.
<b>Periodicidad</b>	En cuanto a periodicidad, se considera que es un plato de preparación continua, debido a que siempre son preparadas en los locales gastronómicos y en los hogares costarricenses.
<b>Portadores/Soporte</b>	Soda El Rinconcito del Sabor. Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste.
<b>Local gastronómico</b>	Soda El Rinconcito del Sabor.
<b>Dirección</b>	En el mercado central de Las Juntas.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 31

Tortilla de maíz

Tortilla de maíz (PCIG-05-07-01-00-20-0004)	
<b>Categorización</b>	Pan, postre y acompañamiento, tradicional.
<b>Reseña e ingredientes</b>	
<p>La tortilla constituye quizá la carta de presentación del maíz. La hecha a mano es mucho más tradicional, aunque ahora, en lugar de cocinarlas a leña las preparan en sartenes eléctricas. Anteriormente, para moler el maíz, los indígenas utilizaron los metates diseñados por ellos mismos, en material como piedra volcánica, algunos están en museos. Lo mismo ha sucedido con los comales, originalmente elaborados con barro cocido y actualmente hechos en metal. La transformación del maíz en tortillas requiere un proceso en el que se utiliza agua, calor e hidróxido de calcio. Las personas cocinar en ollas a fuego con leña, el maíz desgranado, con agua y ceniza, para soltar la cascara que cubre cada grano.</p> <p>Ingredientes: masa de maíz; agua y sal, Asuaire Travel (2021a).</p>	 <p>Jiménez, A. 2021.</p>
<b>Importancia cultural</b>	Las tortillas aparecen por toda la gastronomía centroamericana fundamentalmente, pero se ha extendido por el resto del continente, con variantes de un país a otro. En el caso de Costa Rica, sin ser diferente del resto, se prepara una versión propia, convirtiéndose en parte fundamental de la alimentación de los costarricenses. Siendo uno de los principales platos tradicionales costarricenses, y que a pesar de hacerse generalmente a la hora del desayuno, se prepara en cualquier momento.
<b>Periodicidad</b>	En cuanto a periodicidad, se considera que es continua, ya que siempre son preparadas en los locales gastronómicos y en los hogares costarricenses.
<b>Portadores/Soporte</b>	Soda Mirma. Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste.
<b>Local gastronómico</b>	Soda Mirma.
<b>Dirección</b>	En el mercado central de Las Juntas.

Fuente: Elaboración propia, 2020.

Tabla 32

Gallos

<b>Gallos (PCIG-05-07-01-00-20-0005)</b>	
<b>Categorización</b>	Plato fuerte, popular.
<b>Reseña e ingredientes</b>	
<p>En Costa Rica se le conoce como gallo o puntalito a una boca (aperitivo) tradicional, compuesto por cualquier alimento que se coloque sobre una tortilla de maíz doblada. Dicho alimento o contenido puede ser: carne, queso, huevo, salchichón o picadillos. Es un plato que tiene una cierta similitud con los tacos mexicanos, bocatas españolas, o los paninis italianos. Se dice que los gallos surgen de una improvisación de los campesinos al mezclar diversos alimentos utilizando de base la tortilla de maíz, esta práctica la hacían para preparar sus almuerzos cuando tenían amplias jornadas de trabajo.</p> <p>Ingredientes: tortilla; contenido (carne, pollo, salchichón, picadillo de papa o papaya, huevo, chorizo, queso o flor de itabo); es opcional: ensalada (repollo, lechuga y/o pico de gallo) o aderezo (mostaza, mayonesa, salsa de tomate u otros), Asuaire Travel (2021b).</p>	
 <p style="text-align: center;">Jiménez, A. 2021.</p>	
<b>Importancia cultural</b>	Los gallos, tiene una gran importancia, ya que eran estos platos los que preparaban los ancestros, además de ser la base de alimentación de diversas familias y un plato ideal para celebrar alguna festividad o para compartir una tarde en familia.
<b>Periodicidad</b>	Su periodicidad es continua, son un plato que, por lo general, se prepara en la hora del desayuno, o bien, a la hora del café. Son muy frecuentes en festividades como cumpleaños, fiestas cívicas o actividades de las iglesias.
<b>Portadores/Soporte</b>	Soda Chalo. Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste.
<b>Local gastronómico</b>	Soda Chalo.
<b>Dirección</b>	En el mercado central de Las Juntas.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 33

Casado

<b>Casado (PCIG-05-07-01-00-20-0006)</b>	
<b>Categorización</b>	Plato fuerte, popular.
<b>Reseña e ingredientes</b>	
<p>El casado como tal es un plato tradicional y popular en la cocina costarricense. El casado es considerado como un plato Blue-plate special (plato de bajo precio). Este plato, nació debido a la alta demanda en los restaurantes en el pasado, principalmente eran consumidos por trabajadores. Se inventó este plato para que los consumidores tuvieran la opción de comida casera como si fuera hecha en casa. Si bien muchos de los componentes de un casado se consumían en Costa Rica desde la época colonial como lo fueron los picadillos, la carne, el arroz y los frijoles la consolidación de este plato data de los años 60 aproximadamente.</p> <p>Ingredientes: arroz; frijoles; plátano maduro; ensaladas (lechuga o repollo); picadillo (papa, chayote o vainica); carnes (chuleta, bistec, pecado, pollo o cerne de res en salsa) y tortilla o un trozo de pan, Numar (1 de agosto 2020, párr. 11).</p>	
 <p>Numar (2020).</p>	
<b>Importancia cultural</b>	Este plato es de alta trascendencia, debido a que data de una costumbre muy antigua y que buscaba que los consumidores siempre tuvieran una buena opción de comida casera. Además, es un plato fundamental en la mayoría de los locales gastronómicos de temática nacional.
<b>Periodicidad</b>	Su periodicidad es continua, debido a que es preparado en la mayoría de los locales gastronómicos y en los hogares de los costarricenses. Es un plato comúnmente consumido en la hora del almuerzo o también en la cena.
<b>Portadores/Soporte</b>	Soda Silvio. Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste.
<b>Local gastronómico</b>	Soda Silvio.
<b>Dirección</b>	En el mercado central de Las Juntas.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 34

Olla de carne

<b>Olla de carne (PCIG-05-07-01-00-20-0007)</b>	
<b>Categorización</b>	Plato fuerte, popular.
<b>Reseña e ingredientes</b>	
<p>La olla de carne o sopa de carne es un cocido costarricense, cuya variedad de sabores y texturas, exquisitez y poder alimenticio lo convierte en un plato tradicional que suele convocar a familias y amistades a la hora del almuerzo. Consiste en un caldo con trozos de carne y verduras condimentadas con sabores y aromas, cuya cocción demanda un cuidadoso procedimiento a fuego lento, para dar a los ingredientes una textura suave y uniforme. La carne preferida es la cecina, el jarrete y la costilla de res y la variedad de las verduras puede ser tan amplia como quieran.</p> <p>Ingredientes: carne de res, papa, yuca, chayote, ayote, camote, repollo, ajo, culantro, plátano, sal y pimienta, Grupo Tres Jotas (18 de julio 2018).</p>	 <p>Recetas de Costa Rica, 2018c.</p>
<b>Importancia cultural</b>	Es un plato trascendental en la cultura, ya que aparece en la gastronomía de las siete provincias de Costa Rica. Es común de verla en la mesa de los costarricenses, se prepara bajo una receta que puede variar dependiendo de quién la prepare o la zona geográfica donde se cocine.
<b>Periodicidad</b>	Su periodicidad es ocasional, olla de carne es un plato que, por lo general, se prepara en épocas lluviosas o los fines de semana en las casas de los costarricenses. En ciertas ocasiones, las personas se animan a prepararla en cualquier día a cualquier hora, es un plato que se prepara para compartir en familia.
<b>Portadores/Soporte</b>	Soda La Esquina del Sabor. Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste.
<b>Local gastronómico</b>	Soda La Esquina del Sabor.
<b>Dirección</b>	Frente al costado este del parque central de Las Juntas.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 35

Vigorón

Vigorón (PCIIG-05-07-01-00-20-0008)	
<b>Categorización</b>	Plato fuerte, tradicional.
<b>Reseña e ingredientes</b>	
<p>Este plato se dice que es de origen nicaragüense, que posteriormente se convirtió en uno de los principales platos de la provincia de Puntarenas, Costa Rica. Y que, a lo largo de los años se disfruta en casi todo el país y se prepara para fiestas especiales. Este plato se degusta a media mañana o como aperitivo, o cuando se está en familia para comer algo rápido y rico. Tradicionalmente, se come sobre una hoja de almendro, pero es algo que varía, según la persona que lo consume o el local gastronómico que lo prepara, este plato se come a menudo sin cubiertos.</p> <p>Ingredientes: repollo blanco, yuca, tomate, culantro castilla, chile, cebolla, limón, sal y chicharrones de concha o de carne (cerdo), Calderón, 2016, párr. 1.</p>	
 <p>Jiménez, A. 2020.</p>	
<b>Importancia cultural</b>	Es de gran trascendencia, debido a que se convirtió en uno de los principales platos en las festividades de Costa Rica. Y que, a lo largo de los años es un plato para compartir y disfrutar en familia. Además, de la representación en cuanto a identidad cultural que le da a Costa Rica y a Guanacaste.
<b>Periodicidad</b>	En cuanto a periodicidad, se considera que es un plato de preparación continua, debido a que siempre es preparado en ciertos locales gastronómicos y en los hogares alrededor del territorio nacional, o bien, se puede considerar ocasional, ya que puede ser preparado para festividades.
<b>Portadores/Soporte</b>	Bar-Restaurante Los Mangos. Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste.
<b>Local gastronómico</b>	Bar-Restaurante Los Mangos.
<b>Dirección</b>	48 m noroeste del parque central de Las Juntas.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 36

Agua dulce

Agua dulce (PCIG-05-07-01-00-20-0009)	
<b>Categorización</b>	Bebida, popular.
<b>Reseña e ingredientes</b>	
<p>El agua dulce es una bebida que, durante algunos años en la historia de Costa Rica, se convirtió en la segunda alternativa de bebida para desayunar o degustar en las tardes de café. Actualmente, no es una bebida que se consume en la misma cantidad que en épocas anteriores, pero aun así, se mantiene en las mesas y alimentación de los costarricenses.</p> <p>Se elabora a partir de la conocida tapa de dulce (producto derivado de la caña de azúcar), por lo general, se sirve caliente. Dependiendo de la zona y la persona que la prepare, puede tener variables como agregar algún otro ingrediente, por ejemplo: limón, clavo de olor o canela, o bien, servirla fría.</p> <p>Ingredientes: miel de tapa de dulce, agua o leche.</p>	 <p>International Tefl Academy Costa Rica, 2018.</p>
<b>Importancia cultural</b>	La bebida es de mucha trascendencia, ya que se considera como tradicional y su receta es básica y propia del país. Y forma parte de la identidad cultural, no solo de Guanacaste, sino de Costa Rica en general.
<b>Periodicidad</b>	En cuanto a periodicidad, se considera que es una bebida es preparación continua, debido a que siempre es elaborada en ciertos locales gastronómicos y en los hogares alrededor del territorio nacional, o bien, se puede considerar ocasional, ya que puede hacerse en algunas festividades.
<b>Portadores/Soporte</b>	Soda Paso Real. Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste.
<b>Local gastronómico</b>	Soda Paso Real.
<b>Dirección</b>	Frente a la delegación de la Fuerza Pública de Las Juntas.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 37

Arroz con leche

Arroz con leche (PCIG-05-07-01-00-20-0010)	
<b>Categorización</b>	Pan, postre y acompañamiento, tradicional
<b>Reseña e ingredientes</b>	
<p>El origen de este tradicional postre data de hace unos cientos de años, sin embargo, se desconoce la fecha exacta de su origen. Se dice que inició a mediados del siglo XIII en Francia y, posteriormente, se extendió a otros países de Europa y luego fue adoptada y se popularizó en América Latina. Más allá de las teorías de su verdadero origen, el arroz con leche se reconoce como un plato que está arraigado a las costumbres y tradiciones de los costarricenses. Y está presente en los hogares en diferentes ocasiones, este postre resulta ser irremplazable en celebraciones populares,</p> <p>Ingredientes: arroz, leche, azúcar, canela en astilla y clavo de olor, Gastrónomas MX (18 de noviembre 2019).</p>	
	 <p>Recetas de Costa Rica, 2018d.</p>
<b>Importancia cultural</b>	Es de alta trascendencia, debido a que el arroz con leche se reconoce como un plato que está arraigado a las costumbres y tradiciones de los costarricenses. Y está presente en los hogares en diferentes ocasiones como los fines de semana, en cumpleaños y en fiestas. En el país, este postre resulta ser irremplazable en celebraciones populares.
<b>Periodicidad</b>	En cuanto a periodicidad, se considera que es un plato de preparación continua, debido a que siempre es preparado en ciertos locales gastronómicos y en los hogares, o bien, también puede ser ocasional, ya que para la celebración de alguna festividad determinada también es preparada.
<b>Portadores/Soporte</b>	Restaurante Mina de Oro. Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste.
<b>Local gastronómico</b>	Restaurante Mina de Oro.
<b>Dirección</b>	300 norte de la Bomba UNO, Abangares, sobre carretera Interamericana.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 38

Lomo asado

Lomo asado (PCIG-05-07-01-00-20-0011)	
<b>Categorización</b>	Plato fuerte, tradicional.
<b>Reseña e ingredientes</b>	
<p>El Restaurante de La Bomba-Limonal, es muy conocido por sus cortes de carnes y asados, el lomo es una de su especialidad y se cataloga como un plato que es frecuentemente degustado por los comensales. Y son estos últimos los que pueden decidir parte de la preparación del lomo al escoger el término de cocción, según su gusto. El lomo puede ir acompañado por un puré, vegetales, ensalada, papas fritas, yuca o patacones. Se desconoce el origen del plato.</p> <p>Ingredientes: lomo de res, huevo, ajo, cebolla, sal y pimienta.</p>	 <p>Grupo Tres Jotas, 2020.</p>
<b>Importancia cultural</b>	Es un plato que destaca en la gastronomía, no solo guanacasteca, sino que también en la costarricense. Es una comida catalogada como tradicional y representativa de la región de Guanacaste. Y está presente en muchos hogares y en locales gastronómicos.
<b>Periodicidad</b>	En cuanto a periodicidad, se considera que es un plato de preparación ocasional, debido a que no siempre es preparado e, inclusive, puede ser preparado en fechas determinadas como plato principal para la celebración de alguna festividad.
<b>Portadores/Soporte</b>	Restaurante de La Bomba-Limonal. Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste.
<b>Local gastronómico</b>	Restaurante de La Bomba-Limonal.
<b>Dirección</b>	1,2 km sur del cruce de Limonal.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 39

Café

<b>Café (PCIG-05-07-01-00-20-0012)</b>	
<b>Categorización</b>	Bebida, popular.
<b>Reseña e ingredientes</b>	
<p>El café es de gran consumo local y un recurso importante para la economía, por su exportación en masa. Representa toda una cultura con una tradición construida sólidamente en el tiempo, que va desde la minuciosa selección de las semillas hasta la forma de servirlo y acompañarlo en la mesa. Está presente en casi todas las facetas del imaginario colectivo de los costarricenses. Fue por casi dos siglos la principal fuente de ingresos económicos, gracias al alto consumo, producción de calidad y las exportaciones que contribuyeron en el crecimiento social y económico del país. La primera exportación fue el año 1820, en el buque Nuestra Señora que desembarcó en el Puerto de Puntarenas hacia Panamá (Perico). Esta bebida tiene una preparación única, que es chorrear el café en polvo con agua hervida.</p> <p>Ingredientes: café en polvo, agua y acompañamientos opcionales (leche, azúcar o canela), Recetas de Costa Rica, 2019.</p>	
<b>Importancia cultural</b>	Es de mucha trascendencia, no solo en Guanacaste, sino en la identidad cultural Costa Rica. Forma parte del ser costarricense y tiene un alto valor histórico, ya que el grano fue moneda de cambio en épocas pasadas.
<b>Periodicidad</b>	Su periodicidad es continúa, debido a que siempre es preparado en la mayoría de los locales gastronómicos y en los hogares. Es irremplazable en el desayuno y por la tarde. Suele estar presente en la alimentación de la mayoría de costarricenses.
<b>Portadores/Soporte</b>	Soda Las Tinajas. Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste.
<b>Local gastronómico</b>	Soda Las Tinajas.
<b>Dirección</b>	Sobre la carretera Interamericana 1, a 900 m sur del cruce de Limonal.



Jiménez, A. 2021.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 40

Chorreadas

Chorreadas (PCIG-05-07-01-00-20-0013)	
<b>Categorización</b>	Pan, postre y acompañamiento, tradicional.
<b>Reseña e ingredientes</b>	
<p>El maíz es considerado como herencia de oro de la cultura indígena costarricense, y se pueden preparar distintos platos a base de este grano. Las chorreadas son un ejemplo de ello, este plato consiste en una tortilla de maíz tierno molido, aliñada y cocidas en un comal. Su preparación se hace con una masa algo líquida y se deposita en un comal en forma de “chorreada”, donde se fríe hasta que esté dorada.</p> <p>Ingredientes: maíz tierno, huevo, sal, azúcar, vainilla, leche, harina y margarina (opcional), Numar (1 de agosto 2020, párr. 1).</p>	 <p>Numar, 2020.</p>
<b>Importancia cultural</b>	<p>Las chorreadas son de mucha trascendencia, ya que es considerada como tradicional y su receta es muy básica, única y propia del país. Además, forma parte de la identidad cultural de Guanacaste, aunque se prepare en otras provincias. Es un plato que puede ser consumido a la hora de desayunar, o bien, a la hora del café.</p> <p>Además, es un producto que tiene un alto valor histórico y cultural, ya que un plato elaborado de un grano que se considera autóctono de la región.</p>
<b>Periodicidad</b>	<p>En cuanto a periodicidad, se considera que es un plato de preparación continua, debido a que son preparadas en los locales gastronómicos. También, pueden ser ocasionales, ya que son preparadas en el marco de alguna festividad determinada (fiestas religiosas o cívicas).</p>
<b>Portadores/Soprote</b>	<p>Restaurante Mi Finca. Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste.</p>
<b>Local gastronómico</b>	Restaurante Mi Finca.
<b>Dirección</b>	Sobre la carretera Interamericana 1 (cruce de Limonal).

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 41

*Gallo pinto*

<b>Gallo pinto (PCIG-05-07-01-00-20-0014)</b>	
<b>Categorización</b>	Plato fuerte, popular.
<b>Reseña e ingredientes</b>	
<p>El gallo pinto o pinto es conocido por ser un plato tradicional de Centroamérica, consta de la combinación de arroz y frijoles. Este plato cuenta con una amplia historia, ha sido y es muy importante para la cultura de ciertos países latinoamericanos, en los cuales tiene diversas versiones. En Costa Rica se considera como el plato típico por excelencia y que todo visitante debe probar. Su preparación, siempre surgen discusiones de cuál es la auténtica, ya que la base que se prepara en Guanacaste (tostado y con suficiente grasa), no es la misma que en el Valle Central (con mucho culantro y menos grasoso).                      Ingredientes frijoles, arroz, sal y salsa inglesa/Lizano (opcional), Benayoun, (30 de agosto 2018, párr. 64).</p>	 <p>Jiménez, A. 2021.</p>
<b>Importancia cultural</b>	El gallo pinto es un plato que aparece en la gastronomía de las siete provincias de Costa Rica. Es un plato muy trascendental para la identidad cultural, el plato se prepara bajo una receta única constituida por ingredientes básicos, que pueden variar dependiendo de quién lo prepare o la zona geográfica. El gallo pinto se convirtió en un alimento base del desayuno de toda la población del país a lo largo del tiempo.
<b>Periodicidad</b>	Su periodicidad es continua, el gallo pinto es un plato que por lo general se prepara a la hora del desayuno. En ciertas ocasiones, las personas se animan a prepararlo en cualquier tiempo de comida, ya sea en almuerzo o cena.
<b>Portadores/Soporte</b>	Restaurante Donde Zelmi. Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste.
<b>Local gastronómico</b>	Restaurante Donde Zelmi.
<b>Dirección</b>	Sobre carretera Paso del Tempisque 18, a 130 m oeste del cruce de Limonal.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Tabla 42

Horchata

Horchata (PCIG-05-07-01-00-20-0015)	
<b>Categorización</b>	Bebida, tradicional.
<b>Reseña e ingredientes</b>	
<p>En Costa Rica, es considerada como una expresión de mestizaje gastronómico por mezclar ingredientes americanos (cacao o maní) con productos traídos por los españoles (arroz). Para la preparación nacional se toma la receta base y se le incluye clavo de olor y nuez moscada. Es posible encontrar en otro país alguna bebida similar, sin embargo, las historias de esta bebida la atribuyen a la cocina criolla de Costa Rica. Antes se preparaba de manera cotidiana, actualmente, esta práctica se ha perdido y es usual encontrarla en puestos de venta de comidas típicas. A diferencia de la resbaladera y el atolillo, en la horchata, el arroz no se cocina por lo que su textura es ligeramente granulosa pero no espesa. Era común en la antigüedad el agregado de otros tipos de semillas tostadas (ayote o chiverre).</p> <p>Ingredientes: arroz blanco, maní tostado, leche entera, cacao en polvo, canela molida, extracto de vainilla y azúcar. Recetas Típicas (20 de diciembre 2019).</p>	
	 <p>Barker, 2019.</p>
<b>Importancia cultural</b>	Es de mucha trascendencia, ya que en la zona es habitual encontrarla en los locales y en los hogares. Cabe destacar, que en la provincia de Puntarenas también se considera como una bebida muy tradicional.
<b>Periodicidad</b>	Su periodicidad es continua, porque es preparada en distintos locales gastronómicos, o bien, en los hogares (a la hora del almuerzo o en celebraciones). Aunque, puede ser ocasional, por su preparación en alguna celebración o festividad.
<b>Portadores/Soporte</b>	Soda La Gata. Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste.
<b>Local gastronómico</b>	Soda La Gata.
<b>Dirección</b>	Sobre carretera Paso del Tempisque 18, a 300 m oeste del cruce de Limonal.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

### **4.3 Networking para optimizar la creación de encadenamientos productivos en la ruta gastronómica para la dinamización de la economía del distrito**

Los participantes de la networking (red de contactos) en primera instancia son los encargados de los 15 locales gastronómicos elegidos para formar parte de la ruta gastronómica, y en segundo lugar, los productores agrícolas, ganaderos y pescadores locales. Todos ellos deberán ser convocados por la ADILJA. Y, finalmente, esta organización deberá designar la presencia de una a dos personas, las cuales serían las encargadas o administradoras de controlar y moderar la networking. Estas personas pueden ser integrantes de la ADILJA o bien, si así lo deciden pueden contratar a una persona externa, cuya contratación significaría un gasto mensual aproximado de ¢150 000,00

Dicho espacio, se desarrolló por medio de un grupo privado en la plataforma de social media de Facebook, el cual es un anexo de la página que se utilizaría para promocionar la ruta gastronómica. Esto permitirá crear encadenamientos en tiempo real, contribuyendo en la optimización de la logística de los locales gastronómico para realizar compra de materia prima y brindarles a los productores un medio para posicionar sus productos de una manera rápida y eficaz.

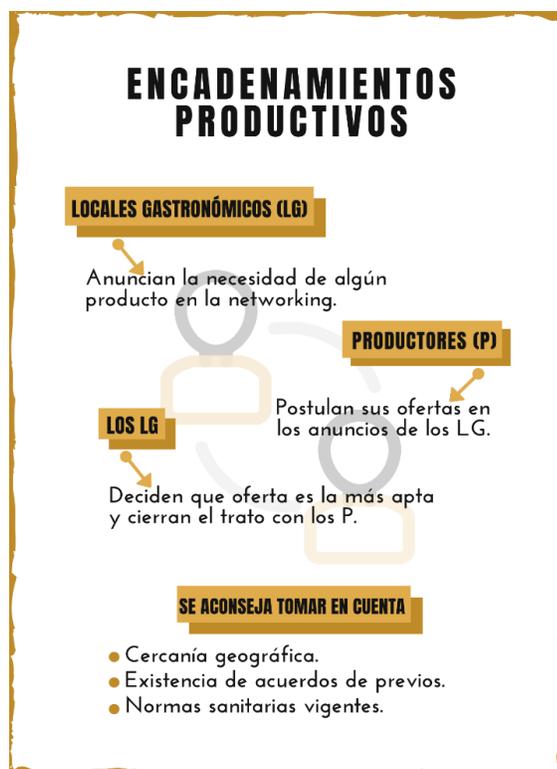
La convocatoria se realiza por medio de un comunicado digitalizado, que además será acompañado por un formulario digital de inscripción en la plataforma de Google Forms (Anexo 8), en el cual se solicita a los productores los siguientes datos:

- Nombre de la PYME, emprendimiento, empresa o negocio. \*De no contar con un nombre comercial, puede anotar su nombre (a título personal).
- Localización: distrito, cantón, provincia y otras señas.
- Oferta de productos.
- Datos de contacto: nombre de la persona encargada, teléfono, correo electrónico.
- Perfil o página en Facebook, ya sea de la empresa o de la persona encargada, la cual pueda ser utilizada para acceder al grupo privado (networking) de encadenamientos productivos.

Se podrá acceder al formulario por medio del siguiente enlace: <https://forms.gle/1k9rBnUvEPzkWPwj9>. Cabe recalcar, que la información que se recopile por medio del formulario de inscripción será tratada con privacidad por los encargados de la networking.

Una vez sistematizada la información de los formularios, los productores y los encargados de los locales gastronómicos se integrará de manera ordenada a la networking por los administradores, posteriormente, se les explica la dinámica ( *Figura 3;Error! No se encuentra el origen de la referencia.*) que se espera generar, la cual será la siguiente:

1. Primero los encargados de los locales comerciales tendrán habilitado el espacio para anunciar si presentan la necesidad de comprar alguna materia prima, ellos en el anuncio tendrán que generar las especificaciones de los productos, ejemplo: tipo, volumen, si necesitan servicio de entrega u otra especificación que ellos contemplen necesaria.
2. Los productores, al observar los anuncios, podrán realizar las ofertas respetando las especificaciones que solicita el comprador.
3. En una tercera etapa los encargados de los locales gastronómicos decidirán que oferta es la que más se adapta a sus necesidades.
4. Posteriormente, ambas partes cerrarán la compra de manera privada o como bien les convenga.



*Figura 3. Afiche de la dinámica networking Encadenamientos productivos.*

**Fuente:** elaboración propia, 2020.

Cabe destacar que para lograr una estructura sólida, eficiente y eficaz de los encadenamientos se propone tomar en cuenta aspectos claves para el funcionamiento ideal de ellos, los cuales son los siguientes:

- Cercanía geográfica entre las empresas productoras y los locales gastronómicos, que la distancia no sea mayor a 35 kilómetros, para agilizar el tiempo de entrega.
- Experiencia como proveedores de locales gastronómicos, mostrada por medio de acuerdos previos (escritos o verbales) entre las partes o por longevidad dentro del mercado.
- Productos o materias primas ofrecidos por los productores que sean necesarias para la preparación de los platos y bebidas ofrecidos en los locales gastronómicos.
- Participación en proyectos que engloban el desarrollo local o eventos culturales desarrollados por las instituciones involucradas en el proyecto (UNCADA, ADILJA, Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste).

#### **4.4 Propuesta para el diseño de la Ruta gastronómica Dorada del Sabor**

La Ruta Gastronómica “Dorada del Sabor” ha sido diseñada para desarrollarse en el distrito de Las Juntas de Abangares, la cual está compuesta por locales gastronómicos que ofrecen platos tradicionales y populares de la cocina guanacasteca.

El nombre de la ruta se debe a que la frase “Dorada del Sabor”, busca enfatizar en dos aspectos, el primero es que cada plato es icónico de la zona y tiene un alto valor para la identidad guanacasteca, es decir, es “Oro” para la comunidad y es indispensable preservarlo y salvaguardar ese patrimonio. Además, como segundo aspecto, históricamente el cantón de Abangares es conocido por ser uno de los cantones mineros de Costa Rica, práctica indispensable para la fundación, construcción y desarrollo del cantón, así que, el “Oro” forma parte de la identidad y cultura abangareña.

Es por lo que “Dorada del Sabor” representa y espera transmitir, que cada plato significa un alto valor para la comunidad no solo abangareña y guanacasteca también, y es de suma importancia contribuir con su promoción, preservación y salvaguarda de este patrimonio.

Además, la propuesta busca primordialmente potencializar la actividad turística en el cantón, ya que es considerada como una alternativa novedosa, innovadora y sostenible. Este último, por ser una opción que funciona como puente entre dos sectores, el cultural y el turístico, ya que, al mismo tiempo, impulsa el turismo y preserva y salvaguarda la identidad cultural guanacasteca, culminando con la obtención de beneficios mutuos.

Se prevé que la ruta contribuya a dinamizar la economía local, esto por medio de la creación de vínculos o encadenamientos productivos entre productores (agrícolas, ganaderos o pescadores) y los locales gastronómicos, que formarán parte de la ruta, esto se llevaría a cabo por medio de un networking en la plataforma de Facebook.

##### **4.4.1 Objetivos de Ruta gastronómica Dorada del Sabor**

###### ***4.4.1.1 Objetivo general Ruta gastronómica Dorada del Sabor***

Contribuir al desarrollo de la actividad turística por medio de una alternativa novedosa y sostenible, que permita la preservación y la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial gastronómico guanacasteco.

#### ***4.4.1.2 Objetivos específicos Ruta gastronómica Dorada del Sabor***

- Promocionar la oferta gastronómica ofrecida en Las Juntas.
- Distinguir los platos tradicionales y populares guanacastecos más representativos de cada local gastronómico.
- Impulsar la preservación y la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial gastronómico guanacasteco.

#### **4.4.2 Desarrollo de la propuesta: Ruta gastronómica Dorada del Sabor**

Para plantear el diseño de la ruta, se decide combinar los locales gastronómicos con atractivos históricos, los cuales son: el Ecomuseo de las Minas de Abangares ubicado a 5 km al noroeste del Centro de Las Juntas, donde se puede realizar un recorrido de dos horas aproximadamente, en el cual se aprecia la biodiversidad y las piezas históricas de la minería que alberga este museo, el Parque Central de Las Juntas, el Monumento al Minero (a un costado del puente sobre el río Aguas Claras) y el Monumento al Boyero (40 m noreste del Parque Central de La Juntas) en estos últimos tres se puede hacer apreciaciones artísticas, históricas y naturales.

Debido a la distancia entre un grupo y otro de locales gastronómicos, se plantea dos etapas. De los 15 locales gastronómicos que formarán la ruta, ocho de ellos se encuentran en el centro del distrito, esto significa que la movilización de uno a otro perfectamente se puede realizar caminando, permitiendo ofrecer al visitante tener una perspectiva más cercana de la zona, por ende, estos locales constituirán la primera etapa de la ruta.

