

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS AMÉRICAS

CARRERA DE RELACIONES INTERNACIONALES

TALLER DE GRADUACIÓN

**TEMA: ANÁLISIS DEL EFECTO SOCIOECONÓMICO DEL
CENTRO GASTRONÓMICO EL SURÁ DEL CANTÓN DE
CURRIDABAT BASADO EN EL OBJETIVO DE DESARROLLO
SOSTENIBLE #10: REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES EN
EL PERIODO 2016-2022.**

**MODALIDAD DE TESIS PARA OPTAR POR EL GRADO ACADÉMICO DE
LICENCIATURA EN RELACIONES INTERNACIONALES.**

SUSTENTANTE:

MANUEL BABBAR CARABAGUIAS

TUTORA DE LA INVESTIGACIÓN:

LIC. VÍCTOR ESTRADA-MENA

SEDE ARANJUEZ, SAN JOSÉ, DICIEMBRE, 2023

Tabla de contenido

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	3
1.1 <i>Planteamiento del problema</i>	4
1.2 OBJETIVOS	6
1.2.1 <i>Objetivo general</i>	6
1.2.2 <i>Objetivos específicos</i>	6
1.3 JUSTIFICACIÓN.....	7
1.4 ANTECEDENTES.....	9
1.5 PROYECCIONES.....	27
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	29
2.1 MARCO HISTÓRICO.....	30
2.1.1 HISTORIA DE CURRIDABAT	30
2.1.2 EVOLUCIÓN DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA.....	32
2.1.3 DESARROLLO DE LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)	33
2.2 MARCO CONCEPTUAL	36
2.2.1 DESARROLLO SOSTENIBLE	37
2.2.2 DESIGUALDAD SOCIOECONÓMICA	39
2.2.3 DESARROLLO LOCAL	41
2.3 MARCO REFERENCIAL.....	42
2.3.1 POLÍTICAS PÚBLICAS MUNICIPALES.....	42
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO	44
3.1 ENFOQUE.....	45
3.2 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	46
3.3 FUENTES DE INFORMACIÓN	47
3.3.1 <i>Fuentes primarias</i>	47
3.3.2 <i>Fuentes secundarias</i>	47
3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA	48
3.5 UNIDADES DE ANÁLISIS	51
3.6 INSTRUMENTOS	53
3.6.1 <i>Revisión bibliográfica</i>	53
3.6.2 <i>Entrevista semiestructurada</i>	54
3.6.3 <i>Instrumentos por objetivo</i>	55
3.7 PROCESO DE RECOLECCIÓN DE DATOS	58
CAPITULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS	60
4.1 ORIGEN DEL CENTRO GASTRONÓMICO	60
4.2 COMUNIDAD DEL CENTRO GASTRONÓMICO EL SURÁ	62
4.3 EMPLEABILIDAD.....	65
4.4 EMPRENDEDURISMO	68
4.5 MUNICIPALIDAD DE CURRIDABAT.....	74
4.6 FINANCIAMIENTO	76

4.7 MATRÍCULA E INSCRIPCIÓN.....	78
CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	82
5.1 CONCLUSIONES	82
5.2 RECOMENDACIONES	85
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	89

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

En el contexto actual, la búsqueda de un desarrollo sostenible que promueva la equidad y reduzca las desigualdades se ha convertido en un objetivo prioritario para las sociedades. En este sentido, los Objetivos de Desarrollo Sostenible establecidos por las Naciones Unidas ofrecen una guía integral para abordar los desafíos sociales, económicos y ambientales que enfrenta nuestro mundo. A este respecto, el objetivo número 10 se centra específicamente en la reducción de las desigualdades tanto fuera como dentro de los países.

En línea con lo anterior, la presente investigación se enfoca en analizar los efectos socioeconómicos del Centro Gastronómico El Surá, ubicado en el cantón de Curridabat, Costa Rica, durante el periodo comprendido entre 2016 y 2022. El Surá se ha consolidado como un espacio dedicado a la promoción de la gastronomía local y al impulso de emprendimientos culinarios, con el propósito de generar oportunidades económicas y sociales en la zona.

El objetivo principal de esta investigación es evaluar en qué medida el Centro Gastronómico El Surá, en línea con el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) #10, ha contribuido a la reducción de las desigualdades socioeconómicas en la comunidad de Curridabat. Para lograrlo, se realizará un análisis minucioso de los impactos generados por el centro gastronómico en términos de equidad socioeconómica, inclusión social, desarrollo sostenible y mejora de las condiciones de vida de los actores involucrados.

Se considera especialmente relevante conocer el contexto histórico y socioeconómico de la comunidad de Tirrases, en la cual se encuentra ubicado el centro. No solo la comunidad, sino que todo el distrito ha experimentado cambios significativos y desigualdades a lo largo de su

historia, por lo que comprender este desarrollo histórico de la zona permitirá contextualizar de manera más precisa los efectos suscitados por el Centro Gastronómico El Surá.

Mediante un enfoque multidisciplinario y la utilización de métodos de investigación cualitativos y cuantitativos, se espera obtener resultados que contribuyan a conocer la importancia de los proyectos gastronómicos como agentes de cambio socioeconómico y a comprender las estrategias que promueven la reducción de las desigualdades. Con ello, se espera brindar aportes relevantes tanto a la academia como a los actores involucrados en la planificación y desarrollo de iniciativas similares, con miras a fortalecer las políticas y prácticas orientadas hacia un desarrollo sostenible y equitativo en Costa Rica y en otros países con condiciones similares.

1.1 Planteamiento del problema

El presente estudio tiene como objetivo analizar detalladamente el impacto socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá, ubicado en el cantón de Curridabat, específicamente en el distrito de Tirrases. Este se ha convertido en un espacio dedicado a la promoción de la gastronomía local y al impulso de emprendimientos culinarios, lo que ha permitido brindar oportunidades económicas y sociales en la zona.

El fenómeno que se pretende investigar se enfoca en cómo las acciones del Centro Gastronómico El Surá han contribuido a generar cambios positivos en la comunidad de Curridabat, por medio de la promoción de la gastronomía local, la capacitación de emprendedores y la generación de empleo. Para lograr esto, se contextualizará el fenómeno, a partir de las acciones emprendidas previamente por la Municipalidad de Curridabat para

fomentar la reducción de las desigualdades socioeconómicas en el cantón mediante la creación de este centro gastronómico.

Dentro del marco teórico del estudio, se establece una relación entre los conceptos de desarrollo sostenible y reducción de desigualdades. Se busca analizar cómo las acciones del Centro Gastronómico El Surá se alinean con el Objetivo de Desarrollo Sostenible #10, el cual busca reducir las desigualdades económicas y sociales en comunidades vulnerables. Así, se explorará de qué manera el centro gastronómico ha contribuido a mejorar la equidad y el desarrollo inclusivo en el cantón de Curridabat.

La relevancia de este estudio radica en la existencia de un vacío con respecto al impacto socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá, específicamente en relación con la reducción de desigualdades en el cantón de Curridabat. Aunque se ha observado, empíricamente, un crecimiento significativo en la actividad y notoriedad del proyecto dentro de la comunidad en los últimos años, no se ha realizado una evaluación exhaustiva que permita visibilizar su alcance a nivel nacional e internacional en términos de desarrollo sostenible y reducción de desigualdades.

En línea con todo lo anterior, se buscará, por medio de un análisis riguroso y completo, obtener información precisa sobre los efectos positivos generados por este centro gastronómico en términos de equidad socioeconómica, sociocultural, desarrollo sostenible y reducción de las desigualdades en la comunidad de Curridabat. Así las cosas, en este estudio se plantea la siguiente pregunta de investigación: ¿cuáles han sido los efectos socioeconómicos del Centro Gastronómico El Surá del cantón de Curridabat, en relación con el Objetivo de Desarrollo Sostenible #10: Reducción de las desigualdades, durante el periodo 2016-2022?

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo general

Analizar el efecto socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá del cantón de Curridabat, según el Objetivo de Desarrollo Sostenible #10: Reducción de las Desigualdades, durante el periodo comprendido entre 2016 y 2022.

1.2.2 Objetivos específicos

- 1 Determinar los aspectos socioeconómicos de la región de estudio para identificar el efecto del Centro Gastronómico El Surá en términos de generación de empleo, desarrollo económico local y mejora de la calidad de vida de la comunidad.
- 2 Identificar las políticas diseñadas por la Municipalidad de Curridabat para el apoyo y desarrollo de iniciativas comunales que promovieron la creación del Centro Gastronómico El Surá.
- 3 Conocer las expectativas, beneficios y logros de los actores comunales del cantón de Curridabat, respecto de la labor realizada por el Centro Gastronómico El Surá, durante el periodo de estudio.
- 4 Proponer acciones que contribuyan a potenciar el efecto socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá, con el fin de fortalecer su papel como agente de reducción de desigualdades y promotor del desarrollo sostenible en el cantón de Curridabat.

1.3 Justificación

La presente investigación es altamente conveniente, ya que busca analizar minuciosamente el impacto socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá en el cantón de Curridabat, específicamente en relación con el Objetivo de Desarrollo Sostenible #10: Reducción de las Desigualdades. La elección de este tema se basa en la importancia que recubre el rescate cultural de las tradiciones gastronómicas, así como en relevancia que los Objetivos de Desarrollo Sostenible tienen en el abordaje de las desigualdades socioeconómicas desde un enfoque local con acciones concretas.

Al realizar un análisis exhaustivo de este caso específico, se podrán identificar las acciones efectivas que han contribuido a generar cambios positivos en la comunidad, por medio del impulso de oportunidades económicas y sociales. Los resultados de esta investigación pueden servir como referencia para otras comunidades que buscan fomentar el desarrollo sostenible y promover la equidad, generando conocimientos y aprendizajes aplicables a nivel global.

El análisis del impacto socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá permitirá visibilizar y valorar el papel que desempeña en la comunidad de Curridabat. La gastronomía local y los emprendimientos culinarios pueden ejercer un papel clave en la generación de empleo, el desarrollo económico local y la mejora de la calidad de vida de la comunidad.

Al destacar los logros y beneficios del centro gastronómico, esta investigación puede generar un mayor apoyo y participación en iniciativas similares, tanto a nivel nacional como a nivel internacional. Además, la proyección social de este estudio se extiende a otras comunidades que enfrentan desafíos semejantes en términos de desigualdades socioeconómicas, ya que podrán aprender de la experiencia en la planeación y ejecución del Centro Gastronómico

El Surá y replicar sus estrategias para promover un desarrollo inclusivo y equitativo en sus propios territorios por medio de las municipalidades.

Por otra parte, esta investigación tiene implicaciones prácticas de gran relevancia y utilidad. Al analizar detalladamente el impacto socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá, se podrá comprender cómo este sitio ha contribuido a resolver el problema real de las desigualdades socioeconómicas en la comunidad de Curridabat. Los resultados obtenidos permitirán identificar las políticas municipales y las acciones del centro gastronómico que han sido efectivas, y podrán ser utilizados como guía para futuras decisiones y estrategias en el ámbito local y nacional.

Los insumos recopilados en esta investigación proporcionarán datos concretos sobre los aspectos socioeconómicos y sociales de la región de estudio, así como los logros, beneficios y expectativas de los actores comunales. Esto permitirá una comprensión más precisa de cómo el Centro Gastronómico El Surá ha contribuido a la generación de empleo, el desarrollo económico local y la mejora de la calidad de vida de la comunidad de Curridabat.

En relación con el valor teórico, esta investigación permite llenar un vacío en el conocimiento existente acerca de los temas de la investigación. Aunque se ha observado, empíricamente, un crecimiento significativo en la actividad y notoriedad del Centro Gastronómico El Surá en la comunidad, no se ha realizado una evaluación exhaustiva que permita visibilizar su alcance a nivel nacional e internacional en términos de desarrollo sostenible y reducción de desigualdades. Por lo tanto, los resultados de esta investigación permitirán obtener información precisa y detallada sobre los efectos positivos generados por este centro gastronómico en términos de equidad socioeconómica, sociocultural, desarrollo sostenible y reducción de las desigualdades en la comunidad de Curridabat. Esto, además, proporcionará

una base sólida para futuras investigaciones y proyectos relacionados con el impacto de la gastronomía local en el desarrollo sostenible y la reducción de las desigualdades.

Al abordar el análisis del impacto socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá, se podrá obtener información valiosa que permita crear nuevos instrumentos de recolección y análisis de datos en el campo de la investigación sobre el desarrollo sostenible y la reducción de desigualdades. Además, contribuirá a la definición y comprensión de conceptos clave relacionados con el impacto socioeconómico de iniciativas comunales y con la promoción de la gastronomía local. Los resultados obtenidos, por otra parte, podrán ser utilizados para mejorar la forma de experimentar con variables relevantes en el ámbito del desarrollo sostenible y para sugerir nuevas formas de estudio y análisis de poblaciones vulnerables. En este sentido, la investigación propuesta ofrecerá una metodología útil y aplicable para futuras investigaciones en el campo del desarrollo sostenible y la reducción de desigualdades.

