

MUNICIPALIDAD DE ZARCERO

SESION EXTRAORDINARIA SESENTA Y UNO PERIODO 2020-2024

Sesión Extraordinaria sesenta y uno celebrada el ocho de diciembre de dos mil veintidós a las dieciocho horas con la presencia de los siguientes miembros:

REGIDORES PROPIETARIOS

MARGARETH RODRIGUEZ ARCE PRESIDENTE MUNICIPAL
VIRGINIA MUÑOZ VILLEGAS
LUIS FERNANDO BLANCO ACUÑA
WILLIAM BLANCO GONZALEZ

SINDICOS PROPIETARIOS

SONIA VALENCIANO ALPÍZAR

ALCALDE MUNICIPAL

RONALD ARAYA SOLIS

SECRETARIA MUNICIPAL

PRISCILLA AGUILAR ARAYA

MIEMBROS AUSENTES

REGIDORES PROPIETARIOS

JONATHAN SOLIS SOLIS VICEPRESIDENTE MUNICIPAL
GERMAN BLANCO ROJAS

REGIDORES SUPLENTE

OSCAR CORELLA MORERA
KAREN TATIANA ARCE CAMPOS
CARLOS MASIS SOMARRIBAS
JUAN JOSÉ RODRÍGUEZ CASTRO

SINDICOS PROPIETARIO

NUBIA ARRIETA ARAYA
CESAR BLANCO VALENCIANO
CESAR HUERTAS GARCIA
ROSA ELENA VALENCIANO ROJAS
GERARDO VILLALOBOS SALAS
GREIVIN QUIROS RODRIGUEZ

SINDICOS SUPLENTE

KAREN SALAZAR CHACON
JOSE MARIO MORALES ROJAS
BRYAN RODRIGUEZ MOYA

Alfredo Echeverría (Expositor del plan gastronómico sostenible)

Se inicia la sesión con el siguiente orden del día:

1. Saludo al Concejo Municipal
2. Comprobación del quórum
3. Lectura y aprobación de la agenda
4. Meditación
5. Punto Único:
Exposición plan gastronómico sostenible
- 6- Cierre de la Sesión

ARTICULO I: LECTURA Y APROBACIÓN DE LA AGENDA

Alcalde, Ronald Araya: Muy buenas noches compañeros regidores, señorita presidenta, señor expositor muy buenas noches; solamente quería en el transcurso de una vez que finalicé él, de hacer entrega del documento que dije que iba a traer hoy, referente a lo del expediente sobre el proceso de ayuda económica que se piensa hacer al Hogar de Ancianos, traigo el expediente para entregarlo hoy para que ustedes lo analicen en su momento.

Presidente Municipal, Margareth Rodríguez: ¿No va a hacer la modificación de la agenda?

Alcalde, Ronald Araya: No no, una vez que finalice nada más quiero que quede en actas que yo lo voy a entregar, gracias.

El Concejo Municipal acuerda aprobar la agenda. 4 votos de los regidores Margareth Rodríguez Arce, Virginia Muñoz Villegas, Luis Fernando Blanco Acuña, William Blanco González.

ARTICULO II PUNTO ÚNICO: EXPOSICIÓN PLAN GASTRONÓMICO SOSTENIBLE (Alfredo Echeverría).

Alfredo Echeverría, expositor: Muy buenas noches, mi nombre es Alfredo Echeverría, bueno muchísimas gracias a Don Ronald por esta apertura, a ustedes también por estar aquí y dedicar este tiempo a lo que tenemos que decirles; lo que hablé en la meditación no tengo duda que esto va a ser de beneficio ya lo está siendo de beneficio para mucha gente. Bueno, vengo en representación hoy de la mesa de trabajo de San Ramón y les voy a contar como se ha desarrollado esto, donde estamos desarrollando el proyecto que se llama San Ramón cantón hacia sistemas alimentarios sostenibles y saludables, hay cierta terminología que vamos a estar compartiendo que básicamente les voy a decir que a nivel mundial en este momento se está trabajando con un tema que es el calentamiento global, del cual nadie se puede eximir esto ha hecho que el mundo entero realmente se una y comience a hablarse de una forma global que afecta del término tecnología, para entender cómo y hay dos palabras muy técnicas que se están usando ahora a nivel mundial, que es mitigar el cambio climático, mitigar y adaptarse al cambio climático son 2 palabras que no salen así de la nada sino que tienen un trasfondo, la mitigación del cambio climático es lo que nosotros podemos hacer para detener lo que se llama calentamiento global, el mundo se dirige hacia un aumento de la temperatura anual, la ONU ha lanzado un llamado y ha unido a todo el mundo, el año pasado llamó a capítulo a todos los países y les dijo señoras y señores esto no está funcionando aquí la única manera de acelerar esto es a través de sistemas alimentarios, el término sistema alimentario es todo aquello que se cultiva desde el cultivo hasta el consumo, del cultivo al consumo pero antes del cultivo los insumos con los cuales los agricultores

trabajan sus tierras sus productos, quiere decir esto que tanto que la Tierra se contamine menos o alimentos se contaminen menos estamos partiendo entonces de elementos que después van a afectar no solamente a la salud sino también van a afectar el suelo. Y todas las prácticas que tienen que ver con el empaque por ejemplo los productos hablando de plástico y también estamos hablando del manejo de los desechos sólidos ya no se habla de desperdicio para efectos ya no hay basura no debe de haber basura cero, ósea vamos hacia eso entiéndase la economía circular que es utilizar por ejemplo sillas, muebles que ya se van a desechar o votar, como se puede dentro de la economía transformar se llama economía circular, pero en el tema de los desechos sólidos ósea orgánicos ya no existe el botadero de basura y el resto es reciclado o debería de ser reciclado, sabemos que los sistemas alimentarios desde la producción, ojo el consumo también no solamente en restaurantes porque no estamos hablando de gastronomía del disfrute, hablo de entretenimiento verdad porque el termino gastronomía también es un término que está mal interpretado, gastronomía no es el comer rico y lujoso y divino y de gourmet, todo lo que comemos se consume en un pueblo en una cultura obviamente de una manera inocua de una manera sana y de la mejor manera posible en cuanto a representación cultural que signifique, entonces decía que sistemas alimentarios y aquí lo vamos a ver más adelante porque quería introducir esto al tema de que la gran sombrilla de donde viene esto; yo represento al Instituto Mundial de Gastronomía sostenible que es una identidad que es adherente entiéndase que pertenecemos a nos acogemos al plan nacional de gastronomía costarricense sostenible y saludable que es una entidad es una iniciativa que nace hace once años, y reúne en este momento al día de hoy somos 54 entidades entre Gobierno Central, gobiernos locales, de hecho una clara y evidente invitación a la Municipalidad de Zarcero a que se una al plan, hay otras municipalidades que ya se han unido la Municipalidad de San José y hay otra Municipalidad más, son 54 entidades de la sociedad civil, del gobierno local ,del gobierno central, de la academia, están todas las universidades desde la Universidad de Costa Rica, la UNED, el INA, los politécnicos, las universidades técnicas y también está la empresa privada que son empresas conscientes de su función responsable y sostenible dentro de las comunidades del trabajo, entonces regreso un poquito al tema de sistemas alimentarios, el sistema alimentario es todo lo que está entre la producción y el consumo y posterior al consumo el manejo de los desechos sólidos; los sistemas alimentarios en este momento no son ni sostenibles ni saludables no lo son entonces vamos hacia eso el Instituto Nacional de la gastronomía sostenible, yo soy profesional tengo 30 años de experiencia en Costa Rica y fuera de Costa Rica trabajé muchos años en varios países en la hotelería Puerto Rico Venezuela Panamá en Colombia Nueva York torres gemelas y estando fuera del país me di cuenta que nosotros necesitamos un replanteamiento de nuestra gastronomía nuestra gastronomía en Costa Rica todavía hasta ahora de hecho entonces hay una reunión en el ICT y ahora tenía una reunión esta tarde porque en el plan nacional de turismo sentimos que el tema de la gastronomía pues no está siendo representado de la manera correcta entonces vemos a la gastronomía como un eje transversal, gastronomía no es el acto de ir a comer y satisfacer el gusto y el placer solamente, gastronomía cuando uno come es un acto político, sensual es un acto cultural es un acto social es un alto de salud cuando un cocinero crea una receta y eso es un cambio que tenemos que hacer por ejemplo no piensa en nutrición todas estas luminarias yo las conozco casi todas todos estos chefs que quieren el estrellato y que luchan por ser los grandes y todos esos programas, Costa Rica tiene el porcentaje más alto de crecimiento de la obesidad y el sobrepeso de América Latina casi el 80% de las mujeres o tienen sobrepeso o son obesas y el 70% de los hombres y el 34% de los niños ya estamos viendo situaciones insostenibles el crecimiento va mucho más rápido que México, México es el país número 2 a nivel mundial en obesidad y sobrepeso es un grave

problema y el problema es que la población se enferma diabetes, hipertensión y el resto de males que tenemos cáncer y muchas cosas más o sea si nosotros no paramos esto ahora en 15 o 20 años el país que le estamos que le estamos heredando a nuestros hijos va a ser un desastre, el domingo voy a la cumbre en Panamá de movimientos Scaling Up Nutrition de la ONU, con el Ministerio de Salud con Cen-Cinai con la OPS con la FAO y con la Caja del Seguro porque ya hay un movimiento de América latina y nosotros pues estamos tratando de concientizar a la gente, esto es una manera integral de hacer un llamado a la población donde ustedes que tienen el poder político y pueden hacer incidir de hecho a través del poder que el pueblo les ha dado a ustedes de una manera articulada ya van a ver de qué se trata. En San Ramón el instituto hace un año lanza la idea del plan piloto de un plan piloto para que San Ramón se dirija hacia luchar por convertir a los sistemas alimentarios en ese caso de San Ramón porque hay que entender que cada comunidad tiene su sistema alimentario, ustedes tienen una realidad con los agricultores locales, ustedes tienen unos procesos de distribución diferentes a los otros, ustedes tienen un estilo de hacer cosas y cada comida, ósea hay actores diferentes; hay distribuidores, hay compañías, hay toda una comunidad que se organiza para proveer de comida tanto a los hogares sus mercados en fin todo eso, esto es comer donde sea. Entonces la idea era presentarles a ustedes la experiencia del plan piloto de San Ramón; y se le presento a FEDOMA con la idea de unir a los 12 cantones de Occidente, y miren yo les voy a decir una cosa yo estoy enamorado de ustedes y lo voy a repetir una y otra vez; cuando yo venía por estas zonas chiquitillo era al queso, era ir a comer, del gran área metropolitana venir pasar el día y regresarse porque los abuelos y los papás esta zona no habían caminos a Limón no habían caminos a Puntarenas la ruta era del tren, pero el día domingo y el día sábado salir era a esta zona del centro de Costa Rica, y ustedes tienen un tejido social tan organizado y tan lindo y tan fuerte que de hecho he hecho un análisis del caso de que pasó aquí y qué pasó en los pueblos turísticos de Costa Rica con el COVID, ósea una depresión tremenda a ustedes los afectó pero ustedes siguieron verdad, ustedes producen alimentos entonces el sistema es mucho más fuerte, ahora hay una grandísima oportunidad de convertir al centro de Occidente uniendo los 12 cantones en un gran área de innovación con identidad y de tomar el tema del desarrollo agro gastronómico, bajo la perspectiva de la sostenibilidad y la salud, y cuando les decía que la ONU habla sobre sistemas alimentarios y habla sobre mitigación, que decía mitigación es qué podemos hacer para reducir el cambio climático y el otro la otra palabra es adaptación al cambio climático, saben que, en estos momentos lo que se está viendo ahorita en Egipto en la COP 27 en la cumbre mundial que se acaba de realizar lo que se dieron cuenta es que ya mitigación si podemos hacer algo pero ahora se trata de adaptación como diciéndole ya no tenemos alternativa que adaptarnos al cambio climático, como en construcción haciendo casas más resilientes porque los grandes cambios climáticos afectan, inundaciones etcétera etcétera como nos adaptamos como aprendemos a vivir con el cambio climático, voy a entrar en el tema entonces para quería hacer esta introducción y darle las gracias por la posibilidad de estar aquí.

Entonces era sensibilizar hacia un cantón hacia sistemas sostenibles y saludables invitar a la acción al cantón de Zarcero, entonces en es incidir en los sistemas alimentarios hay otro término que es lo ODS, quisiera preguntarles si han escuchado hablar de los ODS, los objetivos de desarrollo sostenibles que no todo mundo los tiene claros son 17 en el tanto en que la población lo tenga claro en el en el tanto que las instituciones lo tengan claro, las empresas, todo mundo, pero esto ha sido una tecnología que ha sido muy institucional y no ha aterrizado a la población y la gente dice yo qué puedo hacer usted puede incidir en su casa con el poder de compra como bota como desecha en fin pero entender esta parte de los ODS y del desarrollo sostenible y son estos son 17, el primero es el fin de la pobreza y eso de cifra

un montón de cosas, segundo es cero hambre que aquí es donde incluye la parte de gastronomía que es la alimentación y el plan nacional de la gastronomía que se adelantó a los ODS porque en el 2011 ya nos reunimos 100 especialistas, 100 especialistas nos reunimos en el 2014 y promulgamos un documento que se llama Guía la acción donde había 12 ejes estratégicos que después sacaron los ODS donde los 12 ejes estratégicos calzan, pero el plan nacional de la gastronomía costarricense sostenible y saludable eso no es iniciativa dirigida al desarrollo de la gastronomía costarricense hacia la sostenibilidad y la salud vean nosotros no lo sabíamos pero somos un ejemplo único a nivel mundial tanto así que en el 2019 me invitaron a Estocolmo fui a Suecia al foro mundial de la alimentación, es un evento solamente para 1000 personas de todo el mundo ahí va Harvard, Coronell , y todas las grandes instituciones, gobiernos, empresas, innovadores y toda la luminaria del mundo, bueno me invitaron en representación del plan, me pagaron todo y el todo mundo tiene que pagar su cuenta, en síntesis estamos en la autopista ya a nivel mundial ok con este plan, es más ahora voy a Panamá a la primera cumbre latinoamericana del movimiento de la ONU Scaling up Nutrition, y me pidieron que presentara el plan nacional de la gastronomía porque no existe este modelo, qué significa este modelo, ya lo van a ver.

El plan tiene ejes estratégicos no voy a entrar en detalle de estos pero ustedes pueden leer aquí básicamente como resumimos el tema de la sostenibilidad y de la salud pues aspectos que, esto fue el resultado del trabajo de 100 especialistas tanto de ministerios cámaras gerentes, chefs, historiadores y antropólogos, en fin de diferentes campos multisectorial, incluye cadenas de comercialización, incluye cambio climático y carbono neutralidad, la generación y diseminación de conocimiento , cuál conocimiento, vean si yo les pregunto a ustedes hicimos el ejercicio el otro día y gozamos un rato si les pregunto a ver díganme ustedes y no es un test no es un examen, de dónde viene la piña botánicamente hablando de dónde viene o sea son cosas que comemos diariamente no, Brasil, de dónde viene el ajo de Siberia, pero hay un ajo criollo lo trajeron los Españoles pero vino desde Asia hasta acá y ahora el grande grande de ahora es un ajo chino que inclusive no está muy bien cultivado sanamente ok mucho agroquímico, de dónde viene el mango botánicamente hablando de la India, las naranjas de dónde vienen de China, el tamarindo de donde viene de la India, el pejíbaye de donde viene Amazonas, la yuca de dónde viene Amazonas, el tomate México y Perú, la vainilla de dónde viene originariamente de México Mesoamérica en fin a ver nosotros consumimos muchas cosas que no sabemos de dónde vienen claro son nuestras y ya las cultivamos y vivimos con ellas y todo, el banano de dónde viene el banano es originario de Borneo Sumatra de todos esas islas, todas estas familiar del banano y así podemos seguir porque el tema de la diseminación del conocimiento es poder entender de dónde vienen los productos, por qué, porque lo que estamos proponiendo es que se consuma productos sobre todo nativos, los productos que son muchas veces importados requieren de mayor cantidad de agroquímicos, es decir Costa Rica tiene el porcentaje más alto de densidad biológica por metro cuadrado el más alto del mundo, que significa eso yo lo entendí, entendí que si un agricultor va a sembrar pues aquí hay tanto bichito que hay tanta competencia de plantas o hace algo o se lo comen, entonces de aquí es donde viene que en Costa Rica se utiliza el mayor porcentaje de agroquímicos por metro cuadrado del mundo, es que superamos hasta China y de aquí viene que el hospital de cáncer está en Cartago porque la incidencia del cáncer gástrico es ahí en Cartago donde hay más casos de cáncer por la cantidad de agroquímicos que se utilizan, yo comentaba que papá en paz descansa murió joven papá estuvo a cargo de la fumigación de todas las plantas plantaciones Standard fruit company y llegaba amarillo de un polvo que se llama dithane, yo jugué con las cajas algo me hubiera llegado a mí, papá murió de cáncer de próstata, a ver si nosotros no hacemos algo verdad,

claro hasta ahora hasta ahora el ministerio de agricultura se ha puesto las pilas con el tema del orgánico verdad y ahora sí comienza y ahora sí porque el PNUD de la ONU lanzó un reporte hace aproximadamente 2 meses por ahí creo que fue, donde le dice al gobierno que la utilización de los agroquímicos en Costa Rica ronda niveles peligrosos, entonces claro ya la cosa se, en síntesis hay muchos caminos sobre los cuales nosotros podemos incidir para una sociedad sostenible y sus saludable, y el tema de los sistemas alimentarios y la comida pues es porque todo el mundo tiene que comer seis veces al día, entonces qué comemos, cuál es el balance nutricional, hay conciencia al respecto, como nuestros niños en lugar de, vean hicimos un ejercicio y con 10000 mil colones pudimos probar de que una mujer con 2 hijos soltera que quiere comer bien puedo hacerlo comprando insumos en el mercado en lugar de pagar por una cajita feliz esa cantidad, entonces hay un tema aquí de fondo importante cuando hablamos que es el sistema alimentario pues bueno y aquí lo dice vamos a ponerlo más grande, desde la producción, el almacenamiento, la elaboración y el envasado la venta al por menor y comercialización y por otro lado está la disponibilidad y acceso físico o sea cercanía de que la gente tenga o sea el acceso económico que pueda comprar, por qué la comida chatarra McDonald's y todos estos son tan apetecidos, bueno primero son baratos segundo son divertidos tercero caramba ellos saben muy bien que la grasa y el azúcar son adictivos y el mercadeo todo es perfecto el sistema es perfecto, es más promoción, publicidad e información y la calidad y no cuidar de los alimentos, vean yo vengo de la hotelería y vengo de trabajar en hoteles de 5 estrellas estuve con Hilton International en Nueva York, Puerto Rico, Venezuela, Colombia, en Panamá, en Europa, América Latina y yo llegué a la conclusión de que nosotros en Costa Rica no podemos estar hablando de hacer de Costa Rica un destino gastronómico si nuestro país está enfrentando una pandemia de obesidad y sobrepeso, o sea nosotros tenemos que atacar de entrada el tema de la nutrición y después entendernos con el entretenimiento, o sea si nuestro entretenimiento es sano estamos apostándole al camino y correcto pero si nuestro entrenamiento no es sano nos estamos envenenando a mediano y a largo plazo, entonces obviamente esto de una manera articulada cómo lo aterrizamos cómo lo transmitimos cómo lo desarrollamos, porque los sistemas alimentarios son muy complejos es tremendamente complejo para mí es una de las cosas más complejas dentro de las interrelaciones de las empresas, personas, entidades en fin toda la dinámica de consumo es muy compleja, entonces se hizo esta mesa de trabajo y era pues primero era el reto de hacer un grupo verdad y que la gente se lo creyera y que fuéramos consistentes y fuéramos disciplinados, bueno vean esto es un ejercicio que hay que hacer la disciplina no es necesariamente una característica nuestra en Costa Rica no somos muy disciplinados verdad, pero si es posible tenemos muchas ventajas ,entonces pedimos la ayuda a la escuela de nutrición de la Universidad de Costa Rica, pedí la ayuda, llamé, entonces vino esta doctora Marianela Zúñiga que tiene un doctorado académico sobre gobernanza local y nos está ayudando para organizarnos y caramba vamos muy bien, la mesa de trabajo pues desarrolla un plan de trabajo que incluye el alcance del proyecto los objetivos, las actividades o sea organizarnos, metas, plazos de ejecución y los recursos necesarios y bueno información y vamos motivando a la gente etcétera etcétera, aquí les presento a la mesa de trabajo que realmente logramos consolidar un grupo de actores de la sociedad civil del gobierno, la municipalidad se puso las pilas, el Ministerio de Agricultura, los productores y vamos haciendo camino, somos un grupo motivado, la UNED, la UCR , hay diferentes gestore, gestores de cultura, y se monta pues un plan de trabajo con, bueno no voy a entrar aquí en detalles, pero la metodología para llevar a esta mesa de trabajo a un buen suceso pues ha sido bien, hemos hecho visitas de campo muy serias muy sistematizadas muy organizaditas con un programa verdad, cuál es el objetivo, ha habido un tremendo interés, vean el enfoque la

gente está comentadísima, bueno esto es en la finca el Encanto finca orgánica de café en San Ramón, bueno hemos hecho visitas varias a productores de la zona porque decidimos que había que poner un proyecto en la mesa, mucho bla bla bla qué hacemos. entonces pusimos el tema, es uno de los proyectos que van a venir, pero con ese iniciamos se llama las rutas agro gastronómicas, vean la diferencia entre ruta gastronómica y ruta agro gastronómica, habla de la tierra directamente no, en mi actividad privada me ha tocado digamos que innovar desde que llegué de afuera, y les digo que esto bueno nosotros iniciamos el tema de las rutas gastronómicas, yo hago la ruta gastronómica del mercado central en San José, cordialmente invitados un día, se hizo una curaduría con los asociados del mercado, se escogieron siete sitios para mostrarle a la gente verdad y lo hago recurrentemente y ya estamos trabajando con el mercado central para convertir al mercado en un sitio de interés y que la gente vaya pero de una manera metodológica y ordenada, entonces funciona hemos trabajado con la universidad hemos participado en actividades ,creo que una de la universidad no sé si al final se concretó o no aquella de la Universidad de Costa Rica que hablamos recuerda no, pero con las municipalidades, o sea hay foros donde ustedes puede mostrarse y también llamar la atención porque hay que visibilizar a los actores hay que cacarearlo hay que presentarse hay que venderse, los diferentes cantones tienen tanto que ofrecer tanto que ofrecer aquí hay maravillas o sea aquí hay gente maravillosa aquí hay cultivos preciosos hay iniciativas como las que don Ronald me decía de la parte orgánica o sea y hay un mercado que cada vez está deseoso; entonces la municipalidad de San Ramón nos dio el espaldarazo y hemos estado trabajando ahí, bueno hicimos algunas preguntas por qué es importante bueno la reactivación económica es obvia, la sociedad cambiado desde antes de la pandemia a después de la pandemia, hay negocios que han cerrado hay negocios que han despedido mucha gente y hay negocios que les ha costado inclusive obtener gente volver a contratar gente no encuentran gente, la gente probó trabajar en lo propio en fin encontró otras actividades y bueno hay interés de los representantes, mañana a las ocho y media tengo una cita con el director del BID en Costa Rica y a las once de la mañana tengo una cita con don Fred Blazer propietario de la República porque está muy interesado en apoyarlos, o sea hay interés y vean si los 12 cantones de Occidente se unen en bloque les cuento un cuento porque son 700000 mil personas y se puede hacer un proyecto que beneficie a todos los cantones y se presenta de manera mancomunada y sí hay plata, en organismos internacionales pero hay que presentarles proyectos muy bien estructurados, entonces este el plan nacional de gastronomía y está el plan nacional de agricultura familiar, que también hay planes hay actividades que se pueden jalar y unir y encadenar, la idea es encadenar la idea es no duplicar esfuerzos pero saben que yo particularmente me negué a que este proyecto se incorporará a las iniciativas esas que se llaman CCI, que en algunos sitios lamentablemente no está funcionando de la manera que debería verdad y al final lo que se quiere es que funcione, entonces si se lo va a tragar la institucionalidad y ahí va a quedar yo no me apunto sencillamente no me apunto más bien buscar la vía ágil unir a la gente a ver hagamos pongámosle bonito y metámosle candela, entonces hay muchas actividades planteadas por ejemplo las rutas agro gastronómicas, hemos hecho bastantes actividades al respecto que a la gente le interesa tremendamente, no se puede dejar de lado la cultura vamos a ver si hablamos de gastronomía hablamos de todo, hablamos de lo que es la persona en el pueblo donde vive la cultura donde vive y lo que significa y tiene que haber siempre una actividad cultural vinculada , cuál actividad bueno las que las que se den hay que poner el en valor la cultura de la comunidad. Esas son algunas de las ideas bueno vean una de las ideas es realizar y esto es factible porque yo organicé el primer evento, el primer festival gastronómico que se dio en Costa Rica fue en Barrio Escalante ese lo organicé yo, llegaron 12 mil personas yo vivía en Barrio Escalante,

el segundo fue en Santa Ana fueron 25 mil personas también lo organizamos, y el tercero el año siguiente que también fue en Santa Ana llegaron 50 mil personas, con una fórmula que hace que se atiende a los adultos mayores y a los niños, me explico, es para la familia no es para ir a darle al codo ok, es para hacer una actividad que sí sí hay bebidas alcohólicas, claro que las hay pero con moderación y hechas de tal forma que no se propicia el consumo excesivo, hay una fórmula para hacer eso y yo lo implementé y funcionó, la feria del agricultor cómo revitalizarla cómo hacerla de tal manera que sea muy atractiva que sirva para el visitante extranjero como para el visitante nacional que venga y vea, hay muchas formas de hacerlo, el mercado central también como revitalizarlo, los mercados son centros de cultura son centros que se pueden quedar ahí haciendo lo que hace todo el tiempo pero hay formas de darle el otro día hicimos un rally un rally gastronómico dentro del mercado central e invitamos entonces a estudiantes a descubrir los ingredientes dentro del mercado y hubo una premiación, y todos corrían buscando los ingredientes y aquello se convirtió en una fiesta, la gente decía que está pasando qué es esto, se aprendió mucho de cuáles eran los ingredientes de dónde venían dónde estaban quienes estaban, las familias detrás de los chinamos de los puestos, también programas de capacitación nutricional, no lo podemos dejar ahí me explico, esto tiene que continuar, entonces hay que hacer un acompañamiento y ahorita estamos trabajando, el instituto está trabajando con la municipalidad de Sarchí y la municipalidad de Sarapiquí, el primer curso que dimos sobre gastronomía sostenible y saludable, como capacitar a los emprendedores a las señoras que tienen hasta que hacen queques en la casa, cómo ayudarles a que sus prácticas de gestión, su manejo contable, su mercadeo, cómo pueden posicionarse mejor dentro de la economía donde están buscando sobresalir e irse hacia la sostenibilidad de la salud como contribuir a que los sistemas alimentarios también desde esa perspectiva, entonces las rutas agro gastronómicas se hicieron en San Ramón porque había un camino adelantado ,pero no es gran ciencia, hay que hacer un inventario de lo que hay, hay que escoger digamos las rutas se escogen de un día a ver pensando en el producto, bueno a quién se dirige esto bueno a los visitantes, cuáles, bueno nacionales y los que vengan de otras partes del país y de fuera del país, una ruta significa escoger sitios de interés bajo la sostenibilidad de la salud, en este caso productores de la zona restaurantes, entonces se hace una ruta de un día ya, digamos que alguien viene a Zarcero bueno voy a pasar un día en Zarcero y voy a ver ,aquí está la oferta me recomiendan esto, por qué, por esta y esta esta razón, a ver no todo el mundo puede pertenecer a la ruta si no está ordenado si no sabe lo que está haciendo si no tiene la capacidad de poder atender a alguien si no tiene un baño limpio si no cumple con la ley verdad de discapacitados si no cumple con los principios obviamente, entonces hay que ayudar, aquí es donde viene el acompañamiento aquí es donde viene cómo, ah bueno usted quiere participar explíqueme, usted produce x producto y quisiera llevar gente ahí, bueno como informa a la gente, tiene alguna página web, está señalizado está limpio está seguro puede caminar la gente y no se cae hay una rampa cómo es el programa está ordenado lo tiene, es decir todo esto mucha gente está haciendo cosas pero no están siendo realmente un producto para ofrecer abiertamente y qué pasa si tiene éxito diay no puede más bien lo enredamos a la persona más bien le creamos un problema, entonces este acompañamiento y está capacitación es algo que se contempla no, entonces el fortalecimiento entre las relaciones entre la producción y el consumo como parte de las rutas todo esto tiene un beneficio no, incluyendo la historia la artesanía la música la poesía, en fin todo lo que tiene la comunidad que ofrecer , en el mundo hay los tour por los viñedos, nosotros podemos hacer un tour por los productores y también propiciar el la creación de productos importados ,de nuevo hay muchas ideas y hay gente que tiene grandes propuestas que a lo mejor no se conocen, entonces cómo hacer este laboratorio

verdad de creatividad donde no solamente la tradición la tradición es clave es más nosotros decimos que no hay innovación sin tradición, de hecho aquí porque sabe que pasa viene un cocinero ve un programa de televisión de no sé dónde y ya quiere hacer esa receta aquí, a ver a ver, pero porque nosotros no creamos con lo que tenemos utilizando las técnicas de otros países para crear algo que nos represente que represente los valores eso se llama cocina de innovación con identidad local, porque al final ustedes van a Costa Rica a cualquier lado se van a encontrar con el mismo casado por todo lado, nos vamos a encontrar con los mismos ceviches por todo lado, además el ceviche en realidad no es nuestro, es de Perú, vean yo estuve en Corea me invitó el gobierno de Corea a hacer un estudio de la gastronomía Coreana me invitaron a un show de televisión con una luminaria de Corea cuando me sienta y me pregunta que cual es el plato típico de Costa Rica a mí casi me da un derrame, yo me quedé callado, pero me di cuenta que cualquier cosa que dijera nadie me iba a entender entonces me sentí más tranquilo porque nadie iba a ir a buscar eso que yo decía verdad porque estaba en Corea, pero mi cabeza fue entre que la olla de carne, los picadillos, los picadillos son desde el punto de vista de técnica culinaria únicos nadie más hace picadillos en el mundo solo Costa Rica nadie más, son flexibles son adaptables son baratos, son ágiles son versátiles y por qué no podemos crear picadillos de algo más, por qué no podemos crear e innovar sobre el tema de picadillos, dejar los clásicos ahí y rendirles tributo nadie los va a cambiar ahí están, pero porque no inventamos algo, quien dice que el tamal solamente no vean al tamal a través del tiempo le metieron una ciruela que no tenía le metieron una aceituna que no tenía le metieron alcaparras que no tenían diay no hubo innovación ahí a través del tiempo, el arroz con pollo cada familia dice que aquí es donde se come el mejor arroz con pollo, el arroz con pollo de mamá no y el de la abuela ni decirlo verdad es el mejor arroz con pollo, en fin el tema de la tradición pero también la innovación; la producción de hortalizas para servicios de alimentación local digamos cultivar en las casas si hay terreno cultivar ahí lechugas, cultivar cosas para, quien de ustedes conoce la estococa, podría decir que es la estococa. Síndica propietaria, Sonia Valenciano: yai, es como, es una mata como una enredadera se enreda y echa unas pelotitas, son como la granadilla o el maracuyá, pero son más chiquititas. Adolfo Echeverría, expositor: Vea es como de este tamaño verdad, el aroma el sabor es igual, yo le pregunté a don Roberto Azofeifa del Ministerio de Agricultura de la oficina de extensión agrícola sostenible y todo el gurú sumamente amigo queridísimo, Roberto por qué no cultivamos estococa en este país, por qué, y me dice porque no nos da la gana porque es más fácil cultivar maracuyá porque es más comercial y la gente lo conoce que apostarle a una cosa que es nuestra, vean les voy hacer llegar un libro que se llama plantas comestibles de Centroamérica, donde hay 106 plantas que cuando me llegó ese libro a las manos lo tengo digital se lo voy a mandar en digital, lo publicó en **Inbio** con biólogos de Centroamérica, hay 106 plantas ahí que si ustedes las ven, vea hicimos un laboratorio gastronómico, zorrillo, chicasquil, flores de poro, flores de madero negro, verdolaga, estococa y podemos seguir miren la tira ok de todos lo que podemos hacer de platos de innovación con estos productos, utilizando técnicas, en fin el mundo está abierto para crear, entonces bueno lo que les dije de las etapas del plan ver cada cantón mirará su ritmo como tal y entonces bueno estas ya las habíamos visto, pero la idea es generar un impacto a nivel nacional como nunca una región ha provocado y ustedes tienen los elementos para hacerlo, ustedes tienen la cohesión cultural la cohesión política con FEDOMA, de hecho ha sido. yo estoy sorprendido de la manera en que, vean yo soy graduado del colegio diurno de Limón, y tanto Puntarenas como Limón yo viví en Limón soy graduado del colegio diurno, viví allá en secundaria, y Limón tiene un tema de resentimiento hacia el Valle Central profundo, tiene que ver con cuestiones culturales ok, no hubo una manifestación anteayer ahí al frente verdad en Limón, y yo me quedo

pensando si yo vi allá ,en Valle la Estrella en Pandora o sea conozco la realidad hablo un poquito lo que le llaman patuá que no es patuá, pero ellos en lugar de estar pidiendo y pidiendo pidiendo y pidiendo deberían hacer hacer y hacer y dejarse de pensar que el gobierno es el que le va a solucionar los problemas porque riqueza hay, entonces la idea es de ponerse las pilas y hacer, entonces y ustedes tienen esa unión que tiene esto no, en este caso occidente son más de 600000 habitantes y el otro tema es que hay una clarísima posibilidad de atraer inversión ya sea en forma de zonas francas, si la región se da a conocer como una región altamente productiva alineada con los movimientos mundiales con un nivel de capacitación con una vocación y un compromiso hacia la sostenibilidad y la salud le apuesto y programas y proyectos concretos sobre la mesa no hay pierde no hay pierde, así que ese era mi mensaje el día de hoy ,muchas gracias.

Presidente Municipal, Margareth Rodríguez: muchas gracias a don Francisco, Alfredo perdón le cambie el nombre, muy interesante la exposición a partir de este momento vamos a iniciar con una serie de consultas que tienen los compañeros y le voy a dar la palabra en primera instancia a Don Ronald Araya.

Alcalde, Ronald Araya: gracias Margareth, don Alfredo, no me quedó claro cómo lo desarrollamos y qué impacto queremos generar va muy de mano creo yo perdón, en tratar de convencer al agricultor convencional de que hay que cambiar la estrategia de trabajo, aquí está trabajando bien una cámara de turismo estaba UPA nacional, hay mucho agricultor que todavía tiene una mentalidad diferente y qué es un grupo de agricultura orgánica que ahorita no es orgánicas sino producto limpio porque la agricultura orgánica tiene un costo adicional que genera que muchos de los que existían hayan desestimado la idea de seguir por los altos consumos por los altos costos perdón que genera la certificación entre otras cosas, por eso le decía, yo completamente de acuerdo con usted que hay que generar un cambio y creo que se ha venido dando, hay mucha finca en Zarcerero ya que está con la bandera azul con una, con dos, con tres con cuatro y hasta con cinco estrellas, dónde se está generando cambios visibles a 200 metros donde ya la producción donde ya la producción la están generando a través de muchísima situación orgánica y no consumimos agroquímicos, pero ese cambio lo tenemos que ir generando poco a poco sí costó 20 y pico de años generar una modalidad diferente de creación de la agricultura orgánica en el cantón de Zarcerero como pioneros, porque los agricultores tradicionales decían que era imposible producir a través de la agricultura orgánica, inclusive a muchos los llamaron locos, dijeron que eso era imposible y ahorita en Zarcerero se produce trigo aunque usted no lo crea, hay un lugar en Zarcerero que es la finca de don Juan José Paniagua que produce trigo, lo procesa lo siembra lo muele y lo vende, el produce pan y produce todo y lo vende en la feria del trueque y lo vende en unos puntos de venta que tiene en Escazú en Santa Ana, está muy bien posicionado, hoteles finos en Limón en Guanacaste, etcétera etcétera, ese señor creció como la espuma , pero creció como la espuma y él tiene una visión futurista inmensamente grande es más él produce todo lo que come en su casa lo produce muy sanamente, lo invito a que un día lo venga a conocer yo lo puedo contactar y lo venimos a, que eso es parte de lo que queremos de acuerdo a lo que usted está diciendo, pero voy a la pregunta cómo lo desarrollamos cuáles actores o que ocupa usted de la municipalidad de Zarcerero para hacer que esto sea toda una realidad.

Alfredo Echeverría, expositor: bueno en primer lugar yo creo el primer ingrediente ya está que es el apoyo de la municipalidad, la apertura, el estar aquí pues ya demuestra que hay interés eso es vital sin eso no vamos para ningún lado porque es la municipalidad quien tiene que empujar tiene que desarrollar la creatividad de la comunidad, segundo realizar un inventario hay que formar un equipo de trabajo lo que llamamos una mesa de trabajo que tiene que tener unos objetivos,cuál,primero hacer un inventario de que hay en la zona, les

apuesto que uno se sorprende de hacer este inventario, probablemente ya tienen ustedes avanzado mucho qué hay en la zona, proponemos hacer una ruta agro gastronómica para comenzar, es más usted decía que comenzar poco a poco yo estoy completamente de acuerdo es más yo tengo un dicho que yo llamo una lechuga a la vez y una lechuga a la vez me lo enseñó una señora que no es nada más ni nada menos que doña Nora la propietaria del restaurante número uno en Estados Unidos orgánico que está en Washington, yo fui a Washington fui y la busqué le toque la puerta, es una señora austriaca que me sentó y me dijo que quiere, cocinera verdad, pero me sentó y me dijo que quiere y yo comencé a hablar y hablar y hablar no me mencionó una sola palabra, pero yo y me dice sigue hablando la señora doña Nora de 70 años había venido de Austria y en la segunda guerra mundial su papá que tenía dinero se fueron a los Alpes austriacos y se refugiaron ahí de la segunda guerra mundial y ella cultivó sus propias cosas cuando ella salió de ahí después de la segunda guerra mundial decidió irse para Estados Unidos y se horrorizó de ver los la comida llena de químicos y dijo una lechuga a la vez, eso me lo enseñó ella, la traje a Costa Rica ok a dar una exposición aquí en el primer congreso que organizamos de restaurantes y me dijo yo nunca había dado una charla de más de 15 minutos, vino aquí y habló 1 hora y doña Nora me dijo vea yo fui a los restaurantes y les dije miren ustedes comprarían una lechuga orgánica producida sin agroquímicos ustedes me lo comprarían sí pero bueno dónde están entonces se fue donde los productores les pregunto y ustedes venderían una lechuga sí pero quién me la compra o sea como rompemos ese círculo no, bueno hay elementos hay artículos que sí se pueden cultivar. Alcalde, Ronald Araya: perdón, pero lo que queremos es cantidad y no calidad.

Alfredo Echeverría, expositor: Pero usted decía no se puede hacer todo de un solo bombazo en el caso de San Ramón se decidió apostarles a las rutas agro gastronómicas, vamos a lanzar la primera en mayo y van a ser uno, dos, tres, cuatro sitios que se escogieron para hacer la ruta, cuatro, es un modelo la zona y ustedes tienen elementos suficientes para hacer cuatro, proponer sugerir recomendar visitar cuatro exponentes de buenas prácticas aquí. Por ejemplo una señora allá una señora que hace comida tradicional, después está la finca el Encanto de Ricardo Araya, después está don Luis Campos de Cordillera de Fuego, 2 cafés, entonces vamos a hacer la ruta del café de San Ramón, es iniciar es proponer ya el ICT dijo yo quiero estar ahí y soy asesor del ICT, ustedes van a ver ahora lo van a ver pronto en televisión van a ver una campaña que ya salió que se llama sabores por descubrir de Costa Rica ya lo lanzaron no sé si han visto algo de ICT que sale de gastronomía lo van a ver, bueno encanto está porque se expuso yo quiero yo voy ok listo vamos venga y se va a formar la ruta agro gastronómica es iniciar por algo, el otro proyecto que estamos apostándole es hacer el primer festival agro gastronómico de la región de occidente y es hacerlo estamos hablando a ver dónde se puede hacer si no es en San Ramón, lanzar el primer dónde, como Fedetour bueno Fedetour es turismo, esto es gastronomía bajo digamos una marca regional donde se hable de la identidad de cada cantón en un stand habría que ser una curaduría, pero bueno esto es un proyecto que hay que proponérselo a FEDOMA, que ya Sarchí dijo me apunto San Ramón dijo me apunto, verdad si es cuestión de organizarse y ver cuándo y dónde, el proyecto está eso es una manera de llamar la atención, hay iniciativas regionales y hay iniciativas locales en el caso de la propuesta de hacer la ruta agro gastronómica fue por eso, San Ramón tiene un modelo de trabajo que casualmente por eso se le llamó un plan piloto para tratar de mostrar la experiencia lo que se ha hecho como se ha hecho cómo nos hemos organizado y como ha sucedido verdad, es una decisión de ustedes verdad nada más bueno formar un comité la municipalidad no tiene que hacerlo todo es convocar a la sociedad civil es hacer un grupo verdad es anunciarlo es proponer hacer un planteamiento haciendo una propuesta para convocar a la sociedad civil a los productores, es más se les puede ustedes deben de saber

quiénes son los más proactivos aquí, porque la idea es apostarle a los que ya están haciendo cosas buenas por su propia iniciativa, visibilizarlos que hay que mostrarlos hay que o sea se puede hacer un foro también se puede hacer o sea mostrar a la gente la gente necesita ser visibilizada no escondida, no sé si conteste la pregunta.

Ronald Araya: don Alfredo existía un tour que se daba aquí hace algunos años se dejó de dar porque la organización en la cual nosotros trabajábamos era una asociación de productores orgánicos, eran 21 productores ahora quedan como unos 5 o 6, que han desestimado la oportunidad de seguir con orgánicos sino como productores de producto limpio valga la redundancia estamos hablando de una disminución casi que total de agroquímicos o sea el porcentaje mínimo pero se daba la oportunidad de que se traían extranjeros, había una conectividad con algunas agencias de viajes que hacían llegar los turistas a Zarceró entonces se les vendía el combo, desde que salían del aeropuerto ya una de las giras era Zarceró, donde se traía a ver cómo se ordeñaba cómo se hacía el queso cómo se sembraba cómo se producía cómo se consumía y al final le decíamos cómo se cosechaba una zanahoria que la arrancó usted misma, cómo se cosechaban unas moras que las produjo el dueño de finca y al final se les daba un almuerzo en el mismo combo con productos cosechados en una finca agrícola, eso se dejó de dar porque la asociación pues después se transformó en cooperativa y la cooperativa no tuvo los frutos que esperábamos, pero eso está vivo yo sé que eso se puede dar eso era lo que quería decirle, tenemos a UPA, tenemos al MAG, tenemos una serie de situaciones que están teniendo mucho éxito que son los finqueros que están tratando de incursionar y los que ya se metieron muy de lleno con el tema de bandera azul ecológica por la sostenibilidad del ambiente, o sea todo eso está yo por eso cuando usted habló de un inventario ya el inventario está, eso es lo que quiere decirle nada más.

Alfredo Echeverría, expositor: para comenzar con algo porque vean el otro tema es que cuando se visibilice esto van a venir emprendedores, a mucha gente se le va a prender el bombillo va a querer participar y va a decir cómo yo participo de este pastel, bueno tiene que ser de manera ordenada tiene que tener la destreza y la capacidad de poder participar y tiene que haber unos requisitos de participación tienen que haber unas condiciones mínimas de estándares de participación de calidad de capacidad de gestión, nosotros en el instituto capacitamos yo soy hotelero, bueno el tema de cómo enseñar a la gente a manejar su negocio, porque es algo que hay que hacer, no se puede pensar en sostenibilidad y salud si no saben y muchas veces manejan el negocio como una caja registradora como una gaveta sacan plata de aquí de allá eso es un desorden y el otro tema es que muchos son negocios familiares entonces hay que explicarles que significa trabajar con la familia porque no es tan fácil yo no puedo despedir a mi mamá si no cumple verdad, no puedo, no puedo despedir a mi hermana no puedo decirle a mi hermana bueno va jalando, entonces hay ciertos elementos que hay que hablarlos claritos para que sobre esa plataforma puedan crecer y desarrollar negocios específicos, productos específicos, entonces todo esto tiene que pensarse antes de, pero se puede como dice Don Ronald comenzar con el inventario de lo que ya hay, pero bien estructurada, ustedes tienen que poner una marca tienen que ver cómo lo promueven, nosotros estamos bueno ahorita estamos en un proceso de ayudándole a Sarapiquí a desarrollar su marca su camino en gastronomía, bueno resulta que tienen la mejor vivienda del mundo parece mentira, la tenemos aquí, la mejor cúrcuma del mundo es increíble, en fin. Regidor propietario, Luis Fernando Blanco: Muchas gracias Margareth, muy buenas noches a los compañeros y compañeras del Concejo municipal a don Ronald, darle el agradecimiento a don Alfredo por esta excelente exposición y tema muy interesante y apasionante por así decirlo, complejo también, usted menciona seguridad alimentaria verdad, es algo sumamente importante, y tema que está en tapete por todos los conflictos mundiales que se están dando

actualmente, el que no produce comida va a pasar hambrunas y se están pronosticando hambrunas, está la problemática de los fertilizantes, los Rusos y los Ucranianos se están limitando, eso mete presión a la producción alimenticia global y Zarcero es un lugar bendecido y privilegiado, agrícola, lechero, usted mencionaba lo del covid19, Zarcero fue uno de los lugares que, si hubo mucho temor por el estar guardaditos y las restricciones y todo, pero los lecheros siempre siguieron produciendo su leche, su queso, siguieron produciendo hortalizas, se dio una situación muy interesante en las ciudades muchos profesionales los despidieron y aquí gente que tenía familiares o contactos, ya sin trabajo, empezaron a buscar proveedores para ir a vender casa por casa o por servicio express, hortalizas, quesos y panes en la ciudades, aquí a nivel municipal en un principio estábamos preocupados por las finanzas, que nos va a pasar, se nos va a caer las finanzas, vamos a tener problemas, porque uno escuchaba de otras municipalidades que sí estuvieron muy afectadas, San Carlos y la Fortuna, cerraron hoteles, las municipalidades grandes como la de San José esas y otras, empezaron a recortar planilla y Zarcero tuvo la bendición de mantenerse firme por esa característica que tiene que es muy agropecuario, eso es una gran fortaleza y tiene mucho potencial, otro tema que usted toco ahí, y que Zarcero desdichadamente no es ajeno, es el tema de la diabetes 2 y obesidad, Zarcero ocupa uno de los primeros lugares en problemas de diabetes y obesidad, hay estudios del área de salud que dicen que chiquitos en las escuelas son unas bolitas de azúcar, perdónenme la expresión, pero tenemos eso, y por qué se está dando esta situación, verdad porque tenemos las golosinas es más fácil darle el dinero a un chiquito para que vaya a comprar cualquier dulce y no algo natural pero esta propuesta que usted tiene tenemos que rescatarla, tenemos que volver a lo nuestro, cómo era la economía cómo era la situación en los años 60, 70s, eran comidas más sanas, estaba la olla de carne, el gallo pinto, las sopas de leche, la verdura, no existían tantas sodas, no es que este en contra del que tiene la sodita de comida chatarra, que hasta muy rica es, es deliciosa, tentadora, pero, la comida tica era producida aquí la mayoría o en los hogares.

Alfredo Echeverría, expositor: Perdón que interrumpa le dimos un curso a 25 de hecho de Sarchí eran 21, de 28, 21 eran de Sarchí y 7 eran de Sarapiquí, con esta una agencia Alemana que pago una consultoría, les di el curso, y ahora se está planteando porque la gente lo pidió, una segunda, la mayoría de la gente, el que piensa en innovar en que piensa, pizza, talvez una pizza rica, la pizza tiene un 50 por ciento de grasa, 50 por ciento de un pedazo de pizza es grasa ok y es deliciosa pero hay que ver en el tema de cómo y cuándo, la frecuencia, y hay que educar a la población porque hasta ahora, hemos fracasado, no, quienes han tenido éxito son los sitios de comida chatarra.

Regidor propietario, Luis Fernando Blanco: Otra cosa a rescatar volviendo al tema, Zarcero tiene potencial, ya don Ronald habló bueno que ahora ya no es tan agricultura orgánica por la limitante esa de la certificación de orgánica que es muy carita y hay que estar renovándola, pero hay gente que sí se está esmerando en producir con la menor cantidad posible de agroquímicos y fertilizantes y más ahora con esos precios tan elevados, donde un saco de fertilizante vale entre 35 y 50 mil colones dependiendo de la formula química que es, entonces hay que volver nuevamente a lo nuestro, producir con más estiércol, con productos naturales, pero sí tenemos el potencial de que hay muchos agricultores y la mayoría son empresas familiares, eso es de rescatar, tenemos el otro pilar que son los productores de leche y queseros y son muchos y que a nivel nacional más bien a nivel otras empresas utilizan el nombre de Zarcero para vender cualquier queso aunque no sea de Zarcero, pero alguien que trae el queso ya de San Carlos está produciendo mucho queso palmito pero para ir a venderlo dicen que es queso palmito de Zarcero ese es el gancho verdad, pero nuestros quesos son muy buenos, por darle un ejemplo de la cooperativa leche Dos Pinos que aquí la mayoría

entregan o hay un grupo importante, hay una leche en este momento que la Dos pinos está comercializando que se llama leche de pastoreo, el gancho es de que es leche producida con no tanto grano con más pasto con más condiciones amigables con el ambiente, pero entonces es una forma de entrarle al nicho, porque para todo hay nuevos nichos de mercado verdad, pero mucha de esa leche que le llaman ahora leche de pastoreo está saliendo de fincas de aquí de Zarcero, de Zapote y Lajas por así decirlo, entonces tenemos ese potencial, otra cosa que quiero tocar aquí que va muy de la mano con lo que usted está mencionando de los festivales gastronómicos, aquí hace más de 20 años yo tuve la oportunidad de ser uno de los fundadores de la Feria Nacional del chiverre, que es la que está aquí en Laguna que todos los años una semana antes de Semana Santa se da y el gancho fue por sacar productos derivados del chiverre, entonces hay gente ahí que todos los años ponen su puestito.

Adolfo Echeverri, expositor: Se puede retomar el tema revitalizarlo plantearlo de una manera digamos más atractiva para las nuevas generaciones también y diversificado y hacerlo tal vez el centro, puede ser el centro bueno ustedes también tienen el queso también o sea hay muchos elementos que ustedes pueden.

Regidor propietario, Luis Fernando Blanco: Si esta propuesta que usted está diciendo es muy ambiciosa y con mucho potencial y obviamente hay que armar el rompecabezas verdad, pero es una oportunidad importantísima para impulsar lo que son los emprendimientos las microempresas qué de ahí la persona desarrolle sus productos que van muy desarrollados con esto de sacar productos que sean nutritivos y saludables.

Adolfo Echeverria, expositor: yo no le tengo miedo a la innovación y a pensar en grande, mi ex esposa me dijo que yo estaba loco, loco me dijo no, cuando estaba en Suecia dije yo no estoy tan loco, y de hecho me llamaron de la FADO y fui uno de los 100 jueces a nivel mundial que llamaron para evaluar proyectos casualmente sostenibles, ósea vean y todo nace de una idea de nada de la nada, pero ustedes tienen muchas cosas sobre las cuales este.

Regidor propietario, Luis Fernando: Y lo otro ya para cerrar, tal vez una propuesta una recomendación aquí se podría pensar en un primer festival arrancando en el parque porque el parque ahora en este momento es el boom porque todo mundo quiere venir a ver el parque por el tema navideño verdad, pero hagamos un festival gastronómico y traigamos a todas estas a todos esos productores agricultores lecheros gente que hace pan casero riquísimo. Traigamos a la señora que haga el mejor picadillo de todos los distritos yo le apuesto que hay alguien que sobresalga, pero lo podemos hacer primero hacerlo en el parque con actividades culturales bien bonitas, tenemos muchos artistas y el segundo festival lo hacemos ya una ruta cantonal, entonces ya vamos a los distritos ya una vez con el inventario ya entonces sabemos que en Lajas ahí vamos a visitar a las Valenciano algo pueden tener ahí, nos vamos a La Peña ahí están los queseros y Palmira alguien con picadillo, o sea entonces hacemos una ruta ya una ruta.

Alfredo Echeverria, expositor: Estás hablando de atraer a la gente como para que se muestren.

Regidor propietario, Luis Fernando: primero los damos a conocer y después los tiramos afuera, pero por ahí, es un tema muy interesante muy apasionante y muy necesario también, bueno necesitamos reactivar o fortalecer la economía y Zarcero está bien lo que es industrialmente se ha desarrollado ya mucho en lo que es el tema de las panaderías tenemos panaderías muy importantes, pero leche y agricultura siguen siendo muy básico y primordial para la economía de Zarcero, ese es el pilar fundamental.

Alfredo Echeverria, expositor: Si hablan de un festival están hablando del tiempo de que no vaya a haber lluvia y aquí cuándo comienza a llover.

Alcalde, Ronald Araya: De mayo a diciembre.

Alfredo Echeverria: Entonces marzo sería, antes de Semana Santa.

Presidente Municipal, Margareth Rodríguez: bueno las consultas que yo tengo son bueno ya los compañeros han hablado mucho cómo del potencial que tiene el cantón en sí y que sí lo tenemos, pero usted habló de que para iniciar nosotros a mí me gustaría más como el procedimiento para iniciar , que nosotros tenemos que conformar una comisión, normalmente bueno usted me dice que ya la municipalidad de San Ramón lo hizo, quienes conformaron la comisión eso es una de las preguntas, quiénes pueden formar parte de la comisión y si esta comisión va a tener un acompañamiento, si lo va a brindar usted o nosotros tenemos que investigar o ese acompañamiento como es, si tiene algún costo la municipalidad tiene que asumirlo, por ahí va más que todo para ir aterrizando ya en que tenemos que hacer para iniciar porque no es simplemente llamar a todas las personas porque yo sé que hay una serie de requisitos cuáles son esos requisitos nobel que tenemos que cumplir para poder iniciar.

Alfredo Echeverría, expositor: Ok aquí hay varias opciones verdad , una es apegarse al modelo de San Ramón , es decir bueno se está haciendo de esta manera tratemos de replicarlo verdad, en el caso de San Ramón nosotros buscamos la asesoría de a ver la metodología porque cuando a mí se me ocurrió esto lo propuse y funcionó y después dije ahora sí como lo hago, a ver que es serio convocar a la comunidad o sea no es jugando usted abre la boca vea a ver cómo va a cumplir verdad y que se hace, entonces la universidad escogí me dieron opciones, pero me llamó la atención una doctora que tenía experiencia en gobernanza local, que venía de experiencias en Brasil que se llama Marianela Zúñiga, bueno, hablé con ella entonces ella el método se llama el método sistémico que es el proyecto se pone en la mesa se reúne a los actores y se dice este es el proyecto, cómo contribuyen aquí, claro esto tiene que tener una metodología y de mi parte yo he insistido muchísimo en que tiene que haber un grupo cabeza no importa el tema pero tiene que haber disciplina y tiene que haber convocatoria y tiene que como aquí hay una persona que toma nota hay una persona que convoca hay una persona que pone orden al grupo, verdad no vamos a llegar aquí tiene que haber un orden tiene que haber un seguimiento tiene que haber reuniones tiene que haber responsabilidades asumidas planes específicos quién cumple y quién no, porque lo que nos encontramos ahí es que era un poquito abierto y yo he venido insistiendo haber responsabilidad no podemos dejarlo abierto a ver usted bien a jugar ok hay un orden, contestando a la pregunta yo puedo dar un seguimiento el instituto puede ayudar en algunas cosas no, costo sí tendría un costo de hecho el principio nuestro es que para que sea sostenible no puede ser, o sea en el caso nuestro el instituto pues tiene que generar de lo contrario no sobrevivimos verdad, una asesoría nosotros a ver funcionamos como una división de asesoría de consultoría que podemos ayudar a en el caso de los festivales que es un caso muy puntual este nosotros hemos organizado festivales y sabemos cómo funcionan y como tener éxito en la organización del festival y no jalarse una torta, por ejemplo convocar más de la capacidad de flujo eso es importante, en cómo ordenar cómo distribuir como convocar como seleccionar a los participantes en fin hay toda una metodología al respecto que no solamente es decir vamos a hacer un evento y vengase para acá y apúntese no, hay todo una estructura, ahora ustedes son la municipalidad y hay una comunidad la recomendación sería de que convoquen ustedes ya saben quiénes son los líderes ustedes ya saben quiénes de la comunidad podrían sumarse hay varios actores que deberían de estar incluidos para plantearles esto y hacer un grupo que esté dispuesto a avanzar o sea quiénes son los actores y un grupo no muy grande no puede haber un grupo grande de hecho en San Ramón yo me quedé calladito y esto es parte que también hay que compartirlo porque son lecciones aprendidas yo ya lo veía venir porque todo mundo quería participar entonces se hizo un grupo como de 30, pero qué pasa al final somos 5 los que llevamos la carreta y el resto, no no no aquí el que está funciona y que resultó se redujo y se abrió otro chat solamente con los que verdaderamente estábamos

comprometidos con el tema lección aprendida no se puede ser demasiado democrático o sea yo estoy de acuerdo en ser democrático tiene que ser democrático pero hay que ser práctico o sea es un grupo que sea representativo de la comunidad de gente que sabemos que tiene interés, banca estatal maravilloso ustedes aquí representan muchas actividades yo no las conozco qué hace cada uno de ustedes pero probablemente algunos son empresas privadas, unos banca estatal en este caso, algunos no sé qué actividades son las actividades que ustedes hacen cuales, pero que haya un grupo representativo de la comunidad con el cual comenzar, lo importante es el hecho de comenzar.

Alcalde, Ronald Araya: Yo creo don Alfredo que nosotros la ruta la desarrollamos hace tiempos y la presentación del festival lo hemos hecho de la forma que explicaba Luis Fernando, acaba de pasar una actividad de inauguración de la iluminación del parque y ahí habían venta de chorreadas que son producidas aquí gente de la zona, había gente que hace panes riquísimos, gente que logró vender tortillas de queso gente que logró vender y productos confeccionados en las propias casas microempresarios, yo le entregué a usted un folletito ahorita de 21 experiencias vivenciales que se tomaron en cuenta y que ahí está inclusive la finca de don Luis bueno el negocio que tiene don Luis con su familia y otra serie de gente que estaba pensándose en que Zarcero tiene que venir la gente a visitarnos porque tenemos de todo, no es solo el parque, esa ruta turística que conformamos hace tiempo se nos vino al suelo, (¿quién hizo esto?) lo hizo la Municipalidad con el Ministerio de Economía y otra gente que está por ahí GIZ también que colaboró con nosotros. Que paso con eso, se nos cayó porque se nos vino la pandemia, eso hay que retomarlo desde el departamento de desarrollo social y económico que tiene la Municipalidad, pero Luis dijo algo importante, cuando pensaron en la feria del chiverre, cuantas personas de la comunidad se benefician con implementar el sacarle el jugo si se puede llamar así a la fruta del chiverre, empanadas, todo lo que se cocina con chiverre, hasta el vino que decían que sacaban y muchas cosas adicionales que sacan, entonces por ejemplo usted viene a Zarcero un 24 de octubre va a ver que lo que se vende en la cocina de turno es comida típica zarcereña producida aquí, si van a los diferentes distritos del cantón lo que vamos a vender en las fiestas patronales son comidas típicas Zarcereñas, nacionales, pero son confeccionadas acá, que el lomo, el arroz, el picadillo de arracache, las tortillas, todo lo que se produce aquí. (¿El picadillo de arracache es originario de Zarcero?) Yo creo que parte de lo que se ha generado yo creo que sí, no me atrevo a decirlo, no lo tengo patentizado. (De los cantones que más impulsan el picadillo de arracache) Luis hablaba de una cantidad nada despreciable de panadería son 72 las que hay aquí microempresarios, solo hay una panadería muy fuerte, 3 o 4 panaderías grandes, y el resto son empresitas que confeccionan su pan en su casa y lo distribuyen en el comercio local y en el comercio nacional, gente que hace suspiros, gente que hace galletas, gente que hace tortillas, la idea con la marca Zarcero que ahorita la tiramos a la luz pública, es un valor agregado que queremos darle al producto que confecciona toda aquella persona, con un eslogan de Zarcero se siente, vieras que bonito viene eso ahí, pero que queremos con esto , darle un valor agregado al trabajo que hace el papá y la familia de este muchacho y compañero nuestro don William, que confeccionan mermeladas, para mí la mejor mermelada que hay, no es por pasarle la brocha, pero compramos mermelada que ya viene empacada, que no sabemos que trae, esta gente la produce aquí no más, ósea eso es lo que queremos darle, ese valor agregado a todo el producto de Zarcero con un sello y una marca Zarcero, que de por si el nombre de Zarcero se vende por sí mismo, cuando usted ve en San José un carro que lo que lleva en su carrocería el Zarcero representado por los arcos del parque y algo más, don Luis decía que el valor que se le está dando a ese tipo de personas que ha generado ese cambio tan brusco, pero que entendieron en su momento que debíamos de adaptar una

idea diferente de como producir cantidad y calidad aminorando costos , con los altos costos que tienen los insumos agrícolas y los insumos que ellos aplican en sus lecherías, todo eso se ha dado, y cuando uno va a San José y logra decir soy de Zarcero, lo primero que le piden es un queso palmito, porque no me traes un queso, porque no me traes una miel de durazno, porque no me traes las cajetas que hace aquella señora, o el chiverre cristalizado, o etc. Por eso digo que la feria hace mucho tiempo la organizamos en una forma desordenada, como llevarla a cabo, Luis decía algo interesantísimo, es reunir a esa cantidad de gente de Zarcero que ahí lo vas a ver ahí, algunos de productos son agrícolas, algunos otros son emprendedurismos de señoras que no vienen al caso, pero lo menciono, que hacen unas matas lindísimas, otra señora que teje, otra señora que pinta ropa tela, etc., etc. Eso es lo que nosotros hemos intentado darle y ya habíamos tenido un excelente aporte por parte del Ministerio de Economía con la GIZ, el acompañamiento que se les dio a estos micro empresarios que lo podemos retomar era por un movimiento OVOP que era un pueblo un producto que nació en China eh en Japón, y se replicó en Costa Rica con el Ministerio de Economía y el IFAM, Zarcero fue beneficiado y se implementó y funcionó a las mil maravillas, de hecho hicimos 3 o 4 ferias en donde se exponía todo esto, es retomar, lo hemos hecho nada más que de la forma que usted lo está explicando no lo hemos hecho, pero lo hicimos de una forma no desordenada porque se hizo bien planeado. Pero todo lo que usted explica ya lo hemos hecho aquí nada más que de una forma no muy bien centralizada, digamos que en Laguna la feria del chiverre era solo eso, después se fue implementando por darle más auge de que permitieran que vendieran productos que no fueran propiamente de chiverre, pero era un atractivo porque la gente llegaba y lograba ver qué se yo, ropa, zapatos, o artesanías o un montón de cosas que se unen principalmente para recaudar fondos entre más stand vendamos más plata se hace, pero el fuerte ahí es el fruto del chiverre, que quiero decir por ejemplo la ruta del queso, sabemos que aquí se produce muchísimo queso, son cosas que se pueden generar a través de todo esto, yo creo que Margareth hizo una pregunta muy directa, en donde decía cuál es el costo que tendría el darle seguimiento, o voy más bien a otra pregunta, su exposición viene con la finalidad de que nosotros adaptemos la idea del plan piloto de San Ramón, pero cuanto le está costando a San Ramón ese plan piloto para poderlo desarrollar, y creo que fue la pregunta que no se contestó del todo, si para la Municipalidad de Zarcero tiene un costo de un millón de colones, un ejemplo, organizar todo esto, o que ustedes nos de la asesoría nos den todo eso .

Adolfo Echeverría, expositor. En San Ramón en realidad como plan piloto en caso del instituto yo he donado mi tiempo, pero no me es posible replicarlo 12 veces en 12 municipalidades, de hecho, yo vengo aquí con mi tiempo, nadie me está pagando este tiempo, de hecho, les iba a decir que mi carro se descompuso y tengo que regresarme en bus, tengo que coger el bus de San José.

Alcalde, Ronald Araya: Bueno yo no quiero intervenir más para no atrasar más a don Alfredo yo por lo menos quiero agradecerle de todo corazón, su presencia acá, ya con el tema que habíamos visto en FEDOMA, yo quedo bastante claro de la idea que tenía, podíamos estar en contacto, aun mas con usted para cuando la marca ya se lance a la luz pública, podríamos centrarnos a hablar de este tema, creo que estamos en una etapa del año, que ya casi que todo mundo casi apagando para ir a comer tamales, entonces podríamos generar una propuesta de reunión creo yo señores del Concejo, que sé yo los primeros días de enero para no dejar que esto se enfríe, es mi punto de vista.

Presidente Municipal, Margareth Rodríguez: Inclusive don Alfredo si también nos podría hacer una cotización una cotización conforme a esa asesoría o a ese acompañamiento que usted nos indica.

Alfredo Echeverria: Habría que ver si es digamos un festival por ejemplo que podría ser digamos como para tener algo porque cada proyecto es diferente y cada proyecto tiene dinámicas diferentes verdad.

Alcalde, Ronald Araya: Recordemos también ahora Margareth perdón, recordemos que ahora cualquier asesoría cualquier situación que se compre va a SICOP verdad entonces también tendría que estar incluido en SICOP para nosotros poder hacer la propuesta de licitación y que don Alfredo participe o la empresa participe.

Alfredo Echeverria, expositor: Claro, tiene que haber otros participantes.

Presidente Municipal, Margareth Rodríguez: Y don Alfredo solicitarle nada más el favor de si nos puede facilitar la presentación para cuestiones del acta.

Alfredo Echeverria, expositor: Yo se la envió, mañana mismo.

Presidente Municipal, Margareth Rodríguez: Perfecto, entonces agradecerle para ya no atrasarlo más... Muchísimas gracias por el tiempo y por la exposición.

Al ser las diecinueve y cuarenta concluye la sesión.

MARGARETH RODRIGUEZ ARCE

PRESIDENTE MUNICIPAL

PRISCILLA AGUILAR ARAYA

SECRETARIA DEL CONCEJO MUNICIPAL