Mientras que los siete restantes formarán la segunda etapa de la ruta, este bloque está compuesto por los locales con mayor distanciamiento entre sí, debido a esto, se considera que la etapa II solo se realice en vehículo, a fin de generar comodidad y seguridad, ya estos locales gastronómicos están sobre dos carreteras principales (altamente transitadas), una de ella es la Interamericana 1 y la otra es carretera Paso del Tempisque 18.

Para la visita a cada local gastronómico los turistas tienen la opción de realizar el recorrido, solos, o pueden contratar un guía que los acompañe, pero el pago por los servicios de este debe ser acordado entre las partes (visitante y guía), y no forma parte de las tarifas establecidas para la ruta. Los horarios de la ruta fueron propuestos utilizando como referencia las horas de atención de los sitios por visitar, debido a la diferencia de estos, se estableció que la ruta se desarrolle los miércoles

y viernes, siendo los únicos días donde los horarios de los sitios coinciden. Además, se alternará las etapas cada semana, es decir, en la primera semana del mes el miércoles corresponden a la Etapa I y el viernes a la Etapa II y la segunda semana se realiza lo contrario (miércoles la Etapa II y el viernes la Etapa I).

Se estima que la duración de la visita sea de una hora aproximadamente por local gastronómico, pero esto podría ser alterado por más o menos tiempo, si así lo considera el visitante, o bien, podrían decidir no visitar alguno. Para realizar la ruta los fines de semana (alternativa) se recomienda el sábado, debido a que solo el Restaurante Limonal BBQ (Etapa II) permanece cerrado ese día. En cuanto al domingo, 10 de los 15 sitios permanecen cerrados, por lo que no se recomienda este día.

La Ruta Gastronómica Dorada del Sabor está formada por los siguientes locales gastronómicos: Soda La Golosina, Bar-Restaurante La 35, Soda La Esquina del Sabor, Soda Mirma, Soda Chalo, Soda Silvio, Soda La Esquina del Sabor, Bar-Restaurante Mangos, Soda Paso Real, Restaurante Mina de Oro, Restaurante Limonal BBQ, Soda Las Tinajas, Restaurante Mi Finca, Restaurante Donde Zelmi y Soda La Gata.

A continuación, se detallará la tarifa de la ruta y cómo está constituida cada etapa, con sus respectivos locales donde se degustará cada plato, bebida, pan, postre o acompañamiento que fueron seleccionados para la ruta, los atractivos históricos elegidos, la localización de cada uno de los sitios y la respectiva georreferenciación digital de las dos etapas.

#### ***4.4.2.1 Tarifa de la Ruta Gastronómica Dorada del Sabor***

En cuanto a las tarifas, es un promedio sumativo entre el costo de la entrada al Ecomuseo y el rango de precio de cada local gastronómico y considerando que los visitantes consuman la totalidad o una cantidad significativa de platos. La cancelación de esta será en cada uno de los locales por visitar, es decir, cada persona deberá pagar en cada uno de los sitios, ya sea por la entrada (Ecomuseo), o por los platos, bebidas, panes, postres o acompañamientos consumidos.

#### ***4.4.2.2 Etapa I - Ruta Gastronómica Dorada del Sabor***

Esta etapa está constituida por ocho locales gastronómicos y dos atractivos históricos, los cuales son el Ecomuseo de las Minas de Abangares y el Parque Central de Las Juntas, al primero de estos dos se deberá llegar en automóvil, debido a su distancia del centro de Las Juntas (5 Km), posterior a este sitio, el resto del recorrido se puede realizar caminado. La tarifa de esta etapa está sujeta a

cambios, debido a que el Ecomuseo se mantiene cerrado los lunes, sábados, domingos y los feriados. Es decir, que si la ruta se desarrolla en alguno de los días mencionados el costo de la entrada no se sumara a la tarifa determinada.

De realizarse la ruta el sábado día que el Ecomuseo está cerrado, los visitantes podrán optar por visitar monumentos que se encuentran en el centro de Las Juntas, tales como: El Monumento al Minero (a un costado del puente sobre el río Aguas Claras) y el Monumento al Boyero (40 m noreste del Parque Central de La Juntas) ambos están sobre vía pública, debido a esto, la visitación y apreciación es totalmente gratuita.

A continuación, se mostrará el itinerario diseñado para la Etapa I de la Ruta Gastronómica Dorada del Sabor.

*Tabla 43*

*Itinerario Etapa I - Ruta Gastronómica Dorada del Sabor*

Etapa I - Ruta Gastronómica Dorada del Sabor			
Hora	Sitio	Dirección	Actividad
7:00 a.m.	Soda El Rinconcito del Sabor	En el mercado central de Las Juntas.	Degustación de las Empanadas de maíz (pan, postre y acompañamiento tradicional).
8:00 a.m.	Soda Mirma	En el mercado central de Las Juntas.	Degustación de las Tortillas de maíz (pan, postre y acompañamiento tradicional)
9:00 a.m.	Ecomuseo de las Minas de Abangares	La Sierra a 5 km al noroeste del Centro de Las Juntas.	Tour Histórico Los Mazos, recorrido. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recorrido guiado (según demanda).</li> <li>• Fotografías.</li> <li>• Galería Museística.</li> <li>• Exposición de piezas al aire libre.</li> <li>• Mirador y senderos.</li> </ul>

---

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Galería con piezas históricas de minería.</li> <li>• Flora y fauna.</li> </ul>
11:30 a.m.	Soda Chalo	En el mercado central de Las Juntas.	Degustación de los Gallos (plato fuerte popular).
12:30 p.m.	Soda Silvio	En el mercado central de Las Juntas.	Degustación del Casado (plato fuerte popular).
1:30 p.m.	Soda La Golosina	Frente al Banco Popular en Las Juntas	Degustación del Mate (bebida tradicional).
2:30 p.m.	Soda La Esquina del Sabor	Frente al costado este del parque central de Las Juntas.	Degustación de la Olla de carne (plato fuerte popular).
3:30 p.m.	Parque Central de Las Juntas	Frente a la Iglesia de Las Juntas.	Atracción artística, histórica y natural. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotografía y apreciación.</li> </ul>
4:00 p.m.	Bar-Restaurante Los Mangos	48 m noroeste del parque central de Las Juntas.	Degustación del vigorón (plato fuerte tradicional).
5:00 p.m.	Bar-Restaurante La 35	350 m este del parque central de Las Juntas.	Degustación del Ceviche (plato fuerte popular).
<b>Tarifa:</b>	€16 000		

---

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

#### 4.4.2.3 Etapa II - Ruta Gastronómica Dorada del Sabor

Esta etapa está constituida por siete locales gastronómicos y dos atractivos históricos, los cuales son el Ecomuseo de las Minas de Abangares y el Parque Central de Las Juntas, debido al distanciamiento entre locales, esta segunda etapa es apta para realizarla en automóvil. Cabe mencionar que, de realizarse esta etapa un sábado, en el cual solo el Restaurante Limonal BBQ permanece cerrado, esta se convierte en opción para que una persona que no consume carnes (vegetariano) pueda realizarla, ya que el plato preparado en este local es el lomo asado, siendo el único en esta etapa que contiene carne.

A continuación, se mostrará el itinerario diseñado para la Etapa II de la Ruta Gastronómica Dorada del Sabor.

Tabla 44

Itinerario Etapa II - Ruta Gastronómica Dorada del Sabor

Etapa II - Ruta Gastronómica Dorada del Sabor			
Hora	Sitio	Dirección	Actividad
7:00 a.m.	Soda La Gata	Sobre carretera Paso del Tempisque 18, a 300 m oeste del cruce de Limonal.	Horchata (bebida tradicional).
8:00 a.m.	Restaurante Donde Zelmi	Sobre carretera Paso del Tempisque 18, a 130 m oeste del cruce de Limonal.	Gallo pinto (plato fuerte tradicional).
9:00 a.m.	Restaurante Finca Mi	Sobre la carretera Interamericana 1 (cruce de Limonal).	Chorreada (pan, postre y acompañamiento tradicional).
10:00 a.m.	Soda Las Tinajas	Sobre la carretera Interamericana 1, a 900 m sur del cruce de Limonal.	Café (bebida popular).

11:00 a.m.	Restaurante Limonal BBQ	Sobre la carretera Interamericana 1, a 1,2 km sur del cruce de Limonal.	Lomo asado (plato fuerte tradicional).
12:00 m.d.	Restaurante Mina de Oro	300 norte de la Bomba UNO, Abangares, sobre carretera Interamericana.	Arroz con leche (pan, postre y acompañamiento tradicional).
1:00 p.m.	Ecomuseo de las Minas de Abangares	La Sierra a 5 km al noroeste del Centro de Las Juntas.	Tour Histórico Los Mazos, recorrido. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recorrido guiado (según demanda).</li> <li>• Fotografías.</li> <li>• Galería Museística.</li> <li>• Exposición de piezas al aire libre.</li> <li>• Mirador y senderos.</li> <li>• Galería con piezas históricas de minería.</li> <li>• Flora y fauna.</li> </ul>
3:30 p.m.	Parque Central de Las Juntas.	Frente a la Iglesia de Las Juntas.	Atracción artística, histórica y natural. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotografía y apreciación.</li> </ul>
4:00 p.m.	Soda Paso Real.	Frente a la delegación de la Fuerza Pública de Las Juntas.	Agua dulce (bebida popular).

**Tarifa:** €14 000

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

#### 4.4.3 Georreferenciación de la Ruta Gastronómica Dorada del Sabor

El mapa de la Ruta Gastronómica Dorada del Sabor se diseña para tener una visualización precisa y actualizada de los locales gastronómicos y de los atractivos históricos con su respectiva ubicación, el recorrido que se puede realizar en tanto en la Etapa I (*¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.*) como en Etapa II ( Figura 5). Asimismo, la ubicación y descripción de los platos tradicionales y populares portadores de la identidad cultural de la región guanacasteca.

A continuación, se presentará las figuras referentes a la georreferenciación de la Ruta Gastronómica Dorada del Sabor, además, se cuenta con acceso de manera virtual al mapa en la plataforma de Google Maps por medio del siguiente enlace:

[https://www.google.com/maps/d/viewer?mid=1twlAh99FvZ0JxQV\\_WULpAPEW4Xmtlge7&hl=es&usp=sharing](https://www.google.com/maps/d/viewer?mid=1twlAh99FvZ0JxQV_WULpAPEW4Xmtlge7&hl=es&usp=sharing)

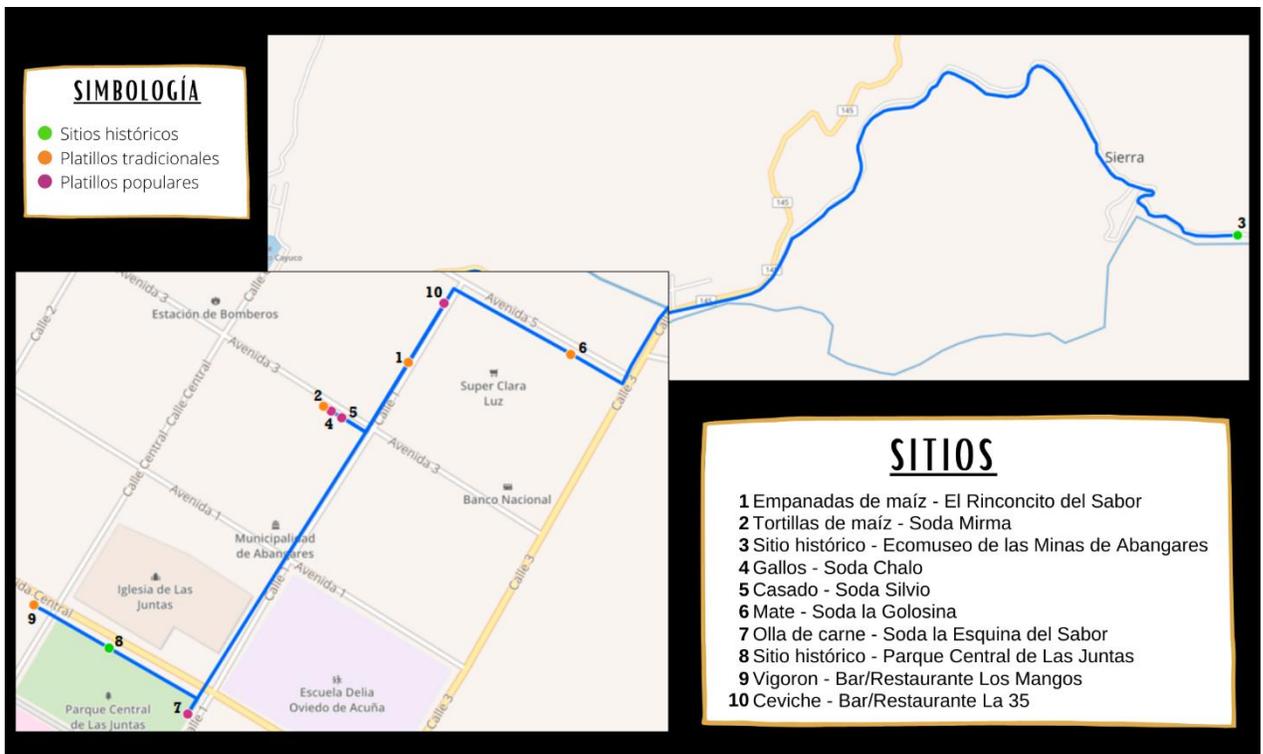


Figura 4. Mapa de la Etapa I - Ruta Gastronómica Dorada del Sabor.

Fuente: Elaboración propia, 2020.

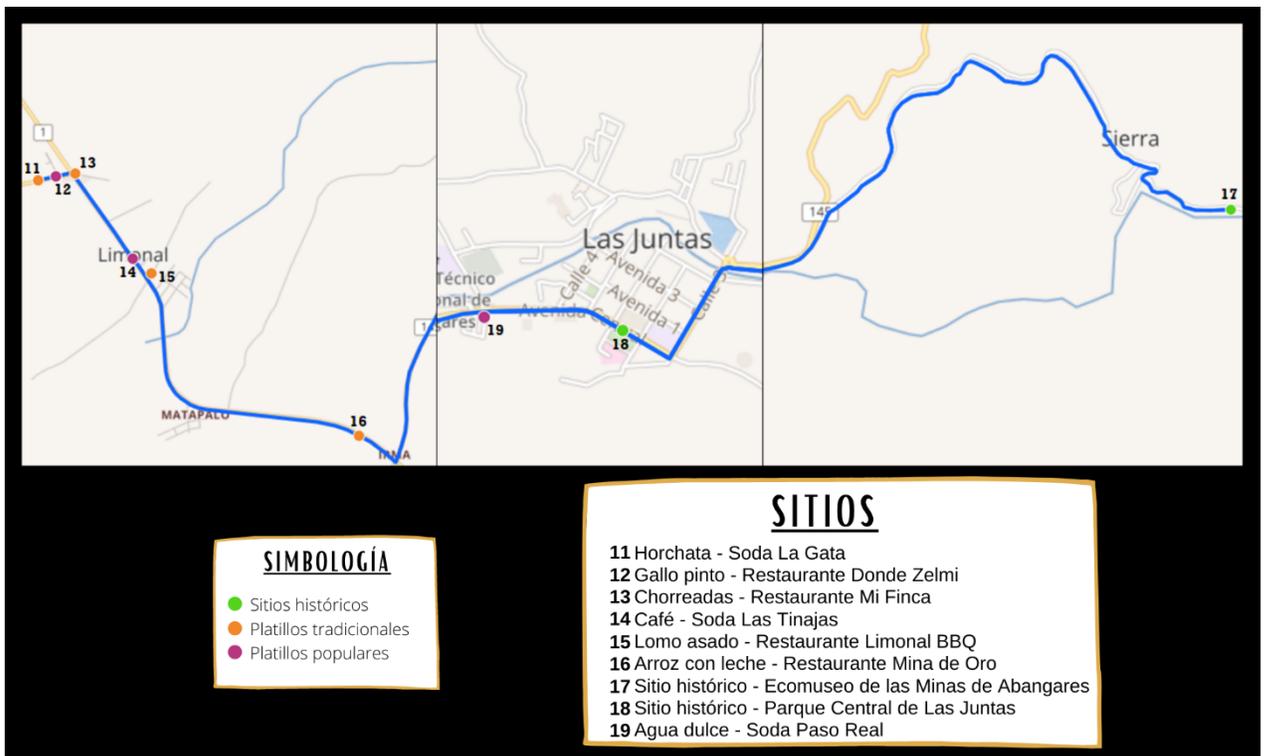


Figura 5. Mapa de la Etapa II - Ruta Gastronómica Dorada del Sabor.

Fuente: Elaboración propia, 2020.

#### 4.4.4 Identidad visual

La creación del isologotipo ( *Figura 6*) de la ruta gastronómica se ha diseñado con el objetivo de brindarle identidad visual propia a la Ruta Gastronómica Dorada del Sabor. Al mismo tiempo, simplificar el reconocimiento y la promoción en el mercado y lograr su posicionamiento como producto turístico-cultural del distrito de Las Juntas, Abangares.

A continuación, se presentará el isologotipo diseñado para otorgarle identidad a la ruta.



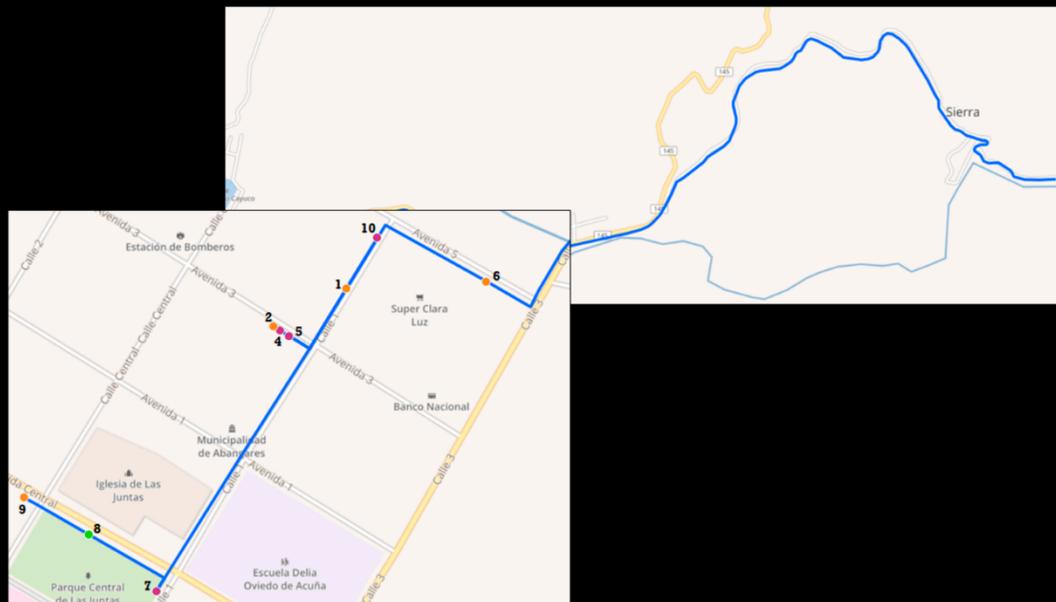
*Figura 6.* Isologotipo de la Ruta Gastronómica Dorada del Sabor.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

#### 4.4.5 Promoción de la Ruta Gastronómica Dorada del Sabor

En cuanto a la parte promocional, se desarrollará por medio de la utilización de afiches ( *Figura 7* y *Figura 8*) y tríptico ( *Figura 9*; *Error! No se encuentra el origen de la referencia.*) en formato digital o físico, con información de la ruta y en cuanto a medios digitales se utilizará la plataforma de Facebook, en la cual se creará una página exclusiva para promocionar e informar a las personas de la ruta gastronómica. A esta página se podrá acceder por medio del siguiente enlace: <https://www.facebook.com/doradadelsabor>.

A continuación, se mostrará los recursos que se pretende utilizar para la promoción de la ruta.



### 1. Empanadas de Maíz (7:00 a.m.)

Soda El Rinconcito del Sabor (en el mercado central de Las Juntas)

### 2. Tortillas de Maíz (8:00 a.m.)

Soda Mirma (en el mercado central de Las Juntas)

### 3. Sitio histórico (9:00 a.m.)

Ecomuseo de las Minas de Abangares (La Sierra a 5 km al noroeste del Centro de Las Juntas)

### 4. Gallos (11:30 a.m.)

Soda Chalo (en el mercado central de Las Juntas)

### 5. Casado (12:30 p.m.)

Soda Silvio (en el mercado central de Las Juntas)

### 6. Mate (1:30 p.m.)

Soda La Golosina (Frente al Banco Popular en Las Juntas)

### 7. Olla de carne (2:30 p.m.)

Soda La Esquina del Sabor (Frente al costado este del parque central de Las Juntas)

### 8. Sitio histórico (3:30 p.m.)

Parque Central Las Juntas (Frente a la Iglesia de Las Juntas)

### 9. Vigorón (4:00 p.m.)

Bar-Restaurante Los Mangos (48 m noroeste del parque central de Las Juntas)

### 10. Ceviche (5:00 p.m.)

Bar-Restaurante La 35 (350 m este del parque central de Las Juntas)

Las entradas a los sitios y el consumo de platillos, bebidas, panes, postres o acompañamientos deberán ser cancelados en cada sitio respectivamente. Los visitantes pueden hacer el recorrido solos o pueden contratar a un guía, el costo de sus servicios está fuera de la tarifa establecida para la ruta.

Costo: ₡16.000. \*Precio sujeto a cambios.

Horario:

- 1° semana del mes miércoles (E1) y viernes (E2)
- 2° semana del mes miércoles (E2) y viernes (E1)
- 3° semana del mes miércoles (E1) y viernes (E2)
- 4° semana del mes miércoles (E2) y viernes (E1)

#### Simbología

- Sitio histórico.
- PCIG Popular.
- PCIG Tradicional.

Figura 7. Afiche Etapa I - Ruta Gastronómica Dorada del Sabor.

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Ruta  
Gastronómica

**"DORADA DEL SABOR"**

Las Juntas, Abangares

# ETAPA II



**11. Horchata (7:00 a.m.)**  
Soda La Gata (Sobre carretera Paso del Tempisque 18, a 300 m oeste del cruce de Limonal)

**12. Gallo pinto (8:00 a.m.)**  
Restaurante Donde Zelmi (Sobre carretera Paso del Tempisque 18, a 130 m oeste del cruce de Limonal)

**13. Chorreadas (9:00 a.m.)**  
Restaurante Mi Finca (Sobre la carretera interamericana 1- cruce de Limonal)

**14. Café (10:00 a.m.)**  
Soda Las Tinajas (Sobre la carretera interamericana 1, a 900 m sur del cruce de Limonal)

**15. Lomo asado (11:00 a.m.)**  
Restaurante Limonal BBQ (Sobre la carretera interamericana 1, a 1,2 km sur del cruce de Limonal)

**16. Arroz con leche (12:00 m.d.)**  
Restaurante Mina de Oro (300 norte de la Bomba UNO, Abangares, sobre carretera Interamericana)

**17. Sitio histórico (1:00 p.m.)**  
Ecomuseo de las Minas de Abangares (La Sierra a 5 km al noroeste del Centro de Las Juntas)

**18. Sitio histórico (3:30 p.m.)**  
Parque Central Las Juntas (Frente a la Iglesia de Las Juntas)

**19. Agua dulce (4:00 p.m.)**  
Soda Paso Real (Frente a la delegación de la Fuerza Pública de Las Juntas)

Las entradas a los sitios y el consumo de platillos, bebidas, panes, postres o acompañamientos deberán ser cancelados en cada sitio respectivamente. Los visitantes pueden hacer el recorrido solos o pueden contratar a un guía, el costo de sus servicios esta fuera de la tarifa establecida para la ruta.

**Costo:** ₡14.000. \*Precio sujeto a cambios.  
**Horario:**

- 1° semana del mes miércoles (E1) y viernes (E2)
- 2° semana del mes miércoles (E2) y viernes (E1)
- 3° semana del mes miércoles (E1) y viernes (E2)
- 4° semana del mes miércoles (E2) y viernes (E1)

**Simbología**

- Sitio histórico.
- PCIG Popular.
- PCIG Tradicional.

Figura 8. Afiche Etapa II Ruta Gastronómica Dorada del Sabor.

Fuente: Elaboración propia, 2020.

**15. Café (10:00 a.m.)**  
Soda Las Tinajas (Sobre la carretera interamericana 1, a 900 m sur del cruce de Limonal)



**14. Lomo asado (11:00 a.m.)**  
Restaurante Limonal BBQ (Sobre la carretera interamericana 1, a 1,2 km sur del cruce de Limonal)



**13. Arroz con leche (12:00 m.d.)**  
Restaurante Mina de Oro (300 norte de la Bomba UNO, Abangares, sobre carretera Interamericana)



**19. Agua dulce (4:00 p.m.)**  
Soda Paso Real (Frente a la delegación de la Fuerza Pública de Las Juntas)








**PARA MAYOR INFORMACIÓN:**

-  +(506) 2665 - 2629
-  +(506) 8621 - 8206
-  @consaboraaro



## Ruta Gastronómica

### "DORADA DEL SABOR"



Las Juntas, Abangares



---

**ETAPA I (E1)**

**1. Empanadas de Maíz (7:00 a.m.)**  
Soda El Rinconcito del Sabor (en el mercado central de Las Juntas)



**2. Tortillas de Maíz (8:00 a.m.)**  
Soda Mirra (en el mercado central de Las Juntas)



**3 & 17. Sitio histórico (E1 9:00 a.m. / E2 1:00 p.m.)**  
Ecomuseo de las Minas de Abangares (La Sierra a 5 km al noroeste del Centro de Las Juntas)



**4. Gallos (11:30 a.m.)**  
Soda Chalo (en el mercado central de Las Juntas)



**5. Casado (12:30 p.m.)**  
Soda Silvio (en el mercado central de Las Juntas)



**2. Mate (1:30 p.m.)**  
Soda La Golosina (Frente al Banco Popular en Las Juntas)



**7. Olla de carne (2:30 p.m.)**  
Soda La Esquina del Sabor (Frente al costado este del parque central de Las Juntas)



**8 & 18. Sitio histórico (E1 3:30 p.m. / E1 3:30 p.m.)**  
Parque Central Las Juntas (Frente a la Iglesia de Las Juntas)



**9. Vigorón (4:00 p.m.)**  
Bar-Restaurante Los Mangos (48 m noroeste del parque central de Las Juntas)



**10. Ceviche (5:00 p.m.)**  
Bar-Restaurante La 35 (350 m este del parque central de Las Juntas)



Las entradas a los sitios y el consumo de platos, bebidas, panes, postres o acompañamientos deberán ser cancelados en cada sitio respectivamente. Los visitantes pueden hacer el recorrido solos o pueden contratar a un guía, el costo de sus servicios esta fuera de la tarifa establecida para la ruta

**Costo \*Precios sujetos a cambios:**

- Etapa I: €16.000.
- Etapa II: €14.000.

**Horario:**

- 1ª semana del mes miércoles (E1) y viernes (E2)
- 2ª semana del mes miércoles (E2) y viernes (E1)
- 3ª semana del mes miércoles (E1) y viernes (E2)
- 4ª semana del mes miércoles (E2) y viernes (E1)

**ETAPA II (E2)**

**11. Horchata (7:00 a.m.)**  
Soda La Gata (Sobre carretera Paso del Tempisque 18, a 300 m oeste del cruce de Limonal)



**17. Gallo pinto (8:00 a.m.)**  
Restaurante Donde Zelmi (Sobre carretera Paso del Tempisque 18, a 130 m oeste del cruce de Limonal)



**16. Chorreadas (9:00 a.m.)**  
Restaurante Mi Finca (Sobre la carretera interamericana 1- cruce de Limonal)



Figura 9. Tríptico de la Ruta Gastronómica Dorada del Sabor.

Fuente: Elaboración propia, 2020.

## CAPÍTULO V

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 5.1 Conclusiones

El cantón de Abangares dispone de diversos comercios dedicados a la gastronomía, los cuales forman parte de la oferta turística del cantón y se logró categorizar como restaurantes (2, 1), bares-restaurantes (2, 2) y sodas (2, 3). En el distrito de Las Juntas se ubica una cantidad significativa de estos, los cuales, en su mayoría, laboran bajo una temática nacional, es decir, cuentan con una carta de platos propios del país, donde se localiza. Estos locales, poseen amplios menús de platos populares y tradicionales, tanto de comida guanacasteca como costarricense. Además, se observó que hay locales que laboran bajo las temáticas de comida rápida, caso de Soda La Parada, Soda Donde + Donde Fefo y Soda Mari.

En cuanto al patrimonio cultural inmaterial gastronómico presente en el distrito de Las Juntas, se logró determinar que en los locales gastronómicos preparan distintos platos, tanto tradicionales como populares, los cuales reflejaron tener gran importancia para la culturalidad de la región. Y debido a su continua periodicidad pueden ser considerados como un medio o recurso consistente para cuidar, salvaguardar y preservar el patrimonio cultural guanacasteco y evidenciar el uso frecuente de materia prima propia de la zona. Además, se llegó a conocer una bebida propia del distrito como lo es el Mate (batido a base de leche), considerada tradicional por los pobladores de Las Juntas.

Al diseñar espacios como las networking se consigue tener al alcance de muchas personas herramientas digitales, por las cuales se genera la construcción de encadenamientos productivos que faciliten la optimización de la logística de los locales gastronómicos para realizar compras de materia prima. Y de la misma forma, brindarles a los productores un medio o herramienta consistente y segura para posicionar sus respectivos productos de una manera rápida y eficaz, y contribuir como un recurso más en la dinamización de la economía del cantón abangareño.

## 5.2 Recomendaciones

Investigar sobre el comportamiento de la demanda turística de Las Juntas para determinar las preferencias, expectativas del turista y el principal motivo de la visita a la comunidad para ajustar los nuevos productos y propuestas turísticas a las necesidades y perspectivas de la demanda actual de la comunidad.

Contemplar la ejecución de un estudio técnico, por el cual se reúna y analice la información pertinente para verificar la posibilidad técnica de diseñar una ruta gastronómica utilizando eficientemente los recursos. Asimismo, de formular un estudio financiero para determinar el efecto que tendrán las variables de la propuesta en su rentabilidad y analizar la viabilidad de la propuesta con base en los recursos económicos que se tenga disponibles.

Toda la información generada desde los proyectos para la construcción de inventarios turístico, se podría sistematizar en un registro digital, donde se vincule la información y la georreferenciación de la oferta turística inventariada e ir actualizándola paulatinamente, a fin de generar una base de datos o respaldo, en la cual se logre visualizar qué tipo y cuánta oferta turística existe en las comunidades, distritos, cantones y provincias para futuras investigaciones o para la creación de nuevas propuestas. Una opción para elaborar este recurso es la plataforma de Google Mapas con la herramienta de edición de mapas.

Considerar, la creación en registros oficiales como guías gastronómicas, recetarios u inventarios el patrimonio gastronómico de un distrito, cantón o provincia podría, lo cual sería vital para diseñar o implementar rutas gastronómicas que contribuyan a la protección y salvaguarda de este patrimonio y garanticen la preservación y promoción de la identidad cultural de la zona, o tomar en cuenta la implementación del formulario diseñado para crear inventarios de cocina tradicional en el país, el cual fue creado desde la Unidad de Cultura y Economía (UCE) del MCJ en 2020.

Se considera necesario continuar investigando sobre el diseño de rutas gastronómicas, las cuales permiten exponer la oferta gastronómica y conservar la identidad cultural de un lugar por medio del patrimonio gastronómico elegido, para que forme parte de estos proyectos. Además, de ser un medio desde el cual se lograría generar encadenamientos productivos y sumarse como una herramienta más para el desarrollo local.

## BIBLIOGRAFÍA

- Arauz, C. (2020). Cosas de Guanacaste: Comidas y bebidas. *Periódico Mensaje*. Recuperado de <https://www.periodicomensaje.com/cultura/5292-cosas-de-guanacaste-comidas-y-bebidas>
- Asuaire Travel. (2021a). *Cómo preparar tortillas de maíz tan sabrosas como en Centroamérica*. Recuperado de <https://asuaire.com/blog/centro-america/como-hacer-tortillas-de-maiz-tan-deliciosas-como-en-centroamerica>
- Barker, C. Mi Latina Table. (29 de febrero 2019). *Auténtica horchata/fotografía*. Recuperado de <https://www.mylatinatable.com/horchata-receta-autentica/>
- Benayoun, M. (30 de agosto 2018). *Gallo pinto*. Recuperado de <https://www.196flavors.com/es/costa-rica-gallo-pinto/>
- Calderón, R. (26 de octubre 2016). Receta: Vigorón. *Teletica.com*. Recuperado de [https://www.teletica.com/recetas/receta-vigoron\\_137975](https://www.teletica.com/recetas/receta-vigoron_137975)
- Cartín, M., Rojas, M. (2017). La alimentación de la población costarricense en los siglos XIX y XX: la clase social y los proletarios. *Revista Herencia*. Vol. 30 (1). [pdf].
- Centro Documentación de Estudios y Oposiciones [CEDE]. (2016). *Diseño de ofertas gastronómicas. Tipos. Estructura, planificación y grupos de alimentos que las componen. Desarrollo de ejemplificaciones indicando posibles alternativas en los diseños*. Tema 6. [pdf]. Recuperado de [https://www.serina.es/empresas/cede\\_muestra/320/TEMA%20MUESTRA.pdf](https://www.serina.es/empresas/cede_muestra/320/TEMA%20MUESTRA.pdf)
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe [CEPAL]. (2016). *Encadenamientos productivos y circuitos cortos: innovaciones en esquemas de producción y comercialización para la agricultura familiar*. [pdf]. Recuperado de [https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/40688/1/S1600739\\_es.pdf](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/40688/1/S1600739_es.pdf)
- DND + DND Fefo Las Juntas. Página de Facebook. (2019). *Fotografías*. Recuperado de <https://www.facebook.com/DNDfefo/photos/1261187590710872>
- Finca Rosa Blanca. (2021). *Por Los Caminos del Café, del Chocolate y de Los Quesos*. [Página web]. Recuperado de <https://fincarosablanca.com/es/trip-planning/coffee-chocolate-and-cheese-trail>
- Flores, B. (2017). Guanacaste sostiene el turismo nacional. *Periódico La República*. Recuperado de <https://www.larepublica.net/noticia/guanacaste-sostiene-el-turismo-nacional>

- García, A. (2017). *10 Tipos de Conceptos para Restaurantes*. Recuperado de <https://www.portamenu.com.mx/single-post/2017/01/16/10-Tipos-de-Conceptos-para-Restaurantes>
- García, I. (24 de enero 2018). Definición de Networking. *Economía simple.net*. Recuperado de <https://www.economiasimple.net/glosario/networking>
- Gastrónomas MX. (18 de noviembre 2019). *Arroz con leche, su origen*. [Mensaje en un blog]. Recuperado de <https://gastronomadas.com.mx/arroz-con-leche-su-origen/>
- González, L. Cocina Costarricense. (28 de noviembre 2016). *Ceviche*. [Mensaje en un blog]. Recuperado de <https://www.recetasdecostarica.com/2016/11/ceviche.html>
- Google Maps. (2019). *Georreferenciación del distrito de La Juntas*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/@10.262413,-84.9794985,8710m/data=!3m1!1e3?hl=es>
- Google Maps. (2020a). *Georreferenciación del Bar-Restaurante El Cayuco*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/Cabinas,+Bar+y+Restaurante+El+Cayuco/@10.2820721,-84.9563563,233m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x8f9ff5c98a5405f9:0xdbc117651da7a99!8m2!3d10.2825343!4d-84.9566763?hl=es>
- Google Maps. (2020b). *Georreferenciación de la Soda La Golosina*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/Soda+La+Golosina/@10.2820721,-84.9563563,233m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x8f9ff596bc0289f3:0x525d1ed91b237faf!8m2!3d10.2815749!4d-84.9567497?hl=es>
- Google Maps. (2020c). *Georreferenciación del Bar-Restaurante La 35*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/Bar+La+35/@10.2817565,-84.957223,233m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x0:0xa0820bb45da4ed35!8m2!3d10.2817972!4d-84.957439?hl=es>
- Google Maps. (2020d). *Georreferenciación de la Soda El Rinconcito del Sabor*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/@10.2816042,-84.9581135,95m/data=!3m1!1e3?hl=es>
- Google Maps. (2020e). *Georreferenciación de la Soda La Parada*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/@10.2814212,-84.9581121,95m/data=!3m1!1e3?hl=es>
- Google Maps. (2020f). *Georreferenciación de la Soda Mirma*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/@10.2814212,-84.9581121,95m/data=!3m1!1e3?hl=es>
- Google Maps. (2020g). *Georreferenciación de la Soda Chalo*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/@10.2814212,-84.9581121,95m/data=!3m1!1e3?hl=es>

- Google Maps. (2020h). *Georreferenciación de la Soda Silvio*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/@10.2814212,-84.9581121,95m/data=!3m1!1e3?hl=es>
- Google Maps. (2020i). *Georreferenciación de la Soda La Esquina del Sabor*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/@10.2794581,-84.9587244,85m/data=!3m1!1e3?hl=es>
- Google Maps. (2020j). *Georreferenciación de la Soda Fogón San Jorge*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/El+Fog%C3%B3n+San+Jorge/@10.2798234,-84.9591329,247m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x8f9ff514fbe19951:0x5d2a2596ae04e5a6!8m2!3d10.2798341!4d-84.9589789?hl=es>
- Google Maps. (2020k). *Georreferenciación de la Soda Donde + Donde Fefo*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/Donde+Fefo/@10.279802,-84.9592269,247m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x8f9ff571fcd7e871:0xcd3f89c7552c3066!8m2!3d10.2798563!4d-84.9599404?hl=es>
- Google Maps. (2020l). *Georreferenciación del Bar-Restaurante Los Mangos*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/Bar+%26+Restaurante+Los+Mangos/@10.2802043,-84.9598476,173m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x0:0xe93497b8d77521c6!8m2!3d10.2802428!4d-84.9596679?hl=es>
- Google Maps. (2020m). *Georreferenciación de la Soda Paso Real*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/Soda+Paso+Real/@10.2804013,-84.9635884,105m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x8f9ff5bdacc52809:0x2d7cf7f32a60b6ee!8m2!3d10.2803562!4d-84.9634954?hl=es>
- Google Maps. (2020n). *Georreferenciación del Bar-Restaurante Las Heliconias*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/Bar+%26+Restaurante+Heliconias/@10.2790178,-84.9700064,214m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x8f9ff5b57417c2ff:0xb616c0f82e2c151d!8m2!3d10.278884!4d-84.9697186?hl=es>
- Google Maps. (2020o). *Georreferenciación de la Soda Mari*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/Soda+Mari/@10.2756744,-84.9745476,105m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x8f9ff5ae4841bf1d:0xa3d870931b11d3a0!8m2!3d10.275738!4d-84.974547?hl=es>
- Google Maps. (2020p). *Georreferenciación del Restaurante Mina de Oro*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/@10.2441459,-84.9977832,150m/data=!3m1!1e3?hl=es>

- Google Maps. (2020q). *Georreferenciación del Restaurante Limonal BBQ*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/Restaurante+Limonal/@10.2574923,-85.0149701,150m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x8f9ff5b1734204ad:0x77ea639bace5e482!8m2!3d10.2575076!4d-85.0144703?hl=es>
- Google Maps. (2020r). *Georreferenciación de la Soda Las Tinajas*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/Soda+Las+Tinajas/@10.2586917,-85.0157627,150m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x8f9ff484530dee3f:0xd743a70d1dcfa0a7!8m2!3d10.2587758!4d-85.0157593?hl=es>
- Google Maps. (2020s). *Georreferenciación del Restaurante Mi Finca*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/Restaurante+Mi+Finca/@10.2656289,-85.0205872,64m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x8f9ff4808a298075:0x7325e18cd7c9e376!8m2!3d10.2657706!4d-85.0207356?hl=es>
- Google Maps. (2020t). *Georreferenciación del Restaurante Donde Zelmi*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/Donde+Zelmi+Restaurante/@10.2653971,-85.0223301,64m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x8f9ff51a6c0304b3:0x2e0abb3567c78829!8m2!3d10.2654645!4d-85.022207?hl=es>
- Google Maps. (2020u). *Georreferenciación de la Soda Danny*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/search/7X8G%2B2H+Limonal,+Provincia+de+Guanacaste,+La+Palma/@10.2653131,-85.0229615,82m/data=!3m1!1e3?hl=es>
- Google Maps. (2020v). *Georreferenciación de la Soda La Gata*. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/Soda+Denn/@10.2649199,-85.0235949,92m/data=!3m1!1e3!4m8!1m2!2m1!1s7X8G%2B2H+Limonal,+Provincia+de+Guanacaste,+La+Palma!3m4!1s0x8f9ff3c20baef237:0x687b58a6516f8d1a!8m2!3d10.2650336!4d-85.0236212?hl=es>
- Grupo Tres Jotas. (18 de julio 2018). *La cocina costarricense: La olla de carne*. [Mensaje en un blog]. Recuperado de <https://www.tresjotas.com/recetas/la-cocina-costarricense-la-olla-de-carne/>
- Hernández, I. (12 de enero 2019). *Tipos de Restaurantes*. [Mensaje en un blog]. Recuperado de <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>

- Instituto Costarricense de Turismo [ICT]. Dirección de Planeamiento y Desarrollo. (2017). *Plan Nacional de Turismo de Costa Rica*. [pdf]. Recuperado de <https://www.ict.go.cr/en/documents/plan-nacional-y-planes-generales/plan-nacional-de-desarrollo/1071-plan-nacional-de-desarrollo-turistico-2017-2021/file.html>
- Instituto Costarricense de Turismo [ICT]. (2019a). *Costa Rica se promocionará como destino idóneo para conectarse con los valores esenciales de la vida*. Recuperado de <https://www.ict.go.cr/es/noticias-destacadas/1557-costa-rica-se-promocionar%C3%A1-como-destino-id%C3%B3neo-para-conectarse-con-los-valores-esenciales-de-la-vida.html>
- Instituto Costarricense de Turismo [ICT]. Dirección de planeamiento y Desarrollo Turístico. Unidad de Administración de la Información. (2019b). *Metadatos de los registros administrativos: Llegadas internacionales por países y puesto migratorio*. [pdf]. Recuperado de <https://www.ict.go.cr/es/documentos-institucionales/estad%C3%ADsticas/informes-estad%C3%ADsticos/semestral/2019/1582-2019-informe-ii-semester/file.html>
- Instituto Costarricense de Turismo [ICT]. Dirección de planeamiento y Desarrollo Turístico. Unidad de Administración de la Información. (2019c). *Metadatos de los indicadores calculados por el ICT: Pisos de demanda internacional*. [pdf]. Recuperado de <https://www.ict.go.cr/es/documentos-institucionales/estad%C3%ADsticas/cifras-tur%C3%ADsticas/pisos-de-demanda/1539-pisos-de-demanda/file.html>
- Instituto de Desarrollo Rural [INDER]. (2016). *Plan de Desarrollo Rural Territorial Abangares-Cañas-Bagaces-Tilarán 2016-2021*. [pdf]. Recuperado de [https://www.inder.go.cr/territorios\\_inder/region\\_chorotega/planes\\_desarrollo/PDRT-Abangares-Canas-Bagaces-Tilaran.pdf](https://www.inder.go.cr/territorios_inder/region_chorotega/planes_desarrollo/PDRT-Abangares-Canas-Bagaces-Tilaran.pdf)
- Instituto de Estadística y Censo [INEC]. (2011). *X Censo Nacional de Población y VI de Vivienda 2011. Resultados Generales*. [pdf]. Recuperado de [http://www.cipacdh.org/pdf/Resultados\\_Generales\\_Censo\\_2011.pdf](http://www.cipacdh.org/pdf/Resultados_Generales_Censo_2011.pdf)
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural de Ecuador. (2019). *Instructivo para fichas de inventario de Inmaterial*. [pdf]. Recuperado de <https://amevirtual.gob.ec/instructivo-para-fichas-de-registro-e-inventario-patrimonio-cultural-inmaterial/>

- International Tefl Academy Costa Rica. (2018). *Receta – Bebidas Costarricenses y fotografía*. Recuperado [https://www.costaricatesol.com/images/member\\_uploads/aa4cbff324e52b921c6ebc65739585a2f7623f2e.jpg](https://www.costaricatesol.com/images/member_uploads/aa4cbff324e52b921c6ebc65739585a2f7623f2e.jpg)
- Jeambey, Z. (2016). *Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña*. [pdf]. Recuperado de [http://pasosonline.org/Publicados/14516/PS516\\_09.pdf](http://pasosonline.org/Publicados/14516/PS516_09.pdf)
- Ministerio de Cultura y Juventud [MCJ]. (2013). *Política Nacional de Derechos Culturales*. [pdf]. Recuperado de: <http://www.mcj.go.cr/ministerio/legislacion/02.pdf>
- Ministerio de Cultura y Juventud [MCJ]. (2016). *Plan de Desarrollo Identidad Cultural Región Chorotega 2017-2030*. [pdf].
- Ministerio de Cultura y Juventud [MCJ]. (2017). *Plan Estratégico Cultural del cantón de Abangares, Guanacaste 2018-2022*. [pdf].
- Ministerio de Hacienda [MH]. (2017). *Mapa de Valores de Terrenos por Zonas Homogéneas Provincia 5 Guanacaste, cantón 07 Abangares*. [pdf]. Recuperado de [https://www.hacienda.go.cr/docs/59f78f0c6f75b\\_507%20abangares%2007%20dist%2001%20al%2004.pdf](https://www.hacienda.go.cr/docs/59f78f0c6f75b_507%20abangares%2007%20dist%2001%20al%2004.pdf)
- Ministerio de Planificación Nacional y Política Económica [MIDEPLAN]. (2017). *Índice de Desarrollo Social 2017*. [pdf]. Recuperado de [http://www.conicit.go.cr/biblioteca/publicaciones/publica\\_cyt/informes/Indice\\_Desarrollo\\_Social\\_2017.pdf](http://www.conicit.go.cr/biblioteca/publicaciones/publica_cyt/informes/Indice_Desarrollo_Social_2017.pdf)
- Montecinos, A. (2016). *Productos Gastronómicos y Turísticos: Diseño, Gestión y Venta en Iberoamérica*. Recuperado de <https://cegaho.wordpress.com/2016/07/05/productos-gastronomicos-y-turisticos-diseno-gestion-y-venta-en-iberoamerica/>
- Montecinos, A. (2018). *Definiciones: Turismo Gastronómico, Gastronomía, Rutas, Productos, Destinos y otras*. Recuperado de <https://cegaho.wordpress.com/2018/05/23/definiciones-turismo-gastronomico-gastronomia-rutas-productos-destinos-y-otras/>
- Montecinos, A. (25 de mayo 2020). *Qué son las rutas gastronómicas*. [Mensaje en un blog]. Recuperado de <https://www.entornoturistico.com/que-son-las-rutas-gastronomicas/>
- Numar.net. (1 de agosto 2020a). *Chorreadas: Receta con Numar casera*. Recuperado de <https://www.numar.net/recetas/chorreadas/>
- Numar.net. (20 de agosto 2020b). *Receta de casado, platillo típico de Costa Rica*. Recuperado de <https://www.numar.net/noticias/receta-de-casado-platillo-tipico-de-costa-rica/>

- Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste. (2018). *Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste*. Recuperado de: <http://dircultura.go.cr/oficina-gestion-cultural/oficina-gestion-cultural-guanacaste>
- Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste, de la DC, MCJ. (2019). *Listas de asistencia a Grupos Focales del 19/12/19 en la ADILJA y la UNCADA*.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura [UNESCO]. (2017a). *Líneas generales: Cultura*. Recuperado de <http://www.unesco.org/new/es/Mexico/work-areas/culture>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura [UNESCO]. (2017b). *Textos fundamentales de la Convención de 2005 sobre la Protección y la Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales, edición 2017*. Recuperado de [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000260710\\_spa.page=15](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000260710_spa.page=15)
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO]. (2018). *Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, edición 2018*. [pdf]. Recuperado de [https://ich.unesco.org/doc/src/2003\\_Convention\\_Basic\\_Texts\\_2018\\_version-SP.pdf](https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention_Basic_Texts_2018_version-SP.pdf)
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura [UNESCO]. (2019). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado de <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>
- Organización Mundial del Turismo [OMT] (2019). *Definiciones de turismo de la OMT*. [pdf] . Recuperado de <https://doi.org/10.18111/9789284420858>
- Organización Mundial del Turismo [OMT] (2020). *Glosario de términos de turismo*. Recuperado de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Picón-Cruz, J., Barboza-Núñez, E., Hernández-Ulate, A., Baltodano-Zúñiga, V. (2017). *La Cuestión Turística: Aproximaciones epistemológicas y estudios críticos sobre su práctica*. Nicoya: Universidad Nacional de Costa Rica: CEMEDE
- Piedra, V. (2017). *División Territorial Administrativa de la República de Costa Rica*. [pdf]. Recuperado de [https://www.imprentanacional.go.cr/editorialdigital/libros/historiaygeografia/division\\_17.pdf](https://www.imprentanacional.go.cr/editorialdigital/libros/historiaygeografia/division_17.pdf)
- Recetas de Costa Rica. (2018a). *Fotografía del Ceviche*. Recuperado de [https://www.recetascostarica.com/base/stock/Recipe/25-image/25-image\\_web.jpg](https://www.recetascostarica.com/base/stock/Recipe/25-image/25-image_web.jpg)
- Recetas de Costa Rica. (2018b). *Fotografía de las empanadas de queso*. Recuperado de [https://www.recetascostarica.com/base/stock/Recipe/167-image/167-image\\_web.jpg](https://www.recetascostarica.com/base/stock/Recipe/167-image/167-image_web.jpg)

Recetas de Costa Rica. (2018c). *Olla de carne receta y fotografía*. Recuperado de [https://www.recetascostarica.com/base/stock/Recipe/149-image/149-image\\_web.jpg](https://www.recetascostarica.com/base/stock/Recipe/149-image/149-image_web.jpg)

Recetas de Costa Rica. (2018d). *Arroz con leche receta y fotografía*. Recuperado de [https://www.recetascostarica.com/base/stock/Recipe/37-image/37-image\\_web.jpg](https://www.recetascostarica.com/base/stock/Recipe/37-image/37-image_web.jpg)

Recetas de Costa Rica. (25 de agosto 2019). *La importancia del café en la historia de Costa Rica*. Recuperado de <https://www.recetascostarica.com/articulos/la-importancia-del-cafe-en-la-historia-de-costa-rica>

Recetas Típicas. (20 de diciembre 2019). *Receta de la horchata*. Recuperado de <https://recetastipicasdecostarica.net/2019/12/20/horchata/>

Restaurante Mina de Oro. Página de Facebook. (2016). *Fotografías Restaurante Mina de Oro*. Recuperado <https://www.facebook.com/MinadeOroAbangares/photos/a.1171230856330058/1171230862996724>

Sanabria, M. (20 de septiembre 2018). Chefs de América y Europa intervendrán restaurantes y hoteles del país. *AdiarioCR.com*. Recuperado de <https://adiariocr.com/eventos-anteriores/chefs-de-america-y-europa-intervendran-restaurantes-y-hoteles-del-pais/>

Segnini, R (2016). *Fotografía del Restaurante Las Heliconias*.

Sistema de Información Cultural Costa Rica. [Sicultura]. (2019). *Cuenta Satélite de Cultura*. Recuperado de <https://si.cultura.cr/cuenta-satelite-cultura.html>

Sistema de Información Cultural Costa Rica. [Sicultura]. (2020). *Oficina Regional de Cultura de Guanacaste*. Recuperado de <https://si.cultura.cr/infraestructura/oficina-regional-de-cultura-de-guanacaste.html>

Soda Fogón San Jorge. Página de Facebook. (2018). *Fotografías Soda Fogón San Jorge*. Recuperado de <https://www.facebook.com/540199089712043/photos/a.540200563045229/541637006234918>

Soda Mari. Google Maps. (2016). *Fotografías Soda Mari*. Recuperado de <https://goo.gl/maps/eAZxWpWHNvJ7pFyb8>

Solera, S. (22 de mayo 2020). *Receta empanadas de queso*. Recuperado de <https://observador.cr/receta-empanadas-de-queso/>

Unión Cantonal de Asociaciones de Desarrollo de Abangares [UNCADA]. (2018). *Currículum UNCADA*. [pdf].

- Valencia, N. (2016). *Propuesta de creación de una ruta gastronómica: El camino del ceviche ecuatoriano a través de las provincias de Pichichi, Esmeraldas y Manabí*. [pdf]. Recuperado de <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5719/1/UDLA-EC-TLG-2016-14.pdf>
- Varela, D. Google Maps. (2017). *Fotografías de Soda Paso Real*. Recuperado de <https://goo.gl/maps/gr5C33PjLb42b5Ss5>
- Vargas, V. (19 de diciembre 2019a). *Fotografía del grupo focal, Las Juntas de Abangares*.
- Vargas, V. (19 de diciembre 2019b). *Fotografía del Mate*.

## ANEXOS

*Anexo 1*

*Fichas de registro: Planta Turística-Alimentación (CICATUR)*

 <b>UNA</b> <small>UNIVERSIDAD NACIONAL COSTA RICA</small>	<b>Universidad Nacional</b> <b>Sede Regional Chorotega</b> <b>Campus Liberia</b> <b>Lic. Gestión de Negocios Turísticos Bilingüe</b>	 <small>SEDE REGIONAL CHOROTEGA</small>	<b>Código</b>
<b>Ficha de Registro Planta Turística-Alimentación</b>			PTA-05-07-01-00-20-0000
<b>Nombre de la Planta</b> <b>Turística-Alimentación:</b>			
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b>		<b>Código plus</b> <b>Google:</b>	
<b>Cantón:</b>		<b>Coordenadas GPS:</b>	
<b>Distrito:</b>		<b>Otras señas:</b>	
<b>Comunidad:</b>			
<b>2.CATEGORIZACIÓN</b>			
<b>Categoría</b>		<b>Tipo</b>	<b>Subtipo/Temática</b>
<b>3.DATOS DE CONTACTO</b>			
<b>Contacto:</b>			
<b>Sitio web:</b>			
<b>Correo:</b>			
<b>Teléfono:</b>			
<b>4.DESCRIPCIÓN GENERAL</b>			
<b>5.MENÚ BÁSICO (PLATOS) Y TARIFAS</b>			
<b>Tiempo de comida</b>	<b>Platos</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
<b>Desayuno</b>		₡	₡
<b>Almuerzo</b>		₡	₡
<b>Café</b>		₡	₡

Cena		☒	☒
<b>6.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
<b>Descripción de la fotografía:</b>			
<b>Código fotográfico:</b>			
<b>7. OBSERVACIONES</b>			
<b>8. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b>	Jiménez Morales Ana		
<b>Inventariado por:</b>	Jiménez Morales Ana	<b>Fecha:</b>	21/01/2020
<b>Revisado por:</b>		<b>Fecha:</b>	
<b>Registro Fotográfico:</b>			

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

## Anexo 2

### Instructivo de fichas de registro: planta turística-alimentación

 UNA UNIVERSIDAD NACIONAL COSTA RICA	<p style="text-align: center;"><b>Universidad Nacional</b> <b>Sede Regional Chorotega</b> <b>Campus Liberia</b> <b>Lic. Gestión de Negocios Turísticos Bilingüe</b></p>	 SEDE REGIONAL CHOROTEGA UNIVERSIDAD NACIONAL
<b>Instructivo para fichas de registro de la Planta Turística - Alimentación</b>		

El siguiente instructivo se ha planteado bajo la referencia del instructivo para la aplicación de fichas técnicas de registro e inventario de la planta turística-alimentación, elaborado por el Centro Interamericano de Capacitación Turística (CICATUR).

### ESTRUCTURA GENERAL DE LAS FICHAS

La estructura de las fichas de registro responde a los requerimientos de información de la planta turística-alimentación. La información está organizada en:

- **Áreas:** Conjunto de campos que proporcionan información sobre la temática que da nombre a esa sección. Las áreas se encuentran escritas en mayúsculas y numeradas secuencialmente.
- **Campos.** Datos específicos que aportan información sobre el bien registrado. Estos pueden ser:
  - ✓ Campos cerrados: datos predeterminados en cajas de listas y casilleros de selección, que unifican la entrada de información.
  - ✓ Campos abiertos: en este tipo de campos se utiliza texto abierto, de acuerdo con las especificaciones de los instructivos de cada tipo de bien.
  - ✓ Campos mixtos: es la combinación de campos cerrados con campos abiertos. En este tipo de campos se inicia con la selección de unos de los ítems del campo cerrado y se detalla más información en el campo abierto.

### CONSIDERACIONES GENERALES

1. Todos los campos deberán ser completados. En caso de que no exista información se señalará N/A (no aplica).

2. Los textos de las descripciones se escribirá utilizando mayúsculas y minúsculas, se regirá a las reglas ortográficas y de puntuación, vigentes, incluye los nombres de personas, lugares u otros nombres propios. Si se tratase de nombres compuestos, ambas iniciales deben llevar mayúsculas (Ej. Las Juntas). Los nombres de los días y meses del año, profesiones y títulos no se escriben con mayúscula (Ej. lunes, mayo, ingeniero, don).

3. Las descripciones deben redactarse en tiempo presente y en tercera persona. En las descripciones, los párrafos deben ir separados por espacio simple, no se utilizará sangrías. El texto debe ir alineado a la izquierda.

4. Las transcripciones textuales como entrevistas, inscripciones o citas irán entre comillas y con su respectiva fuente.

## **ENCABEZADO**

En este espacio se consigna el nombre de la institución encargada de la aplicación de las fichas (Universidad Nacional de Costa Rica, Sede Regional Chorotega, Campus Liberia) con sus respectivos logos; luego se señala el nombre de la dirección encargada o carrera (Licenciatura en Gestión de Negocios Turísticos Bilingüe). A continuación, se ubica el nombre de la ficha de registro: Planta Turística-Alimentación. También se encuentra el siguiente campo:

- **Código:** Corresponde al código alfanumérico de registro de la Planta Turística-Alimentación compuesto por dígitos de la división político-administrativa del país. El código debe escribirse sin espacios, unido exclusivamente por guiones medios, y se colocará en el siguiente orden:

- ✓ En mayúsculas las letras “PTA”, que corresponden a Planta Turística-Alimentación.
- ✓ Número de la provincia (2 dígitos).
- ✓ Número del cantón (2 dígitos).
- ✓ Número del distrito (2 dígitos).
- ✓ Contenedor (00) numeración unificada para todos los casos de registro.
- ✓ Año de realización del registro (2 dígitos); y número ordinal (4 dígitos) que corresponde a la numeración secuencial del registro.

✓ Ejemplo: PTA -05-07-01-00-19-0001

PTA	05	07	01	00	19	0001
Planta Turística- Alimentación	Provincia de Guanacaste.	Cantón de Abangares	Distrito de Las Juntas	Contenedor de registro	Año	Número de registro

✓ Además, se le asignará un color al encabezado del código dependiendo del tipo de categorización, los cuales son: rojo = Restaurante (2, 1), verde = bar-restaurante (2, 2), amarillo = Soda (2, 3), azul= Bares (2, 4) y café = Cafetería. Con estos mismos colores serán representados en el mapa de georreferenciación, sumado al código establecido para el local.

## 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Área para ingresar los datos básicos e iniciales del registro. Esta información servirá para controlar el fichaje y asignar códigos de identificación y localización geográfica detallada (provincia, cantón, distrito, comunidad).

- **Provincia:** Campo cerrado para seleccionar de la caja de listas el nombre de la provincia.
- **Cantón:** Campo cerrado para elegir de la caja de listas el nombre del cantón.
- **Distrito:** Campo cerrado para escoger de la caja de listas el nombre del distrito respectivo. Señalar si se trata de una parroquia urbana o rural.
- **Localidad:** Campo abierto en el que se anotará el nombre de la ciudad, comunidad, caserío, barrio, recinto, sector, o cualquier otra división (territorial, administrativa o histórica) que se maneje al interior del distrito.
- **Coordenadas GPS:** Campo designado para los valores de coordenadas obtenidos a través de GPS y que permitirán la ubicación geográfica de la planta turística-alimentación. Los puntos GPS (coordenadas este y norte) corresponderán a la localidad de la planta turística-alimentación. Otra manera de señalar las coordenadas del lugar es utilizando los códigos plus que son designados por la plataforma Google Maps.
- **Otras señas:** Campo abierto para exponer otras señas que contribuyan con la localización de la planta turística-alimentación.

## 2. CATEGORIZACIÓN

En este campo abierto se definirá las categorías, tipos, subtipos (temática) planta turística-alimentación, según los productos ofrecidos y bajo la temática con la que laboran. Se tendrá en cuenta, los documentos modelos y manuales referidos a la elaboración de inventarios de recursos turísticos confeccionados por CICATUR.

Las específicas sobre cómo determinar las categorías, tipos y subtipos (temática), se mostrará a continuación y pueden estar sujetas a cambios, según las necesidades del registro por desarrollar y al proyecto que se pretende ejecutar.

- **Categorías:** Alimentación (2).
- **Tipos:** Restaurante (2,1); bar-restaurante (2,2); soda (2,3); bar (2,4); cafetería (2,5).
- **Temáticas/Subtipos:** los dos primeros números corresponden a la categoría y al tipo respectivamente.
  - ✓ Nacional (#, #,1): carta de alimentos de un lugar en específico (local), en algunos casos hay menú del día.
  - ✓ Internacional (#, #,2): especialidad gastronómica de un país diferente al local.
  - ✓ Fusión (#, #,3): combinación de platos y procedimientos de preparación de distintas culturas o regiones.
  - ✓ Gourmet (#, #,4): alta calidad en los alimentos y servicio a la mesa, platos poco comunes y muy bien elaborados. Por lo general, definen su estilo y menú en relación con el chef principal.
  - ✓ Especialidad (#, #,5): Ofrece una variedad limitada de estilos de cocina, su menú cuenta con diferentes platos de acuerdo con su especialidad. Dentro de esta clase existen otras clasificaciones de acuerdo con el tipo de comida: vegetarianos y macrobióticos, de pescados y mariscos, carnes rojas, aves.
  - ✓ Comidas rápidas (#, #,6): Usa una carta muy pequeña con alimentos simples y de fácil preparación.
  - ✓ Ejemplo: 2, 1, 1

2

1

1

Planta Turística-Alimentación

Restaurante

Nacional

### **3. DATOS DE CONTACTO**

Área destinada para respaldar los datos personales de las personas de contacto o los interlocutores encargados de la plata turística-alimentación, a fin de identificarlos y ubicarlos, si fuese el caso.

- Contacto: Campo abierto en que deberán constar: Apellidos y Nombres las personas de contacto o departamento (Ej. Pérez Castro Luis o Gerencia).
- Sitio web: Campo abierto en que deberán constar: en enlace de la página web de la plata turística-alimentación (Ej. <https://www.facebook.com/3hermanaseltoro/>).
- Correo: Campo donde constará la dirección del correo electrónico de la plata turística-alimentación (Ej. [info@bbqtreshermanas.com](mailto:info@bbqtreshermanas.com)).
- Teléfono: Campo abierto en que se deberá colocar el número de teléfono del interlocutor, anteponiendo el prefijo móvil (Ej. +506 2232 6850).

### **5. DESCRIPCIÓN GENERAL**

Área que permite colocar los datos específicos de la planta turística-alimentación. La descripción costará de 300 palabras máximo y deberá ser de manera detallada y completa, los datos etnográficos que surgen como resultado de la investigación de campo y de otras fuentes. Para este campo se deberá seguir los siguientes parámetros:

- Mantener una estructura lógica en el texto descrito.
- Redactar en forma clara el texto de la descripción.
- Visibilizar las principales características de la plata turística-alimentación gastronómico, describiendo los elementos que lo componen y las particularidades de su confección, así como su origen.
- Fundación.
- Los principales servicios y productos que ofrece.
- Identificación y descripción del servicio al cliente.
- Identificación y descripción de elementos (materia prima, herramientas, materiales, ingredientes, estrategias, etc.).

## 6. MENÚ BÁSICO (PLATOS) Y TARIFAS

Área que permite describir cómo está confeccionado el menú básico para cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, café y cena), recalcando los platos mayoritariamente consumidos por los clientes y/o los pertenecientes a la comida tradicional de Guanacaste (destacada en el libro *Cocina Tradicional Costarricense I: Guanacaste y Región Central de Puntarenas* de la autora Yanory Álvarez).

Asimismo, se detallará datos referentes a las tarifas (precios) de los productos ofrecidos en la plata turística-alimentación para cada tiempo de comida. Las tarifas serán expresadas por un rango de precios del mínimo al máximo, si la planta turística de alimentación no cuenta con precios distintos para los tiempos de comida, se determina valores que pueden enmarcar el precio del plato más barato al más costoso del menú general.

## 7. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Área que ilustra de manera fotográfica de la planta turística-alimentación registrado. Es importante la composición gráfica, escénica e iluminación de la fotografía. Todas las fotografías deberán tomar en cuenta las siguientes especificaciones:

- ✓ La resolución de las fotografías debe ser de 5 MP-Megapíxeles (2592 x 1944 píxeles).
- ✓ Formato jpg.
- ✓ No contener texto o fecha sobre la imagen.
- **Descripción de la fotografía:** Campo abierto para incluir un texto descriptivo que especifique el contenido de la fotografía referencial, en un máximo de 30 palabras y año del registro fotográfico.
- **Código fotográfico:** Se establece dos opciones 1-identificación de la fotografía asignada automáticamente por el sistema de la cámara o celular utilizado para hacer la fotografía. Además, se le añadirá el de la ficha de registro. Y 2-utilizar solamente el código de la ficha que corresponde a la planta turística de alimentación.

## 7. OBSERVACIONES

Área destinada para comunicar hechos, experiencias novedosas o cualquier dato adicional que sirva como información relevante, tanto para profundizar el tema como para reorientar la investigación. En algunos casos, estos datos incluso pueden advertir la necesidad de hacer un nuevo levantamiento de la ficha. Tendrá una extensión máxima de 200 palabras.

## 8. DATOS DE CONTROL

Área para detallar los nombres de entidades y personas que intervienen en el registro y fechas respectivas, como constancia de su responsabilidad en el proceso.

- **Entidad investigadora:** Se refiere al nombre de la entidad, equipo consultor o persona responsable del levantamiento de la información. No se utilizará títulos profesionales (Ej. Universidad Nacional o Jiménez Morales Ana). Este nombre se generará en la ficha de registro digital cuando la entidad investigadora inicie un proceso de registro y constará en la caja de listas correspondiente.
- **Registrado por:** Nombre de la persona que realizó el levantamiento de información. Para el ingreso de la información en la ficha digital, el nombre se generará cuando se inicie un proceso de registro y constará en la caja de listas correspondiente.
- **Fecha de registro:** Anotar la fecha de realización de la ficha en el siguiente orden: dd/mm/aaaa (Ej. 27/03/2019).
- **Revisado por:** Apellidos y nombres de supervisor que realizó la constatación de los datos consignados en el registro. No se utilizará títulos profesionales (Ej. Jiménez Morales Ana).
- **Fecha de revisión:** Anotar la fecha de revisión de la ficha en el siguiente orden: dd/mm/aaaa (Ej. 27/03/2019).
- **Registro fotográfico:** Apellidos y nombres de la persona (fotógrafo, técnico) que realizó la fotografía. No se utilizará títulos profesionales (Ej. Jiménez Morales Ana). Seguidamente, el año de cuándo se realizó la fotografía (EJ. 2016) y, por último, el lugar (comunidad, distrito y cantón) donde se realizó la fotografía y la respectiva fecha (Ej. Jiménez Morales Ana, 2016. Los Cerros, Liberia).

Anexo 3

Fichas de registro: Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico (INPC)

 <b>Universidad Nacional</b> <b>Sede Regional Chorotega</b> <b>Campus Liberia</b> <b>Lic. Gestión de Negocios Turísticos Bilingüe</b>		 <b>ligo</b>	
<b>Ficha de Registro Patrimonio Cultural Inmaterial</b> <b>Gastronómico</b>		PCIG-05-07-01-00-20-000x	
Nombre del patrimonio cultural gastronómico:			
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Planta Turística-Alimentación:			
Provincia:		Código plus Google:	
Cantón:		Coordenadas GPS:	
Distrito:		Otras señas:	
Comunidad:			
<b>2. CLASIFICACIÓN</b>			
Comidas		Tradicional	
Bebidas			
Panes, postres y acompañamientos		Popular	
<b>3. DESCRIPCIÓN</b>			
Reseña			
Periodicidad			
Alcance			
<b>4. INGREDIENTES BÁSICOS PARA SU PREPARACIÓN</b>			

5. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
Descripción de la fotografía:			
Código fotográfico:			
6. PORTADORES/SOPORTES			
Nombre	Edad	Cargo	Dirección
7. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad			
Sensibilidad al cambio			
8. OBSERVACIONES			
9. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora:	Jiménez Morales Ana		
Registrado por:	Jiménez Morales Ana	Fecha:	04/02/2020
Revisado por:		Fecha:	
Registro Fotográfico:	Jiménez Morales Ana, 2020, Las Juntas, Abangares.		

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.

Anexo 4

*Instructivo de fichas de registro: Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico*

 UNIVERSIDAD NACIONAL COSTA RICA	<b>Universidad Nacional</b> <b>Sede Regional Chorotega</b> <b>Campus Liberia</b> <b>Lic. Gestión de Negocios Turísticos Bilingüe</b>	 SEDE REGIONAL CHOROTEGA UNIVERSIDAD NACIONAL
<b>Instructivo para fichas de registro del Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico</b>		

El siguiente instructivo se ha planteado bajo la referencia del Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial, elaborado en el 2011 por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural de Ecuador (INPC).

### **ESTRUCTURA GENERAL DE LAS FICHAS**

La estructura de las fichas de registro responde a los requerimientos de información del patrimonio inmaterial. La información está organizada en:

- **Áreas:** Conjunto de campos que proporcionan información sobre la temática que da nombre a esa sección. Las áreas se encuentran escritas en mayúsculas y numeradas secuencialmente.
- **Campos.** Datos específicos que aportan información sobre el bien registrado. Estos pueden ser:
  - ✓ Campos cerrados: datos predeterminados en cajas de listas y casilleros de selección, que unifican la entrada de información.
  - ✓ Campos abiertos: en este tipo de campos se utiliza texto abierto, de acuerdo con las especificaciones de los instructivos de cada tipo de bien.
  - ✓ Campos mixtos: es la combinación de campos cerrados con campos abiertos. En este tipo de campos se inicia con la selección de unos de los ítems del campo cerrado y se detalla más información en el campo abierto.

## CONSIDERACIONES GENERALES

1. Todos los campos deberán ser completados. En caso de que no exista información se señalará N/A (no aplica).
2. Los textos de las descripciones se escribirá utilizando mayúsculas y minúsculas, se regirá con las reglas ortográficas y de puntuación, incluye los nombres de personas, lugares u otros nombres propios. Si se tratase de nombres compuestos, ambas iniciales deben llevar mayúsculas (Ej. Las Juntas). Los nombres de los días y meses del año, profesiones y títulos no se escriben con mayúscula (Ej. lunes, mayo, ingeniero, don).
3. Las descripciones deben redactarse en tiempo presente y en tercera persona. En las descripciones, los párrafos deben ir separados por espacio simple, no se utilizará sangrías. El texto debe ir alineado a la izquierda.
4. Las transcripciones textuales como entrevistas, inscripciones o citas irán entre comillas y con su respectiva fuente.

## ENCABEZADO

En este espacio se consigna el nombre de la institución encargada de la aplicación de las fichas (Universidad Nacional de Costa Rica, Sede Regional Chorotega, Campus Liberia) con sus respectivos logos; luego se señala el nombre de la dirección encargada o carrera (Licenciatura en Gestión de Negocios Turísticos Bilingüe).

A continuación, se ubica el nombre de la ficha de registro: Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico. También se encuentra el siguiente campo:

- **Código:** Corresponde al código alfanumérico de registro del patrimonio cultural inmaterial Gastronómico compuesto por dígitos de la división político-administrativa del país. El código debe escribirse sin espacios, unido exclusivamente por guiones medios, y se colocará en el siguiente orden:
  - ✓ En mayúsculas las letras “PCIG” que corresponden a Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico.
  - ✓ Número de la provincia (2 dígitos).
  - ✓ Número del cantón (2 dígitos).
  - ✓ Número del distrito (2 dígitos).
  - ✓ Contenedor (00) numeración unificada para todos los casos de registro.

- ✓ Año de realización del registro (2 dígitos); y número ordinal (4 dígitos) que corresponde a la numeración secuencial del registro.
- ✓ Ejemplo: PCIG-05-07-01-00-19-0001

PCIG	05	07	01	00	19	0001
Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico	Provincia de Guanacaste.	Cantón de Abangares	Distrito de Las Juntas	Contenedor de registro	Año	Número de registro

- ✓ Además, se le asignará un color al encabezado del código dependiendo de la clasificación, los cuales son: **anaranjado = tradicional** y **morado = popular**. Con estos mismos colores serán representados en el mapa de georreferenciación, sumado al código establecido para el Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico.

## 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Área para ingresar los datos básicos e iniciales del registro. Esta información servirá para controlar el fichaje y asignar códigos de identificación y localización geográfica detallada (provincia, cantón, distrito, comunidad).

- **Planta Turística-Alimentación:** Campo cerrado determinar el nombre del local gastronómico donde se elabora el plato registrado.
- **Provincia:** Campo cerrado para seleccionar de la caja de listas el nombre de la provincia.
- **Cantón:** Campo cerrado para elegir de la caja de listas el nombre del cantón.
- **Distrito:** Campo cerrado para escoger de la caja de listas el nombre del distrito respectivo. Señalar si se trata de una parroquia urbana o rural.
- **Localidad:** Campo abierto en el que se anotará el nombre de la ciudad, comunidad, caserío, barrio, recinto, sector, o cualquier otra división (territorial, administrativa o histórica) que se maneje al interior del distrito.
- **Coordenadas GPS:** Campo designado para los valores de coordenadas obtenidos a través de GPS y que permitirán la ubicación geográfica del patrimonio inmaterial. Los puntos GPS (coordenadas este y norte) corresponderán a la localidad donde se produce el patrimonio. Otra

manera de señalar las coordenadas del lugar es utilizando los códigos plus que son designados por la plataforma Google Maps.

- **Otras señas:** Campo abierto para exponer otras señas que contribuyan con la localización del patrimonio.

## 2. CLASIFICACIÓN

Área que permite colocar los datos específicos de la clasificación del patrimonio cultural inmaterial gastronómico. Esta se dividirá en dos campos cerrados, en los cuales:

- **Tipo de alimento:** se clasificará en platos fuertes (Ej. Arroz de maíz); bebidas (Ej. Horchata) y panes, postres o acompañamientos (Ej. Tortilla). Basándose en el listado de platos del libro *Cocina Tradicional Costarricense I: Guanacaste y Región Central de Puntarenas* de la autora Yanory Álvarez.
- **Categoría:** se destacará la categoría a la cual pertenece el patrimonio cultural inmaterial gastronómico. tradicional (Ej. Tamal de cerdo); popular (Ej. Casado).

## 3. DESCRIPCIÓN

Campo para describir (máximo 600 palabras) el patrimonio registrado, de una manera detallada y completa, los datos etnográficos que surgen como resultado de la investigación de campo y de otras fuentes. Para este campo se deberá seguir los siguientes parámetros:

**Reseña:** Visibilizar las principales características del patrimonio cultural inmaterial gastronómico. Además, de identificar los elementos (materia prima, herramientas, materiales, ingredientes, etc.) y las particularidades de su confección, así como su origen. Y, seguidamente, agregar la fuente de donde se obtuvo la información con los nombres y apellido o nombre de la institución u organización, además del año en que se generó la información (Ej. Fuente: Álvarez Yanory, 2005.)

- **Periodicidad:** es el espacio de tiempo en el que se prepara el patrimonio, colocar la fecha incluyendo el día y el mes (Ej. 15 de julio) y determinar de manera general si se trata de un ciclo agrícola específico, o si el patrimonio cultural inmaterial gastronómico corresponde a una fecha o período del calendario religioso o festivo y especificar cuál. La periodicidad puede ser: anual, que se refiere a la preparación del patrimonio en un único período o fecha del año,

el cual será especificado en el detalle de la periodicidad continua, que se refiere a la preparación del patrimonio de manera continua, sin especificidad temporal. Ocasional que se aplica a todo patrimonio que se prepare en una fecha específica. U otra que se emplea cuando la fecha o periodicidad no corresponde a las denominaciones anteriores.

- **Alcance:** que especificará la trascendencia del patrimonio cultural inmaterial gastronómico y detallar características específicas del alcance: lugares específicos, ocasión y condiciones. El alcance se puede determinar así: local es cuando el patrimonio cultural inmaterial gastronómico se restringe al ámbito de la localidad donde se realiza el registro. Provincial es cuando el patrimonio cultural inmaterial gastronómico tiene una influencia o alcance que incluye el 50 % de los cantones de la provincia a la que corresponde el registro. Regional es cuando el patrimonio tiene una influencia o alcance que incluye el 50 % de las cantones de la región a la que corresponde el inventario. Nacional es cuando el patrimonio cultural inmaterial gastronómico tiene una influencia o alcance que incluye el 50 % de las provincias del territorio nacional. O internacional que es cuando el patrimonio cultural inmaterial gastronómico tiene una influencia o alcance a nivel internacional.

#### **4. INGREDIENTES BÁSICOS PARA SU PREPARACIÓN**

Área que permite describir los ingredientes básicos y necesarios para la confección del patrimonio y seguidamente agregar la fuente de donde se obtuvo la información con los nombres y apellido o nombre de la institución u organización, además del año cuando se generó la información (Ej. Fuente: Álvarez Yanory, 2005).

#### **5. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**

Área que ilustra de manera fotográfica el patrimonio registrado. Es importante la composición gráfica, escénica e iluminación de la fotografía. Todas las fotografías deberán tomar en cuenta las siguientes especificaciones:

- ✓ Formato jpg.
- ✓ No contener texto o fecha sobre la imagen.

- **Descripción de la fotografía:** Campo abierto para incluir un texto descriptivo que especifique el contenido de la fotografía referencial, en un máximo de 30 palabras y año del registro fotográfico.
- **Código fotográfico:** Identificación de la fotografía asignado automáticamente por el sistema de la cámara o celular utilizado para hacer la fotografía o el mismo de la ficha de registro.

## 6. PORTADORES/SOPORTES

Área para identificar los datos básicos de los portadores/soportes del patrimonio cultural inmaterial gastronómico. Se refiere a las personas, colectividades o instituciones que han asumido roles de salvaguardia de los componentes de la cultura inmaterial, quienes detentan, interpretan y preservan la continuidad de la manifestación. Se podrá identificar uno o varios soportes.

- **Nombre:** Se anotará el nombre de la persona, colectividad o institución tomando en cuenta el siguiente formato:
  - ✓ Apellidos y nombres. (Ej. Pérez Castro Luis).
  - ✓ Nombre comercial o asociativo. (Ej. Asociación de desarrollo de Las Juntas de Abangares).
  - ✓ Nombre de la institución. (Ej. Ministerio de Cultura y Juventud).
- **Cargo, función o actividad:** Corresponde a la actividad que realiza el individuo, colectividad o institución dentro de la localidad.
- **Dirección:** Precisar en metros, localidad o puntos de referencia. (Ej. 175 m este de la estación de bomberos, Liberia).

## 7. VALORACIÓN

Área destinada para describir el carácter valorativo patrimonial que tanto los interlocutores como el investigador tienen sobre patrimonio cultural inmaterial gastronómico inventariado, en relación con temas de trascendencia, importancia local, cambio y vulnerabilidad.

- **Importancia para la comunidad:** Campo que se refiere a la trascendencia que tiene el patrimonio cultural inmaterial gastronómico para la comunidad. La descripción deberá

responder a los criterios señalados en las consideraciones generales respecto a la forma y deberá incorporar la visión de los portadores. Extensión máxima: 400 palabras.

- **Sensibilidad al cambio:** Todo patrimonio cultural inmaterial gastronómico es sensible al cambio por su misma naturaleza, sin embargo, es necesario reconocer cuáles son esos niveles de cambio y vulnerabilidad para la aplicación oportuna de planes de salvaguardia. Los niveles de la sensibilidad al cambio se determinarán de acuerdo con el criterio conjunto del encuestador y los portadores e interlocutores, los niveles son: alto, medio y bajo. Extensión máxima de 250 palabras.

## 8. OBSERVACIONES

Área destinada para comunicar hechos, experiencias novedosas o cualquier dato adicional que sirva como información relevante, tanto para profundizar el tema como para reorientar la investigación. En algunos casos, estos datos incluso pueden advertir la necesidad de hacer un nuevo levantamiento de la ficha. Tendrá una extensión máxima de 200 palabras. Además, se podría incluir los materiales adicionales como documentos de texto, fotografías, videos, material audiovisual.

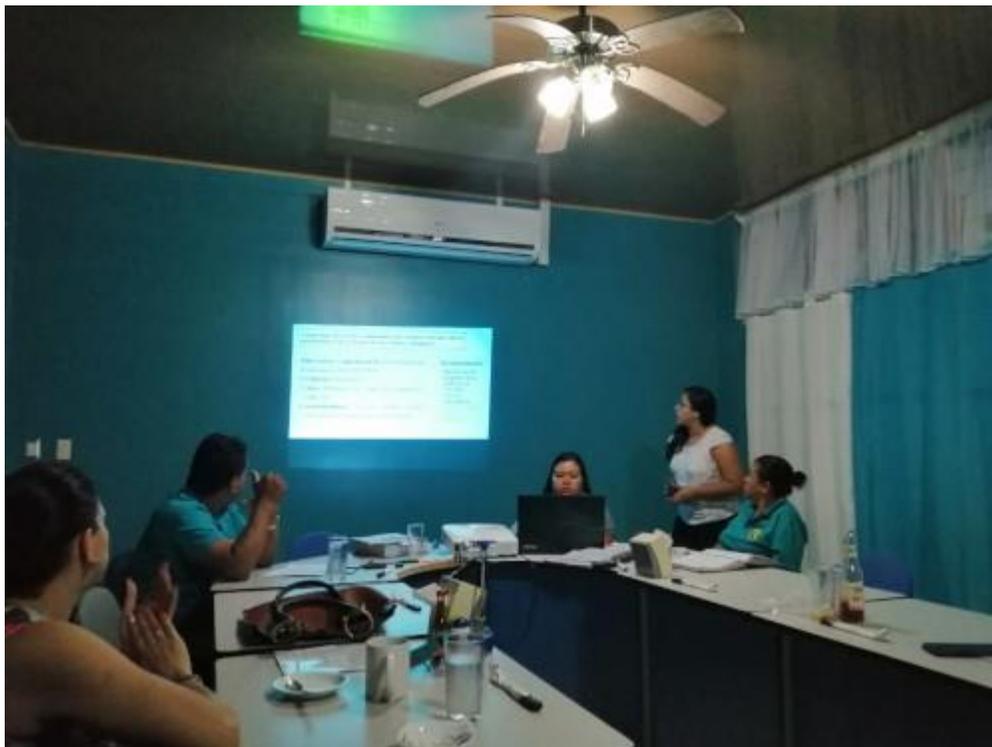
## 9. DATOS DE CONTROL

Área para detallar los nombres de entidades y personas que intervienen en el registro y fechas respectivas, como constancia de su responsabilidad en el proceso.

- **Entidad investigadora:** Se refiere al nombre de la entidad, equipo consultor o persona responsable del levantamiento de la información. No se utilizará títulos profesionales (Ej. Universidad Nacional o Jiménez Morales Ana). Este nombre se generará en la ficha de registro digital cuando la entidad investigadora inicie un proceso de registro y constará en la caja de listas correspondiente.
- **Registrado por:** Nombre de la persona que realizó el levantamiento de información. Para el ingreso de la información en la ficha digital, el nombre se generará cuando se inicie un proceso de registro y constará en la caja de listas correspondiente.
- **Fecha de registro:** Anotar la fecha de realización de la ficha en el siguiente orden: dd/mm/aaaa (Ej. 27/03/2019).

- **Revisado por:** Apellidos y nombres de supervisor que realizó la constatación de los datos consignados en el registro. No se utilizará títulos profesionales (Ej. Jiménez Morales Ana).
- **Fecha de revisión:** Anotar la fecha de revisión de la ficha en el siguiente orden: dd/mm/aaaa (Ej. 27/03/2019).
- **Registro fotográfico:** Apellidos y nombres de la persona (fotógrafo, técnico) que realizó la fotografía. No se utilizará títulos profesionales (Ej. Jiménez Morales Ana). Seguidamente, del lugar donde se realizó la fotografía y la respectiva fecha.

*Anexo 5 Fotografía del grupo focal, Las Juntas de Abangares, diciembre 2019*



**Fuente:** Vera Vargas, 2019.

Anexo 6

Listas de asistencia grupo focal del 19/12/19 en la ADILJA y la UNCADA



**REGISTRO DE ASISTENCIA**

TEMA: Exposición Anteproyecto Ruta Gastronómica FECHA: 19-12-19

NOMBRE	GENERO		EDAD	ORGANIZACIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
	F	M					
1. Guillermina Segura R.	✓		48	C. Cultura	8495-1521	guillermina204@gmail.com	[Firma]
2. Narganda Segura R.	✓		66	ADILJA	8650-9483	narganda.segura@adilja.gob.cr	[Firma]
3. Esteban Antonio Rojas		✓	35	ECONUSEO	88240-9483	esteban.277@gmail.com	[Firma]
4. Vera B. Vargas León	✓		45	MCJ-DC	88656077	gvargas@mcj.gob.cr	[Firma]
5. Ana M. Jiménez Morales	✓		23	SALU-UNA	604910113	ana.jimenez@salu.gob.cr	[Firma]
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							



**REGISTRO DE ASISTENCIA**

TEMA: Exposición Anteproyecto Ruta Gastronómica a UNCADA FECHA: 19/12/2019

NOMBRE	GENERO		EDAD	ORGANIZACIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
	F	M					
1. Roberto Bujallos León		✓	50	UNCADA	88283446	rbujallos@uncada.gob.cr	[Firma]
2. José David Bujallos León		✓	42	UNCADA	61592222	jdbujallos@uncada.gob.cr	[Firma]
3. Juan Carlos León		✓	57	UNCADA	887111383	juanleon@uncada.gob.cr	[Firma]
4. Amparo Carballal	✓		58	UNCADA	63216081	amparoc@uncada.gob.cr	[Firma]
5. Evelyn Salazar León	✓		30	UNCADA	84309432	evsalar@uncada.gob.cr	[Firma]
6. Jorge Gómez Jiménez	✓		53	UNCADA	86238719	jorgegomez@uncada.gob.cr	[Firma]
7. Eneida Villalobos	✓			UNCADA	8580619	eneidav@uncada.gob.cr	[Firma]
8. Elías Chaves León		✓	65	UNCADA	88264489	eliaschaves@uncada.gob.cr	[Firma]
9. Ana M. Jiménez Morales	✓		23	SALU-UNA	60210682	ana.jimenez@salu.gob.cr	[Firma]
10. Vera B. Vargas León	✓		45	MCJ-DC	88656077	gvargas@mcj.gob.cr	[Firma]
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							

Fuente: Oficina de Gestión Cultural en Guanacaste, de la DC, MCJ, 2019.

Anexo 7

Listado previo de locales gastronómicos

Las Juntas Centro			
Local	Horario	Tiempos de comidas	Principal oferta/productos
Restaurante El Cayuco		Almuerzo, café y cena	Platos nacionales y comida rápida
Soda La Golosina	L, M, I, V, S/D 10 a.m. 8 p.m. J. No	Desayunos y almuerzo	Comida Rápida (Mate).
Bar Restaurante La 35	L/S 12 m.d. 9 p.m. D. No	Almuerzos, cena y bocas	
El Fogón***	L/V 7 a.m. 4.p.m./ S/D 8 a.m. 2 p.m.	Desayunos y almuerzo	Platos nacionales
Soda Donde + Donde Fefo		Almuerzos y cenas	Comida Rápida
Bar-Restaurante Los Mangos	L, I, J, V, S/ D 7a.m.-3.pm. M. No.	Desayuno, almuerzo, café y cena	Platos nacionales y pizzas
Soda Paso Real	L/V 8 a.m.-3.p.m./ 7 p.m.-10 p.m. S/D 6 p.m. a 10 p.m.	Almuerzos y cenas	Comidas rápidas y casados
Soda Mari	L, I, J, V, S/D 5 p.m.-10 p.m. M. No.	Almuerzos y cenas	Comidas rápidas, arroces, ceviches, costilla de cerdo y filete de pescado.
Soda Esquina del Parque	L/S 7 a.m.-5 p.m.	Desayunos y almuerzo	Platos nacionales
Sodas del Mercado (4)	L/S 6 a.m.-3 p.m.	Desayunos y almuerzo	Platos nacionales

Pizzería Liberiana	-	Almuerzos y cenas	Pizzas, pastas
Pizzería Génesis	-	Almuerzos y cenas	Pizzas, pastas
Soda Bolpa	-	Desayunos y almuerzo	Platos nacionales
<b>Las Juntas sobre carretera</b>			
Restaurante Mina de Oro	L a D 7 a.m. 8 p.m.	Desayuno, almuerzo, café y cena	Platos nacionales, mariscos y carnes
Soda Bonanza	L, M, J y D 11 a.m.-10.p.m. V/S 11a.m.11p.m.	Almuerzo, café y cena	Platos nacionales, mariscos y comidas rápidas
Restaurante de La Bomba/Limonal	-	Desayuno, almuerzo, café y cena	Platos nacionales, mariscos, carnes y comidas rápidas
Soda Las Tinajas	L/S 6 a.m.-10 p.m. D 6 a.m. a 5p.m.	Desayuno, almuerzo, café y cena	Platos nacionales
Restaurante Mi Finca	L/D 6 a.m.-11p.m.	Desayuno, almuerzo, café y cena	Platos nacionales
<b>Limonal hacia Nicoya</b>			
Restaurante Donde Zelmi	L/D 5 a.m.-10 p.m.	Desayuno, almuerzo, café y cena	Platos nacionales
Soda Denn	-	Desayuno, almuerzo y café	Platos nacionales
Kiosco	-	Desayuno, almuerzo y café	Platos nacionales

**Fuente:** Esteban Murillo, Ecomuseo, 2020.

Anexo 8

Formulario de inscripción para la networking

 <b>NETWORKING DE ENCADENAMIENTOS PRODUCTIVOS PARA LA RUTA GASTRONOMICA "CON SABOR A ORO" LAS JUNTAS, ABANGARES, GTE</b> 		<b>PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN</b> Licenciatura en Gestión de Negocios Turísticos Bilingüe
<p>El siguiente formulario será realizado y utilizado con fines académicos, como parte del proyecto final de graduación para optar por la Licenciatura en Gestión de Negocios Turísticos Bilingüe de Universidad Nacional, Sede Regional Chorotega, Campus Liberia.</p> <p>Tema del proyecto: Propuesta de una ruta gastronómica de platos populares y tradicionales guanacastecos para el distrito de Las Juntas de Abangares, Guanacaste.</p> <p>*La información será tratada con privacidad y se prohíbe su reproducción, con el fin de protegerla.</p>		
Datos de la empresa		
Nombre de la PYME, emprendimiento, empresa o negocio. *De no contar con un nombre comercial, puede anotar su nombre (a título personal).		
Localización		
Comunidad, distrito, cantón y provincia. Puede incluir otras señas (Ejemplo: 50 m norte del parque central de Las Juntas). *		
Oferta		
¿Cuáles productos (materia prima) ofrece? Puede marcar varias opciones.		
<input type="checkbox"/> Maíz <input type="checkbox"/> Caña de azúcar <input type="checkbox"/> Carnes (res, cerdo, gallina criolla, pollo...) <input type="checkbox"/> Mariscos (pescado, camarón, pulpo, calamar, pianguas...)		

<input type="checkbox"/> Lácteos (queso, leche, mantequilla, cuajada...) <input type="checkbox"/> Frijol <input type="checkbox"/> Tomate <input type="checkbox"/> Plátano <input type="checkbox"/> Zanahoria <input type="checkbox"/> Chile dulce <input type="checkbox"/> Cebolla <input type="checkbox"/> Apio <input type="checkbox"/> Culantro (coyote o castilla) <input type="checkbox"/> Tamarindo <input type="checkbox"/> Limones (mandarina, criollo, mesino...) <input type="checkbox"/> Frutas (papaya, piña, sandía, banano, guanábana...) <input type="checkbox"/> Otro:	
Datos de contacto	
Nombre del encargado	
Número telefónico (puede anotar varios)	
Correo electrónico	
Perfil en Facebook, ya sea de la empresa o personal, la cual pueda ser utilizada para acceder al grupo privado (networking) de encadenamientos productivos (Adjuntar enlace del perfil).	
<b><i>¡Fin del formulario, gracias por su colaboración!</i></b>	

**Fuente:** Elaboración propia, 2020.