1.4 Antecedentes

Para profundizar en el tema de investigación es necesario conocer acerca de los acontecimientos que fueron moldeando el cantón de Curridabat y específicamente el distrito de Tirrases. Resulta indispensable conocer detalladamente el acontecer histórico dentro del cantón de Curridabat para poder entender el contexto actual. Para esto se utilizó como referencia la investigación de la historiadora y profesora de la Universidad de Costa Rica Mariana Campos (2011), específicamente el artículo denominado “Edificaciones, haciendas y viviendas en Curridabat, una comunidad cafetalera del Valle Central de Costa Rica (1900-1950)”.

Este artículo fue publicado en el Archivo Nacional de Costa Rica, con el fin de enriquecer el conocimiento acerca de la población josefina y de cómo se forma un contraste de

clases económicas debido al crecimiento acelerado de la compraventa de café. En su momento, las élites y familias adineradas eran las primeras en recibir fincas y almácigos de café para la siembra. En este sentido, Curridabat tomó un papel protagónico debido a sus cualidades geopolíticas. Este se convirtió en un punto medio entre Cartago y San José, lo que volvió sus tierras atractivas para los empresarios de las dos provincias. Campos (2011) plantea en su investigación lo siguiente:

Curridabat era un espacio heterogéneo, donde se combinaban los grandes, medianos y pequeños propietarios, aunque había espacios en esa comunidad, donde se concentraban propiedades más grandes ese fue el caso del camino de la Concepción o Guayabos, La Laguna y la Carretera Nacional. En medio de la coexistencia de propietarios con terrenos de diferente medida y propósito: café, potrero, residencia y diversos cultivos, se observaban disparidades notables entre ellos, donde las diferencias eran más evidentes con respecto al grupo de vecinos sin propiedad raíz, lo que reveló el grado de proletarización que tuvo lugar en la comunidad, situación que de manera general afectó al conjunto de la población costarricense, de acuerdo con el censo de población de 1892. (p. 76)

La autora resalta la heterogeneidad de Curridabat como un espacio donde se entremezclaban propietarios de grandes, medianas y pequeñas extensiones de tierra. Sin embargo, a pesar de esta coexistencia con diferentes extensiones y usos de terreno, también se manifestaban disparidades significativas en términos socioeconómicos. Estas diferencias eran particularmente notorias en comparación con aquellos vecinos de Curridabat que no poseían ninguna propiedad raíz, es decir, personas que no tenían terrenos a su nombre para la siembra. Fue durante estos años que el auge, gracias al café, llevó a que la producción y venta de café se

volviera cada vez más lucrativa, lo que fortaleció de esta forma a las élites de San José y Cartago que se interesaban aún más por esta zona de Curridabat.

Estos factores históricos pueden tener implicaciones duraderas en el desarrollo económico de una comunidad. Los patrones de propiedad de la tierra, la distribución desigual de los recursos y las oportunidades económicas, así como la falta de acceso a servicios básicos pudieron haber perpetuado desventajas económicas en Tirrases a lo largo del tiempo. Lo anterior, permite dimensionar la manera en que se fue moldeando la ciudad con este contraste demográfico de situaciones muy diferentes entre el mismo distrito.

Por otro lado, uno de los acontecimientos más relevantes para la zona de Tirrases fue la construcción del leproario, gracias a la donación del terreno de la familia Mercedes. Esto marcó un antes y un después para los vecinos de la zona. Para abordar este tema se puede comenzar citando el artículo científico: “Hansen en Costa Rica: pasado, presente y futuro” de los autores Orlando Jaramillo-Antillón, Azálea Espinoza-Aguirre y Raquel Lobo-Philp (2011).

Este artículo es un recuento histórico de los brotes de lepra que hubo en el país desde inicios del siglo XIX. Para contener esta enfermedad se crearon instituciones médicas conocidas como leproarios. Estos eran lugares destinados a la reclusión y tratamiento de las personas con lepra. Es importante hacer énfasis en que uno de los principales objetivos de estos centros era recluir a la persona inclusive si estos no eran sus deseos o intenciones. Esto desencadenó un rechazo sistemático o exclusión para todas aquellas personas que sufrían de esta enfermedad. Según el autor Jaramillo et al. (2011):

Se construyó e inauguró el 27 de febrero de 1833, el primer Leprocomio del estado para 19 pacientes. Para esta época, la discriminación y el miedo hacia los enfermos de lepra era bien marcado, en todo el mundo y nuestra sociedad no escapó a esta situación [...] el

10 de mayo de 1908, nuevamente se traslada a Tirrases de Curridabat, al “Asilo Nacional de las Mercedes”. (p. 231)

La precarización de la zona sumado al establecimiento del leproscario en Tirrases marcó un punto de inflexión para los habitantes de la zona. La construcción de esta institución médica generó un impacto significativo en la vida de la comunidad debido a que la presencia de la institución médica implicó la segregación y el aislamiento de las personas con lepra, lo que agravó aún más el estigma y la exclusión social que ya enfrentaban. Aquellos que eran diagnosticados con lepra eran enviados al leproscario en Tirrases, lo que los separaba de sus familias y de la sociedad en general. Por ende, el distrito fue considerado como una zona marginada. .

Sin embargo, a medida que avanzaba el conocimiento médico y se desarrollaban tratamientos efectivos, la necesidad de aislamiento obligatorio disminuyó. Se promovió una transición hacia el enfoque de atención ambulatoria y la integración social de las personas afectadas por la lepra. Esto significaba que no era un lugar para la retención de personas, sino que se ofrecía tratamiento para la enfermedad. En la década de 1990, el leproscario de Tirrases fue cerrado y se implementaron políticas para promover la inclusión de las personas afectadas por la lepra en la sociedad. No obstante, el estigma y la discriminación asociados a la enfermedad persistieron en algunas comunidades, lo que, a su vez, estigmatizaba las comunidades vecinas..

La historia de cómo la zona de Tirrases pasó de ser reconocida en el país por sus cafetales a que la presencia del leproscario dejara un legado de estigma y exclusión son factores que pueden afectar la participación y el empoderamiento de la comunidad en proyectos de desarrollo. Por lo tanto, comprender y tomar en cuenta estos antecedentes permite evaluar cómo El Surá ha

abordado las desigualdades en el pasado y cómo ha fomentado la participación comunitaria de las actividades.

Por otra parte, dentro de toda investigación es importante también tomar en cuenta el contexto internacional que rodea el tema de investigación elegido. Esto a partir de la revisión de documentos académicos veraces y confiables que brinden una perspectiva internacional de la temática de esta tesis. Se puede comenzar citando el artículo denominado “La educación como factor de desarrollo” de los autores Teresa Díaz y Pedro Alemán (2007), para la *Revista Virtual Universidad Católica del Norte*.

En este artículo, los autores destacan que en un marco contextual contemporáneo es necesario priorizar la optimización del proceso educativo, ya que la educación supone un importante factor de cambio. La función de la educación como preservadora, estabilizadora y controladora de las condiciones sociales existentes permite difundir, promover y consolidar patrones de comportamiento, ideas y valores aceptados socialmente. (Díaz y Alemán, 2007).

Los autores agregan que el proceso educativo posee una gran influencia en el cambio de comportamiento de las personas en la búsqueda por desarrollarse, lo que significa que las sociedades que buscan el desarrollo deben innovar sus estructuras y procesos generadores de valor y promover una educación que produzca personas creativas, innovadoras y libres, al servicio de todos los sectores de la sociedad.

Un sistema educativo consolidado puede conducir a las sociedades a convertir la educación en un agente de cambio y en un factor de desarrollo socioeconómico y personal. De igual manera, puede llegar a ser un motor de innovaciones que transforme las propias estructuras sociales (institucionales, económicas, político), en las cuales sea la gente la que se convierta en un agente y facilitador del cambio. Es claro que el cambio social no es causado directamente por

la educación, pero la educación es la encargada de dotar a la sociedad de seres humanos capacitados para el avance (Díaz y Alemán, 2007).

La educación ha sido tradicionalmente considerada un factor esencial para el desarrollo socioeconómico porque a través de ella se reconocen conocimientos, habilidades y destrezas para el desempeño profesional o industrial, es decir, se capacita a una persona para ser productora (Díaz y Alemán, 2007). Por esto, este estudio resulta fundamental entender, desde una perspectiva global, cómo la educación y capacitación contribuyen como agente de cambio para el desarrollo y la disminución de las desigualdades en cualquier sociedad del mundo.

El segundo estudio que se encontró fue una investigación desarrollada por Marco Quezada, Gladys Luján y Gerardo Segovia (2022) titulado “Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador” para la *Revista In Siembra*. Este trabajo fue elaborado desde la perspectiva social y cultural del cantón Santa Elena, perteneciente a la provincia homónima en la República del Ecuador.

Según el estudio de Quezada, Luján y Segovia (2022), la municipalidad tal y como se muestra en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial para el periodo 2019-2023 visualiza, dentro de la zona, en la gastronomía una de sus fortalezas. Sin embargo, los autores consideran que tomar en cuenta el tema de actividades que promuevan y fortalezcan el patrimonio gastronómico tanto del país como de la zona, es algo que todas las autoridades y gobiernos deberían hacer: considerar en sus planificaciones, proyectos y programas de promoción de identidad, fortalecimiento y promoción de la cultura y tradiciones gastronómicas (Quezada, Luján y Segovia, 2022).

Los investigadores afirman que el impulso de la marca gastronómica del país es una herramienta útil para, de alguna forma, contrarrestar los impactos de la globalización, que se han

traducido en una pérdida de la identidad nacional en muchas partes del mundo; además, esta podría convertirse también en una herramienta para el desarrollo sostenible de la comunidad de Santa Elena. Por esta razón, los autores recalcan la importancia de que en Ecuador la comunidad emprendedora tome acción de manera conjunta con instituciones públicas o privadas, para considerar el uso de elementos de su patrimonio gastronómico de forma sustentable.

Un aspecto clave por el cual se consideró este estudio como un antecedente es que la provincia de Santa Elena, Ecuador, es un importante destino turístico, donde las personas optan por dedicar el 80% de su energía al emprendimiento gastronómico (Quesada, Luján y Segovia, 2022). Lo anterior principalmente debido a la falta de oportunidades de empleo y a la incapacidad del propio gobierno de generar empleos formales. Situación muy similar que impulsó a la creación del Centro Gastronómico El Surá, en Costa Rica.

A pesar de que vivir de un emprendimiento gastronómico en una zona turística suena como un buen plan, este estudio concluye con que esto no es del todo cierto, ya que al ser Santa Elena un destino vacacional tan recurrido por extranjeros, su afluencia depende de la temporada en la que se encuentre; es decir: en épocas particulares del año, las personas que viven de esto reciben mucho menos ingreso y eso aumenta las desigualdades sociales y empeora estatus socioeconómico de la población. Por esta razón, terminan dando la recomendación para que el gobierno se apresure a planificar por medio de políticas que promuevan eventos culturales, una estrategia que se enfoque en información, servicios, seguridad y tiempo de permanencia para asegurar la sostenibilidad de los emprendimientos gastronómicos.

El tercer antecedente es un examen reflexivo elaborado para optar por el grado de Ingeniería en Alimentos y Bebidas de la Universidad Regional Autónoma de los Andes que se titula “Estrategia de integración Gastronómica para el rescate, preservación y difusión de la

identidad culinaria en el patio de comida del Cantón Valencia” cuya autoría corresponde a Solórzano (2017).

Este estudio trata igualmente la importancia de la gastronomía como parte del patrimonio inmaterial de las ciudades y como impulsor de la economía y de las personas que se dedican a esta. El estudio se refiere a la “gastronomía típica” en el mundo e indica que se puede reconocer que es muy variada y se asocia a regiones y países; entre ella destacan la cocina mediterránea, asiática, caribeña, entre otras.

Dentro de los países que más se sobresalen por tener una cocina típica reconocida son Perú caracterizada por lo picoso de sus platos; la mexicana, cuya comida es rica en carbohidratos, proteínas y hortalizas. También otra gastronomía muy reconocida es la española con su paella valenciana de mariscos y carnes; la italiana, caracterizada por la pasta y el ragú, y no se puede pasar por alto las parrilladas argentinas. En última instancia, cada región posee sus propias características que hacen que la gastronomía tenga un sentido de pertenencia y nacionalidad (Solórzano, 2017).

Ahora bien, en Ecuador donde se genera el examen reflexivo de Solórzano la oferta gastronómica es muy amplia de una región a otra, aunque si una persona se dirige por todas las provincias de la costa, se dará cuenta de que la cocina típica no varía demasiado, por el hecho de que su oferta se basa en plátano, mariscos, arroz, yuca. Sin embargo, la diferencia al momento de servir los platos típicos es muy obvia, ya que la preparación es distinta y también incide la condimentación de la misma.

Haciendo mención específica de la ciudad de Valencia, en donde se enfoca este examen reflexivo, Solórzano (2017) afirma que en un principio los pobladores del cantón poseían una gastronomía mucho más diversa, elaboraban recetas como secos de guanta, armadillo y guatusa,

también preparaban el bocachico con hojas de verde y luego lo asaban, al pasar el tiempo su gastronomía fue influenciada por los españoles, lo que ha llevado a que en el mercado municipal en patio de comidas típicas se ofrezca a los visitantes los platos de hornado y caldo de manguera.

Esta investigación concluye que, por medio del proceso de elaboración de una estrategia para la gastronomía típica y tradicional del Estado de Valencia, se determinó que es posible lograr la conservación de la gastronomía endémica mediante la integración de la difusión y rescate de las culturas culinarias, lo que permitió beneficiar a quienes trabajan en este rubro. Por esta razón, se seleccionó dicho trabajo académico, ya que el Centro Gastronómico El Surá no solo supone un lugar que fomenta la gastronomía costarricense y rescata la tradición culinaria, sino que mientras lo hace contribuye a reducir las desigualdades que vive la comunidad debido a que se brindan herramientas para que las personas se puedan desempeñar como profesionales.

El cuarto antecedente es un artículo para la *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* de la Universidad de Barcelona, España, titulado: “Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña” y su autoría pertenece a Zeinab Jeambey (2016). En dicho artículo el autor comienza afirmando que las rutas gastronómicas estimulan el desarrollo local sostenible de zonas agrícolas.

En el artículo, Jeambey (2016) comienza destacando el valor de la comida en las experiencias de viaje, ya que supone un fenómeno en la actualidad también llamado “Turismo Gastronómico”. Se debe a que, a partir de la década de 1960, la “comida local” se empezó a considerar como una expresión de la identidad de un pueblo. Esto atrajo el interés de los viajeros de todas partes del mundo, interesados en la gastronomía.

Más actualmente, el rechazo a la estandarización alimentaria conduce a las personas a buscar una cocina auténtica, natural, de terror, que vuelva a sus raíces y que les permita

conectarse con ellas. Por lo que el autor considera que potenciar la autenticidad de la gastronomía de una región, invitar al uso de la cultura local, ser parte integral de la experiencia turística por medio del encuentro con gente local, el consumo de sus comidas y la compra de sus productos se traduce directa o indirectamente en beneficios económicos (Jeambey, 2016).

La marca protegida de los productos agrícolas no significa sólo una garantía de calidad, sino, en este contexto de arraigo geográfico y fidelidad a las formas tradicionales de cultivo y procesado, supone además proporcionar una ventaja competitiva para la comercialización de alimentos. El estudio concluye que en comparación con recursos culturales, la gastronomía local, tiene la particularidad de ser un recurso patrimonial dinámico que cambia a lo largo del año, lo que mantiene a los turistas interesados por asistir en cualquier momento. Este estudio sirve como un ejemplo de lo que puede generar el impulso de la gastronomía en una región en particular y si consideramos que Costa Rica es un país que atrae muchísimo turismo, poner en práctica estas teorías augura una amplia posibilidad de tener éxito en el mercado por medio de la gastronomía.

Finalmente, el último antecedente que se encontró es un estudio impulsado por el Gobierno de España que tiene múltiples autores, sin embargo, para efectos de este trabajo se seleccionó el capítulo veinticuatro de dicho estudio, denominado “La gastronomía aragonesa como motor de desarrollo”, cuya autoría pertenece a Ruíz (2020) y que aborda un proyecto que busca impulsar el consumo de la gastronomía aragonesa.

Dicha iniciativa se llama “Pon Aragón en tu mesa” y se trata de un proyecto colaborativo en el que participan 16 grupos de acción local de la comunidad de Aragón que valoran la calidad de los productos producidos en el Aragón rural. Esta iniciativa se creó con el fin de impulsar el desarrollo de estas regiones, así como dinamizar el sector, dar a conocer la calidad de sus productos, apoyar el emprendimiento y promover la comercialización.

De hecho, según Ruíz (2020) esta y otras iniciativas similares trabajan bajo un mismo sello de marca, lo que les indica a los consumidores que el producto que están adquiriendo es de Aragón, y cuando lo compran terminan desarrollando interés en la región. Las tiendas a las que se provee y que cocinan con estos productos tienen, a cambio, una sección online en la página web de la iniciativa donde pueden participar en presentaciones de productos, catas, maridajes, etc., donde también se pueden contactar con los productores y vendedores para conocer la riqueza agroalimentaria que ofrecen.

En ese sentido, Ruíz (2020) afirma que el coordinador del proyecto, que ha dado visibilidad a más de 1500 productores rurales, lo que en realidad ha hecho ha sido ayudar al desarrollo del medio rural de la región de Aragón, a la creación de empleo y al fortalecimiento de la identidad culinaria regional. Pretensiones de iniciativas como estas son las que tiene la Municipalidad de Curridabat con el Centro Gastronómico El Surá, en donde el principal objetivo de la Municipalidad es combatir la situación de desempleo de la zona de Tirrases en Curridabat, pero, además, se busca hacerlo a partir del máximo aprovechamiento del potencial que existe, no solo para la capacitación de personas, sino también para la revalorización del patrimonio cultural de las recetas y de los productos de la zona. Así como con “Pon Aragón en tu mesa”, la iniciativa de Curridabat busca incentivar el consumo de producto local, con lo que se ayuda a los productores de la zona y también a quienes activamente participan en conservar los legados culinarios del país. Esto se traduce en una mayor capacidad de generar empleo, dinamizar la economía y atraer inversión para seguir financiando proyectos similares dentro de la Municipalidad.

En vista de que esta tesis está orientada al ámbito nacional, es fundamental realizar una revisión bibliográfica de los documentos académicos como tesis, revistas científicas, entre otras,

que han sido desarrolladas a nivel nacional y que poseen una relación estrecha con la temática de este trabajo y que contribuyen en recopilar información veraz y concreta para el cumplimiento de los objetivos de este.

En primera instancia, se encontró un artículo científico de la Universidad Latinoamericana de Ciencia y Tecnología, cuya autoría corresponde a Mauricio Romero (2013) y que se denomina “La Responsabilidad Social Empresarial de las grandes empresas del Gran Área Metropolitana y su contribución al desarrollo económico y social en los casos de pobreza extrema que puedan existir entre sus colaboradores”. Dicho artículo fue seleccionado debido a que se hace mención a Curridabat y a la relación existente entre el desarrollo socioeconómico y la pobreza extrema en la que viven empleados de dichas empresas.

En dicho trabajo, el autor comienza destacando que en el mundo y particularmente en Costa Rica, se puede con muchísima facilidad observar de qué forma día a día crecen y se profundizan las crisis sociales, políticas y económicas, lo que conlleva a la desigualdad social, un fenómeno cada vez más usual entre los costarricenses.

Esta población en condición marginal implica que las personas que se encuentran en esta situación vivan en constante crisis. En el caso de Curridabat, según la municipalidad de ese cantón, para 2021 la pobreza en su territorio era de un 13% y la pobreza extrema de un 3% de los hogares.. Esto representa una amenaza a la imagen y reputación de estas personas y, además, está probado que crea obstáculos para satisfacer las necesidades humanas básicas como la salud, la alimentación, la protección, el afecto, la educación, la comunicación, el trabajo, entre otros.

Romero (2013) lo menciona claramente:

La Gran Área Metropolitana tiene concentraciones de pobreza y de riqueza que están creciendo día a día, además de que se ve marcada una desigualdad social evidente en

ciertas regiones y áreas del país, otros cantones como San Pedro de Montes de Oca, Barrio Tournón, Santa Ana, Curridabat, Sabana, Alajuelita, Escazú, Tarrazú y Pavas muestran estos indicios según los entrevistados. (p. 11)

Dentro de esta investigación de Romero (2013) se encontró que existen particularmente empresas grandes que realizan programas, políticas y estrategias para contribuir a la disminución de las desigualdades en estos cantones. Además, este estudio recomendó a las empresas de estas zonas y de zonas circundantes generar conciencia por medio de estudios que les ayuden a conocer la realidad socioeconómica de sus colaboradores.

Estos elementos son importantes para la presente tesis debido a que brinda información de la situación socioeconómica de los costarricenses que viven en zonas urbanas donde es más evidente la desigualdad y aborda dicha problemática desde un frente tan importante para la sociedad como el sector empresarial, el cual, si trabaja de forma interinstitucional, puede maximizar el alcance de sus programas.

En segundo lugar, el estudio para optar por el grado de licenciatura en la Universidad de Costa Rica, cuya autoría corresponde a Lauren Artavia, José Mario Castro, Rafael Chaverri, Cristell Fallas, Lidia Núñez, y Antonio Álvarez (2021), denominado “Propuesta de modelo de atención a emprendimientos gastronómicos para la Fundación Parque Metropolitano La Libertad, Costa Rica”, abordó ampliamente los efectos de los servicios de Parque La Libertad en la Comunidad de Patarrá.

En dicho estudio, los autores comienzan destacando la situación o el contexto del proyecto y afirman que, en los últimos años, particularmente después de la pandemia, se ha buscado fomentar e impulsar el apoyo a los emprendimientos como una alternativa para

promover el desarrollo comunitario y el crecimiento económico; sin embargo, en muchos casos estas alternativas no se han ejecutado o no lo han hecho con éxito.

Es por esta razón que variedad de entidades e instituciones, tanto privadas como públicas, en diferentes países, incluido Costa Rica, han generado esfuerzos transversales e interinstitucionales con la finalidad de apoyar y capacitar a los emprendedores por medio de la ejecución de diferentes estrategias para mejorar el nivel socioeconómico de sus sociedades y maximizar la rentabilidad de sus negocios.

Las conclusiones de la propuesta de Artavia et al. se generaron a partir del contexto nacional postpandemia, donde primó el desempleo, el incrementan las desigualdades y muchas personas terminaron en condición de pobreza o pobreza extrema. A raíz de estas circunstancias los autores propusieron una serie de capacitaciones que contribuyeran a que los emprendedores pudieran estar capacitados en diferentes áreas del negocio. Esto con el objetivo de que pudieran establecerse en el mercado con mayor eficiencia, considerando elementos como la innovación, la economía circular y el mercadeo digital. Las capacitaciones se harían por medio de módulos virtuales que permitan a los emprendedores tener la facilidad de recibir dichas instrucciones en su tiempo libre y de la mano de profesionales en cada área respectiva. Todo esto bajo el entendido de que, una vez que estos emprendedores salgan al mercado a competir, lo puedan hacer con todas las herramientas necesarias que les permitan contribuir al desarrollo socioeconómico de la comunidad y en la generación de empleo.

Así como las otras investigaciones, este estudio de Artavia et al. se vincula ampliamente con la función que realizan desde la Municipalidad de Curridabat por medio del Centro Gastronómico El Surá, donde uno de sus principales ejes de accionar implica el apoyo y capacitación de emprendedores gastronómicos, particularmente en el área de Tirrases, donde el

desempleo ha incrementado considerablemente y la función del Centro contribuye a capacitarlos e insertarlos en el mercado.

El tercer antecedente nacional viene siendo el trabajo para optar por el grado de licenciatura en la Universidad Nacional de Costa Rica, que tiene por autora a Ana María Jiménez (2021), denominado “Propuesta de una ruta gastronómica de platos populares y tradicionales guanacastecos para el distrito de Las Juntas de Abangares, Guanacaste”. Se seleccionó este trabajo como antecedente porque, además de estar enfocado en el sector gastronómico, tiene un impacto a nivel socioeconómico.

La autora, en su investigación, comenzó destacando que en Las Juntas de Abangares existe un nivel de desarrollo social entre bajo y muy bajo. Agregó, también, que las principales actividades económicas son la producción agrícola y el comercio. De hecho, este cantón es considerado uno de los cantones más fértiles con una gran variedad de productos como: maíz, sal, mariscos, caña de azúcar, ganado, café, cítricos, aguacate, oro, etc. Sin embargo, a raíz del Huracán Nate, la reactivación productiva y el desarrollo se han ralentizado.

Se menciona igualmente que para provocar esta reactivación en el cantón se deben desarrollar proyectos innovadores que impulsen la producción agrícola (ampliamente dañada por Nate), las actividades comerciales y la pesca. De esta problemática, derivada de una situación socioeconómica, es que nace la necesidad de crear un encadenamiento productivo, una alianza entre proveedores y compradores, para promover y fortalecer la actividad productiva del distrito de Las Juntas de Abangares por medio de la creación de una ruta gastronómica (Jiménez, 2021). Lo anterior, apunta a generar beneficios socioeconómicos en el área donde se quiere implementar, lo que se asemeja a la funcionalidad del Centro Gastronómico El Surá, en Curridabat, que, además de promover el patrimonio inmaterial que es la gastronomía

costarricense, sirve como un colchón de apoyo que contribuye Al desarrollo socioeconómico de las zonas donde respectivamente se encuentran. Todo esto por medio de la capacitación, mejor colocación en el mercado y la efectiva inserción de los beneficiados en el mercado laboral.

Específicamente en el campo de la educación o capacitación, se encontró un artículo académico, denominado “Desarrollo Humano, Educación y Aprendizaje”, cuya autoría corresponde a León y Pereira (2004), ambas autoras profesionales en Psicología y que se desempeñan como docentes en la Universidad de Costa Rica y en la Universidad de Iowa. Las autoras comienzan destacando que el desarrollo humano, como factor globalizador, mantiene una estrecha relación con el aprendizaje y la educación, ya que estos últimos constituyen el motor fundamental del progreso del desarrollo.

Durante los primeros apartados del artículo, las autoras señalan que el término “desarrollo” ha sido, comúnmente, asociado a factores de carácter económico y social. No obstante, estas afirman que dicho término tiene también otras acepciones, en especial cuando se aborda el tema del desarrollo humano desde el individualismo.

Por otro lado, los autores León y Pereira (2004) señalan que el concepto de desarrollo social generalmente ha sido vinculado con ideas como el crecimiento económico, la formación de capital humano, el desarrollo de recursos humanos y las necesidades básicas, entre otros. Sin embargo, dichos planteamientos ponen en un primer lugar el aspecto económico del desarrollo, con lo que desplazan al hombre como individuo a un segundo lugar y lo posicionan como un medio para obtener riqueza. A pesar de que el ingreso económico es un componente muy importante para el desarrollo humano, no puede considerarse un sustituto de otros elementos, tales como la libertad política, los derechos humanos, la participación, la seguridad, entre otros. Esto se adecua a los objetivos del Centro Gastronómico El Surá, donde la idea no es sólo

capacitar a las personas para impulsarlos a insertarse en el mercado laboral, sino también brindarles las herramientas que estos puedan necesitar para continuar desarrollándose integralmente como seres humanos.

En ese sentido, el desarrollo humano tiene una estrecha relación con el aprendizaje y la educación; tanto así que, el primero supone la base o punto de partida de los otros dos. Al mismo tiempo, es un proceso bidireccional, es decir: el aprendizaje y la educación repercuten e impulsan el desarrollo humano en todas las etapas de la vida. (León & Pereira, 2004).

Este estudio concluye con la importancia de mantener una educación permanente, ya que esto brinda un marco más amplio para desarrollarse integralmente en sociedad, una mejor perspectiva profesional y laboral, así como un mayor aprovechamiento de las oportunidades, cuestiones que se relaciona estrechamente con los objetivos y el accionar del Centro Gastronómico El Surá.

Como último antecedente nacional se encontró un trabajo académico para optar por la licenciatura de Relaciones Internacionales con énfasis en Gestión de Cooperación Internacional de la Universidad Nacional de Costa Rica y cuya autoría pertenece a Carlos Ávila y Kenyi Villegas (2019). Su temática tiene una estrecha relación con la temática del Objetivo 10: Reducción de Desigualdades y la forma en la que la Municipalidad de Curridabat aborda estos proyectos por medio de cooperación internacional.

El trabajo de Ávila y Villegas (2019) afirma que, en Costa Rica, la cooperación internacional ha sido un actor muy importante en lo que respecta al desarrollo de iniciativas tanto a nivel nacional como los gobiernos locales e incluso con las Organizaciones No Gubernamentales. Lo anterior justifica la necesidad de citar este tipo de trabajos, para que puedan aportar desde esta perspectiva.

En este punto es pertinente recordar que, si bien Costa Rica ha alcanzado la categoría de países de ingreso medio-alto, esto no significa que a nivel nacional no existan desigualdades, desempleo o pobreza; en otras palabras, tener dicho estatus no se traduce en beneficios económicos para el país. A pesar de dicha situación, Costa Rica ha podido aceptar y ofrecer cooperación desde una perspectiva más completa y amplia, como la cooperación Sur-Sur, la cooperación descentralizada, la cooperación técnica, entre otros.

Ávila y Villegas (2019) mencionan que la cooperación internacional amplía su enfoque de acción sobrepasando las formas tradicionales de cooperación entre gobiernos nacionales, pero también se extiende a sectores más diversos, incluido el ámbito municipal, en el cual los actores locales son fundamentales para el cumplimiento de iniciativas, programas, políticas, entre otros. Estos cambios suponen una respuesta a la incapacidad del gobierno nacional para proveer y atender de manera inmediata las necesidades específicas de los diferentes espacios geográficos conocidos como cantones.

Finalmente, en los últimos años se ha potenciado el papel de los gobiernos locales en la cooperación internacional, y cada vez más optan por modelos de desarrollo local que se centren en las particularidades, retos y oportunidades de cada región, según sus propias condiciones y autonomía. La Municipalidad de Curridabat, específicamente, no se ha quedado atrás y, en vista de su población, no solo recibe mayor presupuesto, sino que tiene prioridad respecto a la cooperación internacional, lo que hace que tenga varios acuerdos a nivel de cooperación triangular y multilateral para la ejecución de varias iniciativas.

1.5 Proyecciones

- Identificar y evaluar de manera precisa el impacto socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá en el cantón de Curridabat, en relación con el Objetivo de Desarrollo Sostenible #10: Reducción de las Desigualdades, durante el periodo comprendido entre 2016 y 2022.
- Comprender y documentar las políticas de la Municipalidad de Curridabat que han respaldado y promovido la creación del Centro Gastronómico El Surá, brindando información relevante sobre el apoyo y desarrollo de iniciativas comunales en la región.
- Analizar en profundidad los aspectos socioeconómicos y sociales de la región de estudio para identificar el impacto del Centro Gastronómico El Surá, tanto en términos de generación de empleo, como de desarrollo económico local y mejora de la calidad de vida de la comunidad de Curridabat.
- Determinar los logros, beneficios y expectativas de los actores comunales del cantón de Curridabat en relación con la labor realizada por el Centro Gastronómico El Surá durante el periodo de estudio, de manera que se obtenga una visión integral de la percepción y satisfacción de la comunidad.
- Proponer recomendaciones y acciones concretas que contribuyan a potenciar el impacto socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá, de manera tal que se fortalezca su papel como agente de reducción de desigualdades y promotor del desarrollo sostenible en el cantón de Curridabat.
- Generar conocimientos y aprendizajes aplicables a nivel global a partir de los resultados obtenidos, para que sirvan como referencia para otras comunidades que buscan impulsar el desarrollo sostenible y promover la equidad mediante iniciativas similares.

- Proporcionar una base sólida para futuras investigaciones y proyectos relacionados con el impacto de la gastronomía local en el desarrollo sostenible y la reducción de las desigualdades, con lo que se pretende llenar un vacío en el conocimiento existente en estos temas.
- Contribuir a la creación de nuevos instrumentos de recolección y análisis de datos en el campo de la investigación sobre desarrollo sostenible y reducción de desigualdades, de manera que se mejore la experimentación con variables relevantes y se puedan sugerir nuevas formas de estudio y análisis de poblaciones vulnerables.
- Mejorar la comprensión de conceptos clave relacionados con el impacto socioeconómico de iniciativas comunales y la promoción de la gastronomía local, de tal forma que se aporte al desarrollo teórico en este campo de estudio.
- Proporcionar información valiosa para la toma de decisiones y la formulación de estrategias en el ámbito local y nacional, con el objetivo de abordar de manera efectiva las desigualdades socioeconómicas y promover un desarrollo inclusivo y equitativo.
- Resaltar la importancia de rescatar la cultura gastronómica como activo de exportación, fuente de empleo, de desarrollo económico y de mejora de la calidad de vida de la comunidad.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

En esta sección, se exploran las bases teóricas y los conceptos clave que constituirán los fundamentos para respaldar y enriquecer este estudio. El marco teórico es un componente esencial de esta investigación, ya que sienta las bases sobre las cuales se construirán los argumentos y análisis posteriores. A través de su lectura, los lectores ganarán una comprensión más profunda y apreciarán la importancia del Centro Gastronómico El Surá en el contexto del desarrollo sostenible y la reducción de desigualdades en la región de Curridabat.

Siguiendo un enfoque analítico y una exhaustiva revisión de la literatura, esta sección busca proporcionar una visión histórica y teórica que facilita la comprensión de la complejidad del fenómeno en estudio. En línea con la metodología empleada durante esta investigación en este capítulo se analizan eventos y acontecimientos históricos relevantes que han dejado una huella significativa en el ámbito del desarrollo sostenible y la reducción de desigualdades, específicamente en Tirrases de Curridabat.

Asimismo, esta sección abordará conceptos de vital importancia para comprender el alcance de la investigación, lo que permitirá a los lectores sumergirse en los fundamentos teóricos que respaldan la modalidad de cooperación internacional y el Objetivo de Desarrollo Sostenible #10. Estos elementos se relacionarán específicamente con el caso del Centro Gastronómico El Surá, ubicado en el cantón de Curridabat y durante el periodo comprendido entre 2016 y 2022.

2.1 Marco histórico

2.1.1 Historia de Curridabat

Para comprender la evolución histórica de Curridabat y, en particular, de su distrito Tirrases, resulta fundamental adentrarse en los factores que han moldeado este lugar. Sin duda, un elemento clave en esta comprensión es el contexto geográfico. Curridabat, ubicado estratégicamente en relación con la capital, San José, ha experimentado un desarrollo notable a lo largo de los años. Esta localización geopolítica ha sido un factor determinante en la evolución de la comunidad. Para empezar a contextualizar lo que sucedió de 1910 a 1940 en la zona de Curridabat se utiliza como referencia la investigación de Jorge Marchena Sanabria (2014) denominada “Una contribución al estudio de la microhistoria: Curridabat, su paisaje cafetalero y la reconstrucción del templo católico, 1850-1950”.

El autor dentro de esta investigación hace un análisis del desarrollo de la comunidad de Curridabat durante la primera mitad del siglo XX, a partir de una perspectiva vinculada a la microhistoria y tomando en cuenta algunos postulados de la geografía histórica para contemplar los eventos que fueron cambiando las circunstancias del cantón de Curridabat. A este respecto, Marchena (2014) en su investigación plantea lo siguiente:

Paralelo a la consolidación de un paisaje predominantemente cafetalero, comenzó a desarrollarse un pequeño cuadrante central que daría paso, décadas más tarde, a una ciudad satélite de San José. Popularmente al centro “urbano” de muchos cantones de Costa Rica se les conoce como “pueblos”, puesto que considerarlos como urbes es impreciso. Por lo general, son unas pocas manzanas, con la iglesia, la plaza principal, los edificios administrativos y unas cuantas casas. Tradicionalmente los asentamientos se

habían concentrado en la región suroeste del actual cantón, incluyendo el distrito central de Curridabat y posteriormente, el de Tirrases. (p. 15)

Es importante destacar que la región ha estado influenciada por la industria cafetalera. La producción y exportación de café han desempeñado un papel significativo en la economía local, lo que ha generado cambios en la dinámica social y económica de la comunidad. Este vínculo con el café se ha traducido en un impacto tangible en la vida de los habitantes a lo largo del tiempo. Estos factores levantaron el interés en el cantón y, específicamente, en Tirrases, lo que convirtió la zona en una esperanzadora fuente de trabajo que atrajo la migración de zonas alejadas de la Gran Área Metropolitana (GAM) hacia estas zonas de Curridabat.

La estructura urbana de Curridabat y Tirrases ha experimentado transformaciones notables. La comunidad ha experimentado un crecimiento demográfico que sobrepasa la expansión del área urbana y la construcción de edificaciones esenciales, como instituciones educativas, espacios recreativos y religiosas. Esto contribuye a la saturación de espacios o al hacinamiento de las personas, lo que desmejora la convivencia. Además, los cambios sociales y culturales han dejado su huella en la comunidad, desde la migración de nuevas poblaciones hasta la evolución de las tradiciones locales y la educación.

A lo largo de las décadas que abarca la investigación de Marchena (2014), varios eventos significativos han marcado la historia de Curridabat y Tirrases. Entre estos eventos se incluyen construcciones importantes como el leprosario, la expansión de la industria cafetalera, cambios en la administración local y situaciones que han dejado un impacto profundo en la vida de los habitantes.

2.1.2 Evolución de la Industria gastronómica

En el contexto de una comunidad, la industria gastronómica desempeña un papel significativo que va más allá de simplemente proporcionar alimentos. La gastronomía tiene la capacidad de lograr una convergencia de elementos culturales, y crea un fuerte sentido de identidad y pertenencia en la comunidad. La promoción de la cocina local y las tradiciones culinarias no solo enriquece la cultura, sino que también puede atraer a visitantes y turistas interesados en experimentar la autenticidad de la comida y la cultura local. Esto, a su vez, beneficia a la economía regional al aumentar el turismo y con ello el gasto de los visitantes en restaurantes, mercados locales y otros negocios relacionados.

Ligadas a lo anterior están las festividades populares en Costa Rica tienen una connotación especial debido a que son lugares donde la comunidad se reúne para compartir, disfrutar y celebrar. En los tradicionalmente llamados "turnos", la gente participa activamente, interactúa, muestra su cultura y comparte su comida. Esta tradición ayuda a fortalecer el sentido de pertenencia de las personas a su comunidad, región y país, al mismo tiempo que contrasta con la influencia global que ha difuminado las fronteras, las tradiciones y ha tenido diversos impactos en la sociedad costarricense. A este respecto, Patricia Sedó Masís (2015), en el texto "El turno: Un acercamiento a este espacio festivo y de expresión cultural y gastronómica en comunidades de Valle Central de Costa Rica" menciona:

Dentro de las fiestas y como principal atractivo de las mismas, la cocina se convierte en un lugar de encuentro donde convergen sabores, olores, tradición, placer y familiaridad, de tal forma que la misma, como espacio de encuentro comunitario, representa elementos que también son identificados en la cocina familiar. La satisfacción de la necesidad de

alimentarse va más allá de un simple acto de sobrevivencia para las personas que brindan y reciben la atención alimentaria en una fiesta comunitaria. (p.169)

Lo mencionado por la autora es esencial para este estudio, ya que resalta la profunda conexión entre la gastronomía y la identidad cultural de una comunidad. En eventos comunitarios, la cocina se convierte en un punto de encuentro donde convergen sabores, olores, tradición, placer y familiaridad (Masís, 2015, p. 169). Más allá de la simple alimentación, este espacio representa una oportunidad para compartir experiencias culturales y fortalecer las relaciones sociales. Esta idea refuerza la importancia de esta investigación acerca del Centro Gastronómico El Surá y su contribución al Objetivo de Desarrollo Sostenible #10, ya que el centro no solo es un lugar para aprender nuevas habilidades culinarias, sino un espacio donde se promueve la identidad cultural local, se fomenta el desarrollo económico y se fortalece la comunidad, lo que potencialmente contribuye a la reducción de desigualdades, como busca el ODS #10.

2.1.3 Desarrollo de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible han evolucionado de manera significativa a lo largo del tiempo, lo que se ha evidenciado desde el planteamiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) que se establecieron en el año 2000. Los ODM se centraron en la reducción de la pobreza extrema, la promoción de la igualdad de género, la educación y la salud. Si bien lograron avances notables en estos aspectos, recibieron críticas por no abordar de manera efectiva temas fundamentales como la desigualdad y la sostenibilidad.

La segunda Cumbre de Río+20 en 2012 marcó un punto de inflexión en la percepción global del desarrollo sostenible. En este evento, se reconoció la necesidad de un enfoque más

integral del desarrollo que no solo buscara erradicar la pobreza, sino que también abordara las crecientes preocupaciones en torno a la desigualdad y la sostenibilidad ambiental. Esto reflejó una nueva mentalidad global que comprendía la interconexión de los desafíos globales y la necesidad de un enfoque más holístico e integral.

El proceso de desarrollo de los ODS fue un ejercicio de consulta y negociación global de gran alcance. Un grupo de trabajo abierto compuesto por representantes de diversos países desempeñó un papel crucial en la identificación y definición de la línea que seguirían los objetivos sostenibles. A lo largo de varios años, se llevaron a cabo intensas rondas de negociaciones y se tuvo en cuenta la aportación de una amplia gama de partes interesadas, desde gobiernos hasta la sociedad civil y el sector privado. Finalmente, en septiembre de 2015, los 193 Estados miembros de las Naciones Unidas adoptaron oficialmente la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Esta agenda comprende los 17 ODS junto con un conjunto de metas específicas y un marco de seguimiento y revisión. Los ODS representan un compromiso global para abordar una serie de desafíos interconectados, que incluyen la desigualdad y la sostenibilidad, y marcan un nuevo paradigma en el enfoque del desarrollo.

En este escenario, el ODS #10, emerge como una respuesta directa al preocupante aumento de la desigualdad a nivel económico, social y político en muchas partes del mundo. Este objetivo se compromete a abordar estas desigualdades en todas sus dimensiones, como pueden ser: la igualdad de ingresos y riqueza, la inclusión social y económica de todos los grupos de población, sin importar factores como género, edad, discapacidad, raza, etnia, orientación sexual, religión o condición económica.

El objetivo representa un compromiso con la creación de sociedades más justas y equitativas, donde todos tengan la oportunidad de prosperar. Es por esto que será fundamental en

el análisis de cómo el Centro Gastronómico El Surá contribuye a la reducción de desigualdades en el cantón de Curridabat.

Para resumir las metas y estrategias, se utiliza un extracto del artículo denominado "Objetivo 10—Por qué es importante combatir la desigualdad" escrito por los autores Chantal Line Carpentier, Richard Kozul Wright y Fabio David Passos (2015).

El Grupo de Trabajo Abierto sobre los ODS propuso un objetivo independiente en relación con la desigualdad con siete metas y tres medios para lograrlas. La primera meta es lograr que los ingresos del 40% más pobre de la población crezcan a una tasa superior que la media nacional; la segunda, potenciar la inclusión social y económica de todas las personas, independientemente de su raza, etnia o situación económica; y la tercera, garantizar la igualdad de oportunidades y reducir la desigualdad de resultados, incluso eliminando la discriminación mediante políticas y medidas adecuadas. Las otras cuatro metas se centran en la adopción progresiva de políticas para lograr una mayor igualdad, incluidas las políticas fiscales; la reglamentación y vigilancia de las instituciones y los mercados financieros mundiales; las políticas para facilitar la migración y la movilidad de las personas de manera ordenada, segura y responsable; y el problema de larga data de la representación e intervención equitativas de los países en desarrollo en el sistema de gobernanza mundial. (párr. 9)

La información proporcionada anteriormente, acerca de las metas propuestas por el grupo de trabajo abierto sobre los ODS para abordar la desigualdad, es relevante para esta investigación por varias razones. En primer lugar, muestra cómo la reducción de las desigualdades, uno de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, es un objetivo global con metas y estrategias específicas para lograrlo. Esto demuestra la importancia que se le da al tema de la desigualdad a nivel

internacional. En segundo lugar, estas establecen un marco conceptual y normativo que puede servir como referencia para analizar el impacto del Centro Gastronómico El Surá en la reducción de desigualdades a nivel local. Al comprender las metas y estrategias globales utilizadas o recomendadas para abordar la desigualdad, se pueden relacionar mejor los resultados del estudio con un marco más amplio de desarrollo sostenible y justicia social. En último lugar, las metas resaltan la importancia de la inclusión social y económica, así como la igualdad de oportunidades, temas que son fundamentales dentro de la investigación sobre el impacto del Centro en la calidad de vida de la comunidad de Tirrases y en la creación de la empleabilidad mediante el desarrollo de los cursos impartidos. Esto contextualiza la investigación dentro de un marco global de desarrollo sostenible y resalta la importancia de la búsqueda de soluciones a nivel comunitario, que contribuyan a la consecución de los ODS.

2.2 Marco conceptual

El propósito del presente apartado es permitir al lector un mayor conocimiento acerca de conceptos fundamentales que servirán como pilares para la comprensión y análisis de los elementos clave de esta investigación. Estos conceptos desempeñan un papel crucial en la evaluación del impacto del Centro Gastronómico El Surá en el cantón de Curridabat durante el periodo comprendido entre 2016 y 2022. En particular, se explorarán conceptos como el desarrollo sostenible, la desigualdad económica y la economía local. Dichos conceptos han sido abordados por múltiples autores con diversos enfoques, por lo que este apartado proporcionará una visión integral de las distintas propuestas de los autores.

2.2.1 Desarrollo sostenible

La comprensión del desarrollo sostenible no solo enriquece el análisis de las dimensiones económicas y sociales involucradas en este estudio, sino que también permitirá contextualizar la importancia de cómo las acciones locales son una pieza fundamental en la promoción de un desarrollo que no comprometa el bienestar de la naturaleza y la humanidad. Se utiliza como referencia el artículo denominado "Desarrollo sostenible: la lucha por la interpretación" elaborado por el filósofo y doctor en ciencias políticas Jorge Riechmann (1995).

El concepto de desarrollo sostenible, según el informe Brundtland, expresa la importante idea de que hemos de satisfacer nuestras necesidades sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades. De otra forma: no debemos vivir hipotecando el futuro de nuestros nietos, no deberíamos ser caníbales de nuestra prole, como el Saturno o Cronos del mito clásico. (p. 2)

La referencia a Saturno o Cronos del mito clásico añade una capa de significado profundo. Saturno, en la mitología romana (Cronos en la griega), era conocido por devorar a sus propios hijos por temor a perder el poder. Esta imagen se utiliza para ilustrar el concepto de desarrollo sostenible: vivir sin considerar el impacto a largo plazo de las acciones del ser humano es como ser caníbales de nuestra propia descendencia. Esto ayuda a crear una imagen cruda que significa que, si el ciudadano actual no toma decisiones responsables en el presente se podría estar sacrificando el bienestar de las futuras generaciones.

El concepto de desarrollo sostenible, tal como se describe en la cita anterior, implica una responsabilidad intergeneracional: las acciones actuales deben tener en cuenta el legado que se deja a las generaciones futuras. En el contexto que atañe a esta investigación, esto significa que evaluar el impacto del Centro Gastronómico El Surá no solo se trata de medir el éxito económico

actual, sino de considerar cómo sus actividades y efectos pueden perdurar y beneficiar a las próximas generaciones en Curridabat.

Según menciona Patrick Cooper (1995), el surgimiento del movimiento global por el desarrollo sostenible marcó un hito significativo en la historia de los esfuerzos medioambientales. Lo que realmente lo diferenció de iniciativas previas fue su comprensión profunda de la intrincada relación que existe entre los elementos cruciales del desarrollo económico, la política social y la protección medioambiental. A lo largo del tiempo, muchas campañas y movimientos se habían centrado en la conservación del medio ambiente de manera aislada, con un enfoque estrecho en la mitigación de los daños ecológicos. Sin embargo, el desarrollo sostenible abordó este desafío desde una perspectiva más abarcadora y consciente de la complejidad de la realidad.

La clave de esta perspectiva única radica en la apreciación de que estos elementos críticos no pueden ser examinados por separado. Su interdependencia y la influencia mutua es innegable. En otras palabras, la salud de la economía, la cohesión social y la preservación del medio ambiente están profundamente entrelazadas en un tejido complejo que forma la base de la sociedad. Entonces, el desarrollo sostenible no se trata simplemente de lograr un equilibrio entre estos aspectos, sino de comprender que son intrínsecamente inseparables.

Al reconocer la interrelación de estos elementos, el desarrollo sostenible aborda la idea de que no se puede impulsar el crecimiento económico sin tener en cuenta su impacto en la sociedad y el medio ambiente. Del mismo modo, la política social no puede ignorar las implicaciones económicas y medioambientales de sus decisiones. Este enfoque holístico no solo busca evitar los efectos negativos en cadena, sino que también busca capitalizar las sinergias positivas que pueden surgir de la cooperación entre estos pilares del desarrollo.

Así las cosas, para esta investigación, la comprensión de la interrelación entre desarrollo económico, política social y protección medioambiental es esencial. El evaluar cómo el Centro impacta en la economía local, en la inclusión social y en la promoción de prácticas sostenibles es una manifestación práctica de este enfoque sostenible. La investigación acerca del Centro Gastronómico se ajusta a esta visión, al explorar cómo un proyecto local puede contribuir al bienestar general de una comunidad.

2.2.2 Desigualdad socioeconómica

A lo largo de este marco teórico, se han explorado los múltiples componentes que constituyen la amplitud del concepto de desarrollo sostenible y su intrínseca relación con la reducción de desigualdades. En esta sección, se profundiza en el núcleo mismo de la problemática: la desigualdad socioeconómica. Este fenómeno, que se manifiesta a través de notorias brechas en los ingresos, la inequitativa distribución de la riqueza y la desigualdad en el acceso a oportunidades ha adquirido una relevancia apremiante a nivel global.

La creciente proximidad entre la clase media y la clase baja, especialmente en países latinoamericanos, subraya la imperiosa necesidad de abordar la desigualdad en todas sus manifestaciones. Incluir la reducción de desigualdades en los ODS refleja un compromiso global sólido y determinado de afrontar esta problemática de manera integral y sistemática.

En cuanto a la conceptualización de la desigualdad socioeconómica y sus manifestaciones a nivel local se utilizará como referencia el artículo denominado “Análisis de la desigualdad socioeconómica en Costa Rica”, realizado por los autores Rafael Arias Ramírez, Leonardo Sánchez Hernández y Rafael Sánchez Meza (2013) y recuperado del repositorio de la Universidad Nacional de Costa Rica. En él, los investigadores indican:

Las desigualdades territoriales también se ven reflejadas en la segregación urbana, dado que los barrios pobres tienen servicios pobres y accesos restringidos. Esta situación se manifiesta en escuelas de mala calidad, ambientes hacinados, mayor exposición a la violencia, menos oferta de empleos, servicios más deficientes de salud y menores posibilidades para el desarrollo de capital social. Asimismo, se encuentran diferencias significativas a nivel regional y dentro de las mismas regiones en materia de distribución y acceso a bienes y servicios básicos, empleo formal, distribución del ingreso e índices de bienestar humano”. (p. 78)

Como se ha mencionado en el artículo, los barrios más pobres a menudo se ven afectados por factores que influyen en la calidad de la educación, la vivienda adecuada, la exposición a la violencia, el acceso a empleo formal, servicios de salud y la creación de capital social. La brecha en la distribución y el acceso a bienes y servicios básicos, así como los indicadores de bienestar humano, pueden variar significativamente entre regiones y dentro de las mismas regiones.

Es esencial destacar que la realidad vivida en el distrito de Tirrases guarda notables similitudes con los desafíos enfrentados por otros barrios desfavorecidos mencionados por los autores. Como se ha señalado a lo largo de la recapitulación histórica de Curridabat, el distrito de Tirrases se ha visto afectado por diferentes fenómenos sociales, políticos y ambientales que fueron favoreciendo la vulnerabilidad de la zona.

Es por esta razón que el Centro Gastronómico El Surá se presenta como una iniciativa que busca abordar, al menos en parte, estas desigualdades socioeconómicas de la zona de Tirrases. Su enfoque en la formación culinaria y la promoción de habilidades gastronómicas plantea la posibilidad de mejorar el acceso a empleo de calidad y, por ende, el bienestar de los residentes de la zona. Mediante la educación culinaria se incentiva a los ciudadanos y se les

brindan oportunidades para ingresar a la industria gastronómica, lo que, a su vez, puede tener un impacto positivo en la distribución del ingreso y en la reducción de la desigualdad a nivel local en Tirrases. Esta investigación busca arrojar luz sobre la efectividad del Centro Gastronómico El Surá como una estrategia de reducción de desigualdades.

2.2.3 Desarrollo local

La noción de desarrollo local abarca un vasto espectro de dimensiones que van más allá de la simple creación de empleo: se extiende a la promoción de la identidad cultural y la sostenibilidad económica, lo que representa un enfoque integral que busca abordar una variedad de desafíos que enfrentan las comunidades en todo el mundo.

Las políticas diseñadas para superar crisis económicas y sociales a menudo recurren al desarrollo local como una estrategia fundamental para mitigar la desigualdad. Sin embargo, resulta esencial reconocer que no existe una estrategia estandarizada aplicable a todas las localidades y territorios. Cada comunidad es única, con necesidades, capacidades, historias, empresas y dinámicas comunitarias que varían significativamente. Por lo tanto, las prioridades en materia de políticas de desarrollo local se manifiestan de manera diversa en cada contexto.

En el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, esta diversidad se hace aún más evidente, ya que los ODS requieren un enfoque adaptado a las realidades específicas de cada localidad. Cada comunidad visualiza de manera diferente las políticas y estrategias que deben implementarse para alcanzar el desarrollo sostenible y reducir las desigualdades. A este respecto, Vargas y Hernández (2012) plantean que

La mejor forma de mejorar el desarrollo local es por medio del fortalecimiento de las capacidades de estas comunidades para generar nuevos emprendimientos, diversificar las

actividades existentes y fortalecer la asociatividad con el fin de mejorar las condiciones sociales, institucionales y ambientales de la zona en cuestión. (p. 100)

Este enfoque enfatiza la importancia de empoderar a las comunidades para que sean agentes activos en la transformación de sus propias realidades. Los autores subrayan la idea de que el desarrollo local no puede ser impuesto desde fuera; en cambio, debe surgir de las capacidades y recursos que ya existen en la comunidad. Al potenciar las habilidades y recursos locales, se fomenta la autonomía y la capacidad de autogestión, lo que contribuye a un desarrollo más sostenible en el tiempo.

La generación de nuevos emprendimientos y la diversificación de actividades económicas son aspectos clave para el desarrollo local. Esto implica no depender en exceso de una sola fuente de empleo o ingresos, lo que aumenta la resiliencia económica de la comunidad ante situaciones adversas como crisis económicas o cambios en los mercados internacionales. Mejorar las condiciones sociales, institucionales y ambientales es un objetivo crucial en el desarrollo local. No solo el crecimiento económico, sino también la mejora de la calidad de vida, el fortalecimiento de las instituciones locales y la preservación del entorno natural. Cuando se logra un equilibrio entre estos aspectos, se crea un entorno propicio para un desarrollo sostenible y la reducción de desigualdades.

2.3 Marco referencial

2.3.1 Políticas públicas municipales

Las municipalidades en Costa Rica tienen autonomía en la gestión de sus asuntos de su región, dentro del marco de la Constitución Política y las leyes. Tienen la capacidad de tomar decisiones y desarrollar políticas locales en áreas como servicios públicos, planificación urbana,

desarrollo económico, cultura, deportes. Por lo cual, sobre las municipalidades recae la capacidad de tomar decisiones y desarrollar políticas enfocadas en satisfacer las necesidades de los vecinos.

Las políticas públicas municipales en Costa Rica funcionan como instrumentos de acción y planificación que permiten a las municipalidades abordar los problemas y desafíos específicos que enfrentan en sus respectivas localidades. Las municipalidades están obligadas a promover la participación de los ciudadanos en la toma de decisiones y la planificación local. Por consiguiente, las políticas públicas municipales tienen un rol fundamental en la atención de asuntos y problemáticas locales.

El año 2010 marcó un hito en la evolución de Curridabat cuando el Concejo Municipal, por medio de una moción, declaró el interés de la municipalidad en fomentar el espíritu emprendedor como un elemento cultural arraigado en la población. Mediante esta moción de política pública, se declaró de interés de la Municipalidad de Curridabat la concreción en el distrito de Tirrases de un programa permanente y sostenible para fomentar el espíritu emprendedor como un rasgo cultural de la población, que propiciara la creación de nuevas empresas y la consolidación de las ya existentes.

Dicha moción expuso también que, en Tirrases, diversos barrios presentan carencias, deficiencias y deterioros importantes en su infraestructura social, física y ambiental, ausencia de redes de servicios, conectividad, así como diversas problemáticas directamente asociadas a la pobreza y la exclusión social. La expresión más significativa de lo anterior es la presencia de familias viviendo en condición precaria y de asentamientos informales en estado de tugurio. En este contexto, el deterioro del parque habitacional constituye el problema residencial más importante del cantón.

Es por esta razón que la moción propuso que el mejoramiento de barrios se debe reconocer como una actividad permanente y sostenible en el tiempo, que implica un conjunto de intervenciones integradas e integradoras, desde el punto de vista físico, social, económico, ambiental, legal e institucional, entre otros ámbitos; que tiene como propósito mejorar la calidad de vida de sus habitantes y su derecho a la ciudad, mediante la integración efectiva y eficiente de todos los grupos y sectores sociales.

Estas políticas y acciones municipales no solo delinear la orientación del desarrollo en Curridabat, sino que también sientan las bases para la creación y el funcionamiento de proyectos significativos como el Centro Gastronómico El Surá. El Centro nace en gran parte gracias a la implicación activa de la Municipalidad, la cual demuestra su compromiso como gobierno local al escuchar y atender las necesidades de los residentes de la zona. Es una prueba tangible de cómo el gobierno municipal puede actuar como catalizador del cambio, facilitando la capacitación y el desarrollo de la comunidad en áreas como la gastronomía que, a su vez, promueven empleo y emprendimiento. Esta conexión entre las políticas municipales y la materialización de proyectos como El Surá resalta la importancia de analizar su impacto en la reducción de las desigualdades y en el avance hacia un desarrollo sostenible en el distrito de Tirrases.

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

3.1 Enfoque

La presente investigación tiene un enfoque cualitativo debido a que bajo el planteamiento metodológico este es el más adecuado para el análisis de diferentes perspectivas. Más allá de generar resultados estadísticos o probabilísticos, busca estudiar casos relevantes que abran las puertas a la interpretación de resultados. Lo anterior se plantea en la siguiente cita sobre los métodos cualitativos:

La investigación cualitativa atraviesa diversas disciplinas, participa de una gran variedad de discursos o perspectivas teóricas y engloba numerosos métodos y estrategias de recogida de datos. Esta riqueza denota la complejidad y alcance del enfoque cualitativo en el abordaje de la investigación socioeducativa y requiere que se ensayen clasificaciones o categorías que aporten un orden conceptual en el ámbito de investigación y permitan la comunicación en la comunidad investigadora. (Azüero, 2019, p 117.)

La flexibilidad que brinda la investigación cualitativa permite abordar temas tan subjetivos como el impacto y efecto socioeconómico de todos los actores objetos de estudio. Entre los pilares de la investigación está incluir el rol de las personas involucradas en la planeación y ejecución del Centro para entender el contexto en el cual surgió y las expectativas que se tenían en el momento. Acoplándose a las exigencias de la investigación, se realiza un muestreo por criterio lógico. El cual es definido como “trabajar todos los casos que reúnan algún criterio predeterminado de importancia” (Quintana, 2006, p.29).

Utilizando este tipo muestreo no se busca una homogeneidad en la muestra para la investigación, sino que, por el contrario, se buscan desarrollar diferentes y variados perfiles respecto de las personas entrevistadas para poder aplicar y diversificar los temas relevantes a la investigación. Dicha muestra facilita, además, la obtención de resultados porque la entrevista es

dirigida a la persona de interés basándose en sus conocimientos, experiencia o relación con el Centro Gastronómico El Surá. Esto incluye desde la chef encargada de los cursos gastronómicos hasta los ciudadanos que participan de manera directa con la comunidad, en ejercicio de su derecho y deber a la participación de espacios municipales.

3.2 Diseño de investigación

El diseño de investigación seleccionado para este estudio es el diseño exploratorio-descriptivo, con un enfoque fenomenológico. Según Hernández et al. (2014),

[]la diferencia entre el diseño narrativo y el diseño fenomenológico es que el primero se enfoca en la conexión o sucesión de eventos (el punto de vista cronológico o la historia secuencial) y el segundo en la esencia de la experiencia compartida. (p. 493)

El objetivo principal de este diseño es explorar, describir y comprender el efecto e impacto socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá del cantón de Curridabat, en relación con el Objetivo de Desarrollo Sostenible #10: Reducción de las Desigualdades, durante el periodo comprendido entre 2016 y 2022. El enfoque fenomenológico permitirá indagar en las experiencias y vivencias de los actores involucrados en el Centro, así como en la comunidad de Tirrases específicamente. Se busca descubrir y comprender los elementos comunes que han surgido a partir de estas experiencias, con el fin de obtener una visión más profunda del impacto generado por dicho centro.

3.3 Fuentes de Información

3.3.1 Fuentes primarias

Para la recolección de datos se emplearán fuentes primarias de investigación, con la finalidad de obtener evidencias confiables en libros, trabajos finales de graduación y artículos de investigación. Según Hernández et al. (2014), las fuentes primarias más utilizadas son:

libros, artículos de revistas científicas y ponencias o trabajos presentados en congresos, simposios y eventos similares, entre otras razones, porque estas fuentes son las que sistematizan en mayor medida la información, profundizan más en el tema que desarrollan.
(p. 27)

[L]as fuentes de información primarias se utilizarán para investigar y concluir apropiadamente los objetivos planteados del trabajo de la investigación. A su vez, se utilizará la entrevista como medio para recolectar la información y conocer a profundidad todos los aspectos relacionados con el fenómeno del Centro Gastronómico. El principal recurso de esta fuente es el relato de experiencias de las personas entrevistadas, envueltas en el proceso de creación del programa, los voluntarios, trabajadores de la municipalidad, vecinos de Tirrases y las personas beneficiadas directamente por el Centro.

3.3.2 Fuentes secundarias

Según Maranto y González (2015), las fuentes de información secundarias son aquellas que ya han sufrido algún tipo de proceso sobre la información recopilada en las fuentes primarias. El proceso de esta información puede ser una interpretación de esta, un análisis, también puede ser una extracción y reorganización de la información primaria. Algunas fuentes secundarias son: revistas, enciclopedias, bibliografías, comentarios o críticas, índices.

Por otro lado, de acuerdo con Silvestrini y Vargas (2008), las fuentes de información secundarias contienen información primaria, sintetizada y reorganizada. Tienen un diseño para facilitar y maximizar el acceso a las fuentes primarias o sus contenidos. Se hace referencia a las fuentes secundarias cuando no se puede utilizar una fuente primaria por alguna razón en específico, como cuando son limitados los accesos, por lo que se recurre a otras relacionadas para ampliar el contenido de información en las fuentes primarias.

Las fuentes secundarias nos permiten conocer los hechos o fenómenos a partir de documentos o datos recopilados con anterioridad por otras personas, publicaciones o documentos ya realizados, que le facilitan al investigador extraer conocimientos sobre una información anteriormente trabajadas, pero esto implica en la pérdida de confianza y validez para investigar.

Entonces, a partir de una investigación técnica se investigarán datos sobre operaciones logística, capacidades de carga, las tendencias de usuarios, rentabilidad y la expansión de servicios, tecnología y uso de energías que se utilizarán para este sistema.

3.4 Población y muestra

La unificación del grupo de participantes para el estudio es un aspecto central en toda investigación. Cuando se logra elegir apropiadamente, se podrán obtener resultados verdaderamente confiables, los cuales, luego, pueden ser extrapolados a otras poblaciones que cumplan características similares.

Además, una elección apropiada de los participantes cumple con el objetivo esencial de certificar que los hallazgos representarán, de forma inequívoca, lo que sucede en la población definida como de interés. Con base en Arias et al. (2016), la población de un estudio es:

Un conjunto de casos, definido, limitado y accesible, que formará el referente para la elección de la muestra, y que cumple con una serie de criterios predeterminados. Es necesario aclarar que cuando se habla de población de estudio, el término no se refiere exclusivamente a seres humanos sino que también puede corresponder a animales, muestras biológicas, expedientes, hospitales, objetos, familias, organizaciones, etc.; para estos últimos, podría ser más adecuado utilizar un término análogo, como universo de estudio. (p. 3)

La población de interés para esta investigación está conformada por los habitantes del cantón de Curridabat, específicamente en el distrito de Tirrases. La historia de Tirrases se remonta a 1806, cuando el Gobierno de la República necesitaba establecer un leprosario en las afueras de San José. En respuesta a esta necesidad, una señora de apellido Mercedes donó su finca en Tirrases, y la construcción del leprosario comenzó en 1807. A lo largo de los años, se desarrollaron diversas instalaciones en la zona, como la casa para el internado de monjas, la capilla, otros pabellones y el gimnasio.

En 1980, el leprosario fue clausurado y, desde entonces, Tirrases ha experimentado un rápido crecimiento poblacional en comparación con otros distritos de Curridabat. Muchas personas de bajos recursos y sin acceso a vivienda han encontrado en Tirrases un lugar para establecerse, debido a la falta de políticas de vivienda por parte de los gobiernos y la creación de asentamientos informales en terrenos desocupados de la zona ha aumentado. Esta situación también ha afectado la apariencia escénica del distrito.

La muestra para esta investigación busca seleccionar de manera representativa a la población de vecinos del distrito de Tirrases. Dado que el objetivo es analizar el impacto socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá en la comunidad, la muestra deberá incluir a los

habitantes de Tirrases que han sido afectados o se han visto beneficiados por las acciones del centro gastronómico. Se va a utilizar un muestreo probabilístico, como el muestreo aleatorio simple, para garantizar que cada individuo tenga la misma probabilidad de ser seleccionado y que la muestra sea representativa de la población.

Es importante asegurar que la muestra incluya una variedad de perspectivas y experiencias para obtener una visión completa del impacto socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá en la comunidad de Tirrases. En este sentido, se pretende tener una muestra variada de la población para englobar múltiples puntos de vista.

Tabla 1. Cuadro de muestras

Entrevistado	Ocupación o puesto	Razón
No.1	Chef y encargada del Centro Gastronómico El Surá	La chef ha sido la persona que ha impulsado las iniciativas del proyecto desde su fundación. Sus experiencias y vivencias de primera mano con la comunidad nutrirán la investigación.
No.2	Participantes regulares de las actividades del Centro Gastronómico El Surá	Los vecinos de la zona y específicamente los que participan de las actividades son los que pueden brindar detalles más vivenciales del sentir de la comunidad con este Centro Gastronómico.
No.3	Vecinos de la comunidad de Tirrases que no tengan participación con el Centro Gastronómico El Surá	El propósito es conocer el criterio de personas vecinas de Tirrases que no se han acercado al Centro Gastronómico.

Fuente: Elaboración propia

3.5 Unidades de análisis

Las variables se definen como características o atributos que pueden variar entre los sujetos o elementos de estudio. Pueden ser cualitativas, como la edad, el género o la ocupación, o cuantitativas, como el tiempo, la temperatura o la cantidad. Estas variables se seleccionan cuidadosamente en función de los objetivos de la investigación y de la información que se busca obtener.

La importancia de las variables radica en su capacidad para ser medidas u observadas por el investigador. Esto implica que los elementos o factores asociados a las variables son susceptibles de ser cuantificados, observados o evaluados de alguna manera. Al obtener datos concretos sobre estas, se puede ampliar la información necesaria para el desarrollo y desenlace de la investigación.

Tabla 2. Cuadro de análisis

Objetivo	Categoría de análisis	Subcategoría	Definición Conceptual	Instrumento
Determinar los aspectos socioeconómicos de la región de estudio para identificar el efecto del Centro Gastronómico El Surá en términos de generación de empleo, desarrollo económico local y mejora de la calidad de vida de la comunidad.	Los aspectos socioeconómicos	<ul style="list-style-type: none"> • Generación de empleo • Desarrollo económico local • Mejora de la calidad de vida 	Mediante estas tres verticales se busca abordar el impacto que genera en las personas que se benefician del Centro. Se mide el propósito del Centro que es la generación de empleo y se liga con el crecimiento del desarrollo local de la zona, lo	Revisión bibliográfica y entrevistas

			que se traduce en la mejora de calidad de vida de los vecinos de Tirrases.	
Identificar las políticas de la Municipalidad de Curridabat para el apoyo y desarrollo de iniciativas comunales que promovieron la creación del Centro Gastronómico El Surá	Las políticas de la Municipalidad de Curridabat	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de iniciativas comunales. • Creación del Centro Gastronómico El Surá. 	Durante cada elección municipal se trabajan diferentes proyectos o bajo diferentes directrices. Es importante familiarizarse con las políticas públicas que permitieron el accionar de una municipalidad para la creación del primer Centro Gastronómico público del país.	Entrevista y revisión bibliográfica
Conocer las expectativas, beneficios y logros de los actores comunales del cantón de Curridabat, respecto de la labor realizada por el Centro Gastronómico El Surá, durante el periodo de estudio.	Labor realizada por el Centro Gastronómico El Surá	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las expectativas de los actores comunales. • Beneficios del Centro. • Logros de la comunidad específicamente la participante del Centro Gastronómico. 	Es esencial tener diferentes puntos de vista sobre un mismo fenómeno, ya que esto lo que permite es un mejor entendimiento de su magnitud. Por ende, no solo se busca abordar los logros sino poder seguir el proceso que llevó al Centro a ser reconocido a nivel nacional.	Entrevista

Fuente: Elaboración propia

3.6 Instrumentos

3.6.1 Revisión bibliográfica

La revisión bibliográfica es un componente esencial en la realización de cualquier estudio de investigación. Consiste en identificar, consultar y obtener la bibliografía y otros recursos relevantes que se vuelvan útiles para los objetivos de la investigación. Según Hernández et al., (2014).

[1]a revisión de la literatura implica detectar, consultar y obtener la bibliografía (referencias) y otros materiales que sean útiles para los propósitos del estudio, de donde se tiene que extraer y recopilar la información relevante y necesaria para enmarcar nuestro problema de investigación. Esta revisión debe ser selectiva, puesto que cada año se publican en el mundo miles de artículos en revistas académicas y periódicos, libros y otras clases de materiales sobre las diferentes áreas del conocimiento. (p. 61)

Es decir, la revisión bibliográfica es un proceso crucial en la investigación. No solo permite al investigador brindar una visión general del estado actual del conocimiento sobre el tema de estudio, sino que también permite identificar los vacíos de información y establecer una base teórica sólida. Una revisión bibliográfica exhaustiva y selectiva garantiza que el estudio se base en la mejor evidencia disponible y contribuye al avance del conocimiento traducido en el campo de estudio.

3.6.2 Entrevista semiestructurada

López y Fachelli (2015) explican en su escrito “Metodología de la investigación social cuantitativa”, que

[e]n la entrevista semidirigida (semidirecta, semiestructurada o también llamada en profundidad, y que incluiría los métodos biográficos) la temática se organiza y desglosa en ámbitos o subtemas cuyo orden y la manera de introducirlos a través de preguntas o sugerencias no necesariamente se fija de forma rígida, existe una gran flexibilidad pero también una exigencia de recoger aquella información que se plantea desde la investigación con la ayuda de un guion de entrevista. (p. 16)

La utilización de la entrevista semiestructurada resulta conveniente para esta investigación por varias razones. En primer lugar, este enfoque permite una flexibilidad en la organización de la temática por tratar. Al desglosar la información en ámbitos o subtemas relevantes, se puede abordar de manera más exhaustiva el impacto socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá en relación con la reducción de desigualdades en el cantón de Curridabat. Esto proporciona un marco adecuado para recoger información detallada y en profundidad sobre los diversos aspectos que se pretenden analizar.

En segundo lugar, la entrevista semiestructurada ofrece la posibilidad de adaptarse a las necesidades específicas de los participantes. Dado que la investigación involucrará a actores comunales, emprendedores y otros miembros de la comunidad de Curridabat, es importante tener en cuenta sus experiencias y perspectivas individuales. Con la ayuda de una guía para la entrevista, se pueden plantear preguntas abiertas y flexibles que permitan a los participantes expresar sus puntos de vista, percepciones y expectativas de manera más libre. Esto facilita la obtención de

información rica y diversa que contribuya a comprender en profundidad el impacto del Centro Gastronómico El Surá en la comunidad.

3.6.3 Instrumentos por objetivo

Objetivo 1. Para efectos del primer objetivo, se utilizará la revisión bibliográfica con el propósito de identificar los aspectos socioeconómicos de la región de estudio. Esto permitirá identificar el efecto del Centro Gastronómico El Surá en términos de generación de empleo, desarrollo económico local y mejora de la calidad de vida de la comunidad.

Autores	Relación entre el Centro Gastronómico El Surá y los aspectos socioeconómicos de la región

Objetivo 2. Para este segundo objetivo, se implementará la entrevista semiestructurada a la chef encargada, con el fin de identificar las políticas de la Municipalidad de Curridabat para el apoyo y desarrollo de iniciativas comunales que promovieron la creación del Centro Gastronómico El Surá. Algunas posibles preguntas podrían ser las siguientes:

- ¿Cómo surgió la idea de crear el Centro Gastronómico El Surá? ¿Podría compartir más detalles sobre los inicios del proyecto, y cuál fue la respuesta de la comunidad local en sus primeras etapas?
- ¿De qué manera el Centro Gastronómico El Surá se relaciona con la comunidad de Tirrases y sus necesidades?

- ¿Cómo ha sido la relación y colaboración entre el Centro Gastronómico El Surá y la Municipalidad de Curridabat en su proceso de desarrollo? ¿En qué aspectos específicos ha brindado apoyo la Municipalidad?
- ¿Cómo ha impactado la inversión municipal en el Centro Gastronómico en términos de desarrollo local y reducción de desigualdades en la comunidad?
- ¿Cómo describiría la importancia de la gastronomía en la cultura de Tirrases y su relación con la identidad local? Es decir, ¿qué representa la gastronomía para la comunidad de Tirrases?
- ¿Cómo mide el éxito y el impacto del Centro Gastronómico en la comunidad? ¿Tiene indicadores específicos o historias de éxito que pueda mencionar?
- ¿Cómo se ha relacionado el Centro Gastronómico con otras instituciones, organizaciones o programas locales para promover el desarrollo económico y social en Curridabat?

Objetivo 3. Con el propósito de un análisis integral se utilizarán dos entrevistas semiestructuradas para conocer las expectativas, beneficios y logros de los actores comunales del cantón de Curridabat, respecto de la labor realizada por el Centro Gastronómico El Surá, durante el periodo de estudio. Se aplicará tanto a los vecinos que han participado del Centro, como a aquellos de los alrededores del Centro. Algunas posibles preguntas podrían ser las siguientes:

- ¿Cuáles eran sus expectativas iniciales cuando se enteraron de la creación del Centro Gastronómico El Surá?
- ¿Cómo considera que la labor del Centro Gastronómico ha influido en la comunidad de Curridabat?

- ¿Podría compartir ejemplos específicos de los beneficios que ha observado o experimentado debido a las actividades y programas del Centro Gastronómico?
- ¿De qué manera cree que el Centro Gastronómico ha contribuido a la generación de empleo y oportunidades de emprendimiento en el cantón?
- ¿Cuáles son, desde su perspectiva, los logros más significativos que el Centro Gastronómico ha alcanzado en términos de desarrollo comunitario?
- ¿Qué desafíos o áreas de mejora identifica en la labor del Centro Gastronómico?
- ¿De qué manera cree que se podrían fortalecer aún más las relaciones entre el Centro Gastronómico y la comunidad para lograr un mayor impacto?

Objetivo 4. Para el último objetivo, se implementará la revisión bibliográfica como base para proponer acciones que contribuyan a potenciar el efecto socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá, y así fortalecer su papel como agente de reducción de desigualdades y promotor del desarrollo sostenible en el cantón de Curridabat.

Autores	Relación entre el Centro Gastronómico El Surá y la reducción de desigualdades

3.7 Proceso de recolección de datos

Para alcanzar los objetivos de la investigación, se utilizarán diferentes técnicas de recolección de datos, tales como entrevistas semi-estructuradas con diferentes actores, trabajo voluntario de campo y la revisión de documentos relacionados con las políticas públicas de la Municipalidad de Curridabat. Como lo plantea Hernández et al. (2018): “el instrumento de recolección de los datos cualitativos es el investigador, auxiliándose de diversas herramientas como las entrevistas, la observación y las sesiones grupales” (p. 477).

Estas técnicas permitirán recopilar información cualitativa sobre las políticas implementadas, el desarrollo económico local, la generación de empleo y la mejora de la calidad de vida en la comunidad. La selección de participantes para las entrevistas y grupos focales se realizará mediante un muestreo intencional, que procurará involucrar a representantes de la Municipalidad de Curridabat, emprendedores gastronómicos, empleados del Centro Gastronómico El Surá y miembros de la comunidad local.

El análisis de los datos se realizará de manera cualitativa. Para el análisis cualitativo, se empleará la técnica de análisis de contenido, que incluye la identificación de categorías y temáticas emergentes en las entrevistas a las personas vecinas de Tirrases que participen de las actividades del Centro Gastronómico El Surá.

Con base en los resultados obtenidos, se presentarán conclusiones que describan el impacto socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá en relación con el Objetivo de Desarrollo Sostenible #10. De igual manera, se propondrán recomendaciones y acciones que contribuyan a fortalecer dicho impacto y que promuevan la reducción de desigualdades en el cantón de Curridabat. Este diseño de investigación permitirá obtener una visión amplia y detallada del fenómeno estudiado, pues brindará información relevante para comprender el impacto

socioeconómico del Centro Gastronómico El Surá y su contribución al decrecimiento de las desigualdades en el periodo analizado.

Cabe señalar que estas son las fases del proceso de recolección de datos:

- Selección del tema de investigación.
- Ejecución de la investigación.
- Recolección de datos.
- Realización de la entrevista a profundidad.
- Desarrollo y vinculación de información.
- Conclusiones y recomendaciones.

CAPITULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS

En el presente capítulo se desarrolla el análisis de resultados, así como la interpretación de las evidencias recopiladas durante la investigación. El análisis de resultados es una etapa esencial, ya que es aquí donde se desvela la respuesta a las interrogantes planteadas al inicio de este estudio. El análisis proporciona valiosos aportes que pueden servir como guía para la toma de decisiones y para la generación de políticas futuras en el ámbito de los gobiernos locales.

4.1 Origen del Centro Gastronómico

El Centro Gastronómico El Surá es un claro ejemplo de cómo una idea visionaria y un compromiso apasionado pueden dar forma a un proyecto exitoso con un profundo impacto en la comunidad. En 2016, el origen de esta iniciativa se forjó a través de un primer acercamiento entre la chef, quien sería la primera entrevistada en esta investigación, y la comunidad de Tirrases. Este primer acercamiento se dio por medio de una amistad que trabajaba como voluntaria en el Centro de Desarrollo Humano La Cometa, una institución de la Municipalidad de Curridabat dedicada a impartir cursos formativos, cursos participativos, cursos de educación abierta, tutorías académicas, centros de estudio, talleres socioeducativos, talleres socio-artísticos, talleres lúdicos, talleres interdisciplinarios y clubes temáticos.

Fue en este contexto en donde la chef tuvo la oportunidad de presentar un proyecto para uno de sus cursos de administración de empresas: la visión de un Centro Gastronómico surgió como una idea innovadora para diversificar los cursos ofrecidos en La Cometa y, al mismo tiempo, para contribuir al desarrollo de la comunidad local en ámbitos como el emprendedurismo y la empleabilidad. Con el apoyo de La Cometa, se cedió un espacio que serviría como punto de partida para los primeros cursos.

Durante los dos años iniciales, la chef se entregó de manera voluntaria a la enseñanza de cursos de panadería, cocina y pastelería en La Cometa. La primera entrevistada hizo énfasis en que durante este tiempo los cursos se concretaban con materiales y equipos traídos por los mismos estudiantes. Es esencial resaltar que, durante ese período, no recibió ninguna remuneración de parte de la Municipalidad de Curridabat, que, en ese entonces, no aportaba recursos financieros al proyecto. Estos dos años de dedicación y esfuerzo arduo culminaron con la graduación de 151 personas en diversas disciplinas culinarias como panadería, cocina y pastelería, según indican los datos compartidos por el Centro Gastronómico El Surá.

Con respecto al tiempo de voluntariado en el Centro Gastronómico El Surá, la primera entrevistada comentó que se convirtió en un proceso de profundo aprendizaje e interacción con la comunidad del distrito de Tirrases. Durante este compromiso, se sumergió en la dinámica cotidiana del distrito y tuvo la oportunidad de entablar conversaciones y estrechar lazos con los vecinos participantes. En este proceso, identificó necesidades clave que prevalecían en la comunidad, así como los anhelos y aspiraciones de las personas que la componen.

Uno de los hallazgos más significativos de estos dos años en que se vio inmersa fue la percepción de que había una necesidad urgente de proporcionar herramientas que empoderaran a las mujeres y les permitieran mejorar su condición económica. La primera entrevistada reconoció la importancia de abordar las desigualdades económicas y de género que afectaban a las mujeres de Tirrases. Esta observación se convirtió en un catalizador para orientar la iniciativa del Centro Gastronómico hacia la capacitación y el empoderamiento económico de las mujeres de la comunidad. A pesar de que la idea inicial estaba enfocada en brindar oportunidades a las mujeres, ha habido estudiantes hombres graduados de los cursos.

4.2 Comunidad del Centro Gastronómico El Surá

El tiempo de voluntariado de la primera entrevistada en el Centro Gastronómico El Surá se convirtió en un proceso de profundo aprendizaje e interacción con la comunidad de Tirrases. Durante este compromiso, se sumergió en la dinámica cotidiana del distrito y tuvo la oportunidad de entablar conversaciones y estrechar lazos con los vecinos participantes. En este proceso, identificó necesidades clave que prevalecían en la comunidad, así como los anhelos y aspiraciones de las personas que la componen.

Uno de los hallazgos más significativos de esta inmersión fue la percepción de que había una necesidad urgente de proporcionar herramientas que empoderaran a las mujeres y les permitieran mejorar su condición económica. La primera entrevistada reconoció la importancia de abordar las desigualdades económicas y de género que afectaban a las mujeres de Tirrases. Esta observación se convirtió en un catalizador para la orientación de la iniciativa del Centro Gastronómico hacia la capacitación y el empoderamiento económico de las mujeres de la comunidad. A pesar de que la idea inicial estaba enfocada en brindar oportunidades a las mujeres, ha habido estudiantes hombres graduados de los cursos.

Durante los dos primeros años de funcionamiento del proyecto, la chef y los participantes de los cursos del Centro Gastronómico lograron crear algo más que un simple programa de formación culinaria. Como mencionó la primera entrevistada, estos años fueron fundamentales para la construcción de una verdadera comunidad en Tirrases.

A medida que los vecinos se reunían en las clases y compartían experiencias en los sábados de aprendizaje, se estrechaban los lazos de amistad y solidaridad. Esta interacción no solo enriqueció la experiencia de aprendizaje, sino que también creó un ambiente cálido de apoyo mutuo en una zona vulnerable. Cuando alguien enfrentaba dificultades económicas y pensaba en

abandonar el curso, siempre encontraba un compañero voluntario dispuesto a brindar ayuda recordó la chef durante la entrevista.

Los vecinos compartían de sus propios recursos, como hornos o batidoras, para beneficio de todos los estudiantes y una clase más completa. Este sentido de comunidad y colaboración se extendió más allá de las aulas de cocina. La seguridad de tener un grupo de apoyo en la comunidad contribuyó a fortalecer el sentido de pertenencia y a fomentar un ambiente donde todos se cuidaban mutuamente.

El grupo de los primeros graduados de los cursos desempeñó un papel fundamental en la consolidación del proyecto del Centro Gastronómico. Tras dos años de observación y estrecha interacción con la comunidad de Tirrases, se llevaron a cabo estudios de viabilidad, se crearon planos y se estimaron los costos operativos y de remodelación del ahora edificio de El Surá.

La primera entrevistada trabajó en colaboración con los vecinos de Tirrases y otras amistades que compartían su visión para dar forma al proyecto y, una vez que este tomó forma, se dio el paso decisivo de presentarlo a la Municipalidad de Curridabat. Edgar Mora, que en ese momento era el alcalde, desempeñó un papel crucial en el proceso. Su historial de ejecución exitosa de proyectos sociales y de políticas municipales como lo es la del mejoramiento de barrios en la municipalidad, lo convirtió en un defensor entusiasta del Centro Gastronómico El Surá. Su apoyo fue fundamental para llevar adelante este proyecto que no solo enriqueció la vida de la comunidad de Tirrases, sino que también se alineaba con los objetivos de desarrollo sostenible y la promoción de la igualdad de oportunidades en dicha región.

La presentación del proyecto del Centro Gastronómico El Surá ante el Concejo Municipal marcó un momento crucial en la historia del proyecto. Sin embargo, como es común en propuestas de esta naturaleza, uno de los temas más controvertidos en la discusión fue la asignación de los

fondos necesarios para su consolidación. Vale la pena destacar que, en comparación con otras carreras, el costo de estudiar gastronomía en centros privados es sumamente elevado. Además, era esencial invertir en equipos de última tecnología para poder brindar una formación de calidad que reflejara las condiciones de un entorno de trabajo real, como pueden ser restaurantes u hoteles. La inversión necesaria para llevar a cabo este proyecto se estimó en más de 500 millones de colones. Esta cifra llevó a un rechazo mayoritario del proyecto por parte del Concejo Municipal.

Sin embargo, este revés no significó el fin del Centro Gastronómico El Surá. Tras comunicar el rechazo del proyecto a los estudiantes, llegó el momento para resaltar los logros alcanzados en los dos años anteriores en la construcción de una comunidad, así como para estrechar la colaboración entre los líderes municipales y los residentes de Tirrases. Juntos coordinaron esfuerzos para expresar al Concejo Municipal su firme voluntad de ver concretada la creación de este espacio. Fueron capaces de expresar su descontento ante la toma de decisiones y argumentar sus puntos de vista de manera convincente.

Esta movilización de la comunidad llevó a una segunda presentación del proyecto del Centro Gastronómico ante el Concejo Municipal. Esta vez, solo un regidor municipal emitió un voto en contra. La decisión representó una victoria para la comunidad de Tirrases debido a su estrecha participación en todo el proceso y al respaldo financiero necesario para hacer realidad el Centro Gastronómico, un proyecto que se convertiría en un verdadero activo para la comunidad.

Las acciones y el éxito en la aprobación del proyecto subrayan la importancia de la participación comunal en los espacios democráticos y la eficacia de la toma de decisiones a nivel municipal. Como plantea Dahl (1971), la eficacia democrática se relaciona con la capacidad de los gobiernos para resolver los problemas considerados más importantes por la sociedad. En este contexto, la percepción de la comunidad de Tirrases sobre el desempeño de la Municipalidad está

directamente relacionada con la capacidad de escucha, atención y resolución de los problemas que afectan directamente a los vecinos del distrito de Tirrases. El éxito en la aprobación del proyecto no solo reflejó una decisión efectiva del gobierno municipal, sino también la capacidad de tener un impacto positivo y significativo en la comunidad.

La relevancia de la comunicación efectiva entre los gobiernos locales y las comunidades es abordada por Velásquez (2014) en su artículo de investigación titulado "La comunicación: fundamento de las políticas públicas". El autor arroja luz sobre un principio crucial en la formulación de políticas públicas:

Para diseñar una política pública y llevar a cabo las acciones que se desprenden de ella, es imperativo conocer a fondo la comunidad en la que se está desarrollando y aplicando. Las políticas tradicionales y las acciones del Estado central suelen fracasar cuando, en la creación de normativas, medidas y actividades correspondientes, no se considera el contexto ni se realiza un conocimiento previo de la población afectada. (p. 24)

Este pasaje resalta la importancia de la comunicación bidireccional entre los gobiernos y las comunidades. Muestra cómo la falta de comprensión del contexto y las necesidades de la población pueden interferir en el éxito de las políticas públicas. Además, destaca cómo la comunicación eficaz puede evitar estos fracasos al garantizar que las políticas se adapten a las realidades locales y a las personas a las que están destinadas, lo cual es especialmente relevante en proyectos como el Centro Gastronómico El Surá, donde la colaboración y el entendimiento de la comunidad fueron determinantes en la planificación y ejecución de este.

4.3 Empleabilidad

En este apartado se analizará uno de los objetivos más importante del Centro Gastronómico El Surá: la consolidación de un espacio dedicado al aprendizaje profundo de una profesión

específica con un enfoque comercial y productivo dirigido a la población adulta del distrito de Tirrases. Es decir, proporcionar a las personas en búsqueda de empleo una formación de alta calidad respaldada por un certificado de un proyecto que cuenta con el apoyo de parte de la Municipalidad de Curridabