



MINISTERIO DE
CULTURA Y JUVENTUD

GOBIERNO
DE COSTA RICA

CENTRO DE INVESTIGACIÓN
Y CONSERVACIÓN DEL
PATRIMONIO CULTURAL



XVII CERTAMEN
COMIDAS Y BEBIDAS
TRADICIONALES
CAÑAS
2024

Commemorativa a los 200 años de la Anexión del Partido de Nicoya

Bases de
participación



1. Justificación

El Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural, en adelante el Centro de Patrimonio, celebra cada dos años el Certamen Comidas y Bebidas Típicas, el cual fue creado en setiembre del 2001, por medio del Decreto Ejecutivo N° 29813-C.

El Certamen tiene el propósito de poner en valor, recuperar, fortalecer y salvaguardar los conocimientos de la cocina de los diversos territorios del país que se han transmitido de generación en generación, por medio de la tradición oral. Asimismo, reivindica el oficio de las personas que se dedican a la preparación de alimentos como medio de subsistencia y su aporte a la economía y turismo del país.

Desde su creación, son quince las ediciones de este Certamen, a saber:

1. Certamen Comidas y Bebidas Típicas Guanacaste 2001
2. Certamen Comidas y Bebidas Típicas Cartago 2002
3. Certamen Comidas y Bebidas Típicas Puntarenas 2003
4. Certamen Comidas y Bebidas Típicas Heredia 2004
5. Certamen Comidas y Bebidas Típicas Limón 2005
6. Certamen Comidas y Bebidas Típicas Escazú, Santa Ana y Mora 2006
7. Certamen Comidas y Bebidas Típicas Alajuela 2007
8. Certamen Comidas y Bebidas Típicas Zona de Los Santos 2008
9. Certamen Comidas y Bebidas Típicas Cartago 2009
10. Certamen Comidas y Bebidas Típicas Heredia 2010
11. Certamen Comidas y Bebidas Típicas Limón 2011
12. Certamen Comidas y Bebidas Típicas Zona Norte 2012
13. Certamen Comidas y Bebidas Típicas Osa, Golfito y Corredores 2013
14. Certamen Comidas y Bebidas Típicas Quepos 2018
15. Certamen Comidas y Bebidas Típicas Los Santos 2020
16. Certamen Comidas y Bebidas Típicas Pérez Zeledón 2022

Para la décimo séptima edición en el 2024, tomando en cuenta aquellos cantones prioritarios indicados en el Plan Nacional de Desarrollo e Inversión Pública 2023-2026, se ha seleccionado el cantón de Cañas. Este se ubica a lo largo de las llanuras del norte, en las tierras bajas de Guanacaste. Cañas se encuentra justo al lado de la carretera Panamericana, por lo que es muy accesible para los viajeros que quieran llegar ahí. Comunidad de movimiento lento y relajante.

También hay actividad turística, aunque esta última a menor escala y funciona más bien dentro del ámbito de turismo rural, algunos turistas se ven atraídos por el diseño de la iglesia central, diseñada por el célebre Otto Apuy. El cantón de Cañas se basa en dos grandes áreas productivas: el cultivo de la caña de azúcar y la producción de tilapias, además Cañas cuenta con economías más pequeñas como son la ganadería, el arroz y el algodón.

La cocina tradicional forma parte del patrimonio cultural inmaterial, que, a pesar de su intangibilidad, también se entrelaza con elementos tangibles, ya que las cocinas tradicionales y las comidas incorporan prácticas, representaciones, habilidades, conocimientos, que a su vez se relaciona con las características propias del espacio (Sedó, 2015). Por tanto, muestran un vínculo entre la comprensión de la biodiversidad, el territorio, la lengua, la memoria, la historia, la cultura y el reconocimiento de las comunidades a su cultura alimentaria, que como proceso complejo depende de un sistema de manifestaciones físicas para hacerse presente, como, por ejemplo, a través de la agricultura, el comercio, los espacios de consumo, las artesanías, la música, el arte popular, los rituales religiosos, el vestido, los mitos y las leyendas, entre otros (Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del Ministerio de Cultura y Juventud, 2020).

Mediante la ejecución del certamen se espera promover el conocimiento, la valoración, el registro, la documentación y la salvaguardia de la cocina tradicional y de Cañas en particular, dando importancia a quienes lo están practicando, dónde se localizan, qué ingredientes y utensilios utilizan, cómo es el proceso de preparación de los platillos, cómo heredaron o aprendieron el conocimiento, la práctica de transferencia de conocimientos a las nuevas generaciones, y cuáles son los retos actuales de revitalización e innovación a partir de esta tradición.

2. Marco Legal

Costa Rica ha fortalecido su compromiso con la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial costarricense, mediante la Ley 8560 del 11 de diciembre del 2006, el cual ratifica la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, aprobada por la UNESCO el 17 de octubre del 2003.

Por tanto, se reconoce el Patrimonio Cultural Inmaterial según lo indicado en el punto 1 del artículo 2. Definiciones de la Convención UNESCO 2003: “Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (...)”

Asimismo, es necesario tener en cuenta la Política Nacional de Derechos Culturales del Ministerio de Cultura y Juventud 2015-2023 (Decreto Ejecutivo N° 38120-C), la cual se establece como el marco político de largo plazo del Estado Costarricense, para lograr la efectiva promoción, respeto, protección y garantía de los derechos culturales,

que han de ser protegidos, promovidos y gestionados por la institucionalidad pública en el período 2015-2023, y que en lo sustantivo establecerá objetivos, metas y lineamientos estratégicos de acción.

En atención a dicha Política Nacional, el Centro de Investigación y Conservación de Patrimonio Cultural le da especial atención al Eje III "Protección y gestión del patrimonio cultural material e inmaterial" que tiene como objetivo: "Promover acciones enfocadas en asegurar la protección y gestión participativa del patrimonio cultural, material e inmaterial, para el fortalecimiento de las identidades y el bienestar integral de las personas, grupos y comunidades en todo el país." (Ministerio de Cultura y Juventud, 2014, p. 77). Este eje plantea como temas principales los siguientes: 1) Revitalización del patrimonio cultural material e inmaterial; 2) Fomento de la participación ciudadana en la protección y gestión del patrimonio; 3) Fortalecimiento y articulación entre los centros de información y las entidades dedicadas a la protección del patrimonio cultural; y 4) Relación entre patrimonio cultural y patrimonio natural.

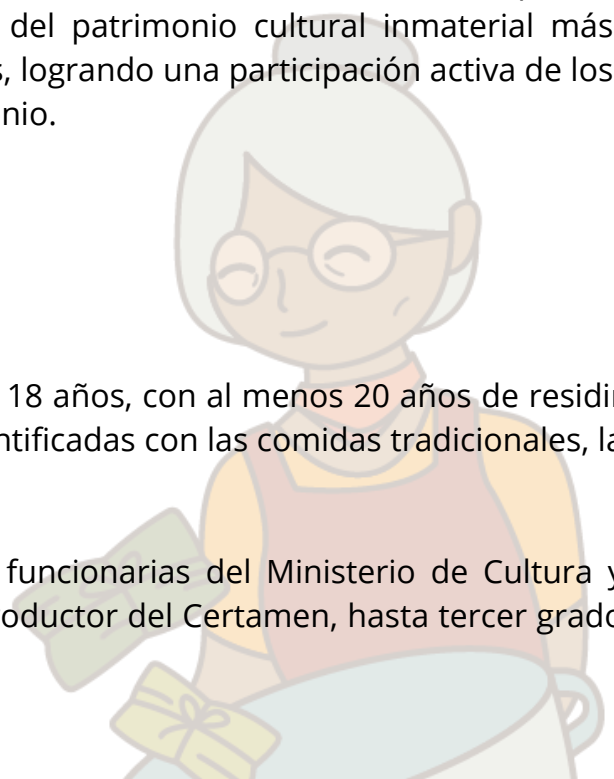
Es en seguimiento a este eje, que, el Centro de Investigación y Conservación de Patrimonio Cultural realiza el Certamen Comidas y Bebidas Típicas, el cual fue creado en setiembre del 2001, por medio del Decreto Ejecutivo N° 29813-C.

El Certamen Comidas y Bebidas Típicas retoma el cuarto ámbito, establecido en el punto 2 del artículo 2 de la Convención UNESCO 2003, el cual refiere a los Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo. Con ello, se orientan los esfuerzos a alentar a las personas portadoras de tradición a seguir salvaguardando sus conocimientos y saberes, y continuar poniendo en práctica, los diversos, notables y minuciosos conocimientos tradicionales que les son necesarias para la preparación de alimentos. De manera que, se permita un acercamiento a la realidad sociocultural de las comunidades, a la vez que de manera implícita conlleven procesos de gestión del patrimonio cultural inmaterial más sostenidos y desarrollados desde las comunidades, logrando una participación activa de los miembros locales y una apropiación de su patrimonio.

3. Público Meta

El Certamen está dirigido a personas mayores de 18 años, con al menos 20 años de residir en el cantón de Cañas. Deben conocer y estar identificadas con las comidas tradicionales, la cultura y la historia culinaria de Cañas.

No podrán participar en el Certamen personas funcionarias del Ministerio de Cultura y Juventud, ni familiares del jurado ni del equipo productor del Certamen, hasta tercer grado de consanguinidad.



4. Categorías



Plato Fuerte

Se entiende como el plato principal de un tiempo de comida. Conlleva una diversidad de ingredientes, además de un proceso de elaboración más complejo que el resto de las categorías; y ofrece una mayor probabilidad de satisfacer el apetito. Por lo general, suele estar conformado por una carne roja o blanca, pescado, verduras o vegetales; acompañado de arroz, frijoles, plátanos o picadillos, entre otros. Ejemplo: gallina achiotada, tamal de cerdo, casado, gallo pinto, entre otros.



Acompañamiento

Es entendida como una preparación culinaria con un proceso más simple o rápido de preparar, con menos ingredientes en su elaboración. Puede ser una guarnición que se acostumbre para acompañar al plato principal: arroces arreglados, purés, ensaladas, tortillas palmeadas, etc. También funciona como una entrada que se consume de previo al plato principal como: sopas, cremas, etc. También se incluyen los alimentos que se consideran meriendas que se consumen en los tiempos del café: picadillos, tortillas aliñadas, etc.



Panes y Postres

En esta categoría se agrupa los platos que se elaboran a partir de las técnicas de panadería y repostería, así como, la preparación de platos dulces como: arepas, rosquillas, mieles, cajetas, etc.



Bebidas

Como su nombre lo indica, en esta categoría, se contempla las bebidas que sean propias de la comunidad donde se está llevando a cabo el certamen.

5. Premios de adquisición

El certamen tiene 12 premios. Se distribuirán de la siguiente forma:

Categoría	Primer Lugar	Segundo Lugar	Tercer Lugar	Total
Platos Fuertes	₡2.500.000	₡1.700.000	₡1.300.000	₡5.500.000
Acompañamientos	₡1.800.000	₡1.500.000	₡1.200.000	₡4.500.000
Panes y postres	₡1.800.000	₡1.500.000	₡1.200.000	₡4.500.000
Bebidas	₡1.300.000	₡1.200.000	₡1.000.000	₡3.500.000
Total				₡18.000.000

La persona participante que resulte ganadora tiene 120 horas (cinco días hábiles) para abrir una cuenta corriente o de ahorros en una entidad bancaria costarricense (**en caso de que no la tenga**) y presentar los documentos requeridos por el Departamento Financiero del Ministerio de Cultura y Juventud para el respectivo depósito del premio, que se hará efectivo dentro de los siguientes 90 días calendario. Los documentos requeridos son: la cédula de identidad y la constancia del número de cuenta cliente, emitida por la entidad financiera correspondiente.

6. Sobre los platillos a concursar y sus requisitos

- **Requisitos de participación:** La persona participante debe ser mayor de edad y con cédula de identidad al día o residente en el país con al menos 20 años de residir en el cantón de Cañas, con estatus migratorio legal al momento de la inscripción.
- **Categorías:** El certamen contempla cuatro categorías: Plato Fuerte, Acompañamiento, Panes y Postres y Bebidas Tradicionales. La persona participante solo podrá participar en una única categoría y podrá presentar solo una única receta. La persona al inscribirse en cualquiera de las categorías acepta los términos y condiciones establecidos en las bases de participación del Certamen de Comidas y Bebidas Tradicionales Cañas 2024.

- **Requisitos de la receta a presentar:**

a) La receta que se presente debe emplear al menos un producto agroalimentario del cantón de Cañas.

b) El platillo debe ser tradicional del cantón, no se aceptarán platillos fusión de recetas de platillos internacionales.

c) Remitir un mínimo de 5 fotografías del platillo con el que participa: una fotografía puede ser de los ingredientes, dos o tres de preparación y una del plato servido (decorado), además que en una de las fotografías se vea a la persona junto al plato. Estas fotografías deben ser propias, no sacadas de internet. Por tratarse de un concurso las fotografías que se entregan no deben venir marcadas con el nombre del participante, y solo una puede incluir una imagen del concursante posando con el plato presentado.

Cabe indicar que, en caso de fallecimiento de un participante en el transcurso del proceso del certamen, antes del anuncio de los ganadores, sus familiares o allegados deben informar de esa situación al personal del Centro de Patrimonio. En tanto, una persona fallecida no puede continuar participando del certamen y su información deberá ser retirada del proceso de selección de ganadores.

7. Sobre el Jurado seleccionador

Para el proceso de selección y posterior evaluación de los platillos, se conformará un jurado experto en el tema de la cocina tradicional del cantón de Cañas, compuesto por tres personas externas al Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural.

El jurado determinará los platillos ganadores. Las valoraciones y los contenidos de las reuniones de los jurados serán privadas y secretas, hasta que se haga pública el acta definitiva el día de la premiación. **El fallo del Jurado será inapelable.** Los premios podrán declararse desiertos si a juicio del jurado no hay platillos merecedores de los premios.

8. Criterios de evaluación

La metodología de evaluación que será aplicada por los miembros del jurado consistirá en la aplicación de la siguiente **Herramienta de Evaluación:**

Criterios por calificar	Escala de calificación	Puntaje máximo
<p>Conocimientos y saberes en la cocina tradicional del cantón de Cañas: se refiere a la experiencia y proceso de aprendizaje con el que cuenta la persona participante sobre la cocina tradicional de su comunidad y que se evidencia en la receta tradicional presentada.</p>	<p>Excelente: 5pts. Muy buena: 4pts. Buena: 3pts. Deficiente: 2pts. Muy deficiente: 1pt.</p>	<p>5</p>
<p>Empleo de productos del cantón de Cañas: se refiere a la utilización de productos agroalimentarios que tradicionalmente se cultivan y procesan en Cañas y que no sean importados.</p>	<p>Excelente: 5pts. Muy buena: 4pts. Buena: 3pts. Deficiente: 2pts. Muy deficiente: 1pt.</p>	<p>5</p>
<p>Complejidad de la receta: se refiere a la diversidad de ingredientes, pasos y utensilios empleados en la preparación de la receta tradicional.</p>	<p>Excelente: 5pts. Muy buena: 4pts. Buena: 3pts. Deficiente: 2pts. Muy deficiente: 1pt.</p>	<p>5</p>
<p>Creatividad en la elaboración: se refiere al proceso creativo que tiene la persona de emplear los recursos agroalimentarios existentes en su localidad, a partir de los conocimientos que posee de estos. Además de la adaptación de dichos ingredientes a la preparación de la receta tradicional.</p>	<p>Excelente: 5pts. Muy buena: 4pts. Buena: 3pts. Deficiente: 2pts. Muy deficiente: 1pt.</p>	<p>5</p>

Criterios por calificar	Escala de calificación	Puntaje máximo
<p>Presentación del platillo: se refiere a la estética en que se sirve y disponen los alimentos en el plato o los objetos con los cuáles lo sirve para consumo de la receta tradicional. Por ejemplo: envuelto en hojas, sobre una tortilla, dentro de un coco, etc.</p>	<p>Excelente: 5pts. Muy buena: 4pts. Buena: 3pts. Deficiente: 2pts. Muy deficiente: 1pt.</p>	<p>5</p>

9. Pasos que seguir para participar en el Certamen

Para el desarrollo del Certamen se cuenta con un equipo coordinador, constituido por funcionarios de la Unidad de Patrimonio Cultural Inmaterial del Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural con la colaboración de la Municipalidad de Cañas. Ese equipo da seguimiento a todo el desarrollo del Certamen y también maneja toda la información que se genera, con la ética y discrecionalidad que un evento de esta índole requiere.

A continuación, los pasos para participar en el Certamen:

Paso 1

- Las personas que deseen participar en el Certamen deberán completar el formulario de inscripción el cual pueden encontrar, tanto en un enlace digital presente en la página del Centro de Patrimonio (www.patrimonio.go.cr), como en los anexos de este documento de bases de participación y en la página web de la Municipalidad de Cañas (www.municanas.go.cr).
- El formulario de inscripción que se llena en línea es accesible desde el celular, tableta o computadora mediante el enlace: <https://forms.office.com/r/gs0Z6x6jEy>.

- Si las personas no pueden llenar el formulario en línea, pueden obtener un formulario impreso en la Municipalidad de Cañas a través de las oficinas de Gestión Social y Área de Desarrollo Económico, contactando a los teléfonos 2690-4017 o el 2668-6335. Para recibir apoyo en el llenado y recibido del formulario puede obtener una cita a través de los mismos teléfonos, en horario de lunes a viernes de 8:00 am a 4:00 pm.
- Si las personas que desean participar no cuentan con computadora o internet, la Municipalidad de Cañas, por medio de la Biblioteca Municipal, les podrá facilitar computadoras e internet según el horario disponible por la Biblioteca, para que las personas de la comunidad, que así lo requieran, puedan llenar el formulario de inscripción para el Certamen en línea.
- El formulario de inscripción incluye datos personales, descripción de la receta del platillo que inscribe para participar, los pasos de la preparación y su presentación, descripción de los elementos de la receta relacionados con la identidad del cantón, así como una breve descripción sobre el proceso de aprendizaje de la receta que le permitió a la persona participar en este certamen. También se le consulta a la persona si autoriza que la información sobre la receta sea registrada en el Directorio Cultural del Ministerio de Cultura y Juventud.

Paso 2

Una vez enviado el formulario (sea en línea o en papel), todas las personas participantes deben de enviar al correo electrónico certamencocinatradicional@patrimonio.go.cr la siguiente información:

- **Al menos 5 fotografías** de las cuales en tres de esas fotos se muestre como se prepara el platillo y dos de ellas se muestre el plato servido con buena presentación, mostrando desde los diferentes ángulos el platillo que está inscribiendo. Solo en una de las fotografías del plato servido puede aparecer la persona participante. Por favor tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:
 - Tomar las fotografías con luz natural o luz controlada, la cual permita visualizar las características del platillo de la manera más apegada a la realidad.
 - Las fotografías deben ser de buena calidad y con un tamaño máximo de la totalidad de archivos de **20 MB**.

- **Si no se reciben fotografías, el formulario de inscripción queda excluido del concurso. Las fotografías que se envíen deben ser propias, no sacadas de internet, aquellas personas que remitan fotografías que se identifiquen que fueron sacadas de internet, el formulario de inscripción queda excluido del concurso.**

Cualquier duda previa al envío del formulario, pueden remitirla al correo electrónico certamencocinatradicional@patrimonio.go.cr, entre el **01 de abril y el 28 de junio del 2024**. La inscripción al certamen cierra a las 4:00 pm del viernes 28 de junio.

Una vez realizada la inscripción por parte de la persona participante, la coordinación verificará el cumplimiento de los requisitos de inscripción y una vez verificado el cumplimiento de lo establecido, se procederá a notificar por correo electrónico la formalización de la inscripción a cada una de las personas inscritas.

En caso de no cumplir con lo estipulado en lo referente a la etapa de recepción de solicitudes de inscripción y sus requisitos, **la organización no recibirá formularios de manera extemporánea ni mucho menos fotografías en las etapas posteriores a lo establecido en el cronograma del certamen.**

Toda la documentación presentada pasará a formar parte del archivo del Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural.

10. Notificación a los participantes de formalización de inscripción al certamen

De forma paralela, conforme se reciba el formulario completo y las respectivas fotografías, mediante correo electrónico, se notificará la formalización de la inscripción del certamen. Estas notificaciones se completarán hasta el 05 de julio del 2024.

11. Premiación

La ceremonia de premiación se llevará a cabo en un acto público, el **20 de setiembre del 2024, a las 5:00 pm, en el lugar Parque de Cañas**. Hasta ese momento se hará público el fallo del jurado y se anunciarán las personas ganadoras del Certamen. **Para ese evento, se hará una demostración de los platos ganadores, por ello, se les avisará a los ganadores previo al evento para que preparen los platillos.** Además, el fallo del jurado será anunciado por medio de las redes sociales del Centro de Patrimonio, siendo un anuncio público del acta. La fecha y lugar dispuestos para la ceremonia de premiación podrán ser variadas por la institución por razones de interés público o fuerza mayor.

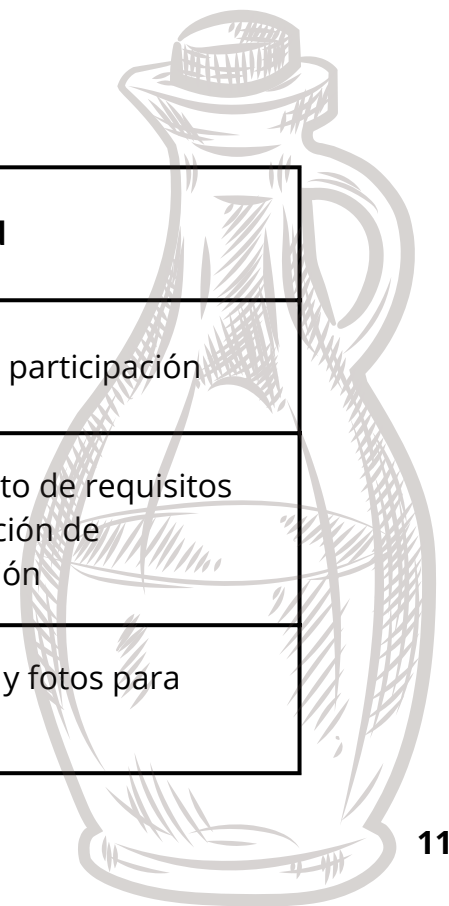
La aceptación del premio implica que la persona participante otorga expreso consentimiento para la realización de registros audiovisuales, fotográficos y otros que considere pertinente realizar el Centro de Patrimonio Cultural, así como su aprobación para la difusión de dicha información en diferentes medios y plataformas, siempre y cuando se respeten los derechos de propiedad intelectual.

12. Contactos del certamen

<p>Natalia Cedeño Vargas Coordinadora Certamen Comidas y Bebidas Tradicionales Cañas 2024 CICPC</p>	<p>Paola Salazar Arce Jefe Unidad de Patrimonio Cultural Inmaterial CICPC</p>
<p>Teléfono: 2010-7445 Correo electrónico: certamencocinatradicional@patrimonio.go.cr</p>	

13. Cronograma

*Fecha	Actividad
01 de abril al 28 de junio	Recepción de solicitudes de participación
01 a 05 julio	Verificación del cumplimiento de requisitos de inscripción para notificación de formalización de la inscripción
08 al 31 de julio	Montaje de fichas resumen y fotos para evaluación de platos



*Fecha	Actividad
01 de agosto al 23 de agosto	Deliberación y fallo del jurado calificador
20 de setiembre	Acto de premiación.

***Las fechas dispuestas para el Certamen podrán ser variadas por la institución por razones de interés público o fuerza mayor.**

14. Anexos

Las personas pueden inscribirse de manera virtual llenando el formulario en el siguiente enlace: <https://forms.office.com/r/gS0Z6x6jEy>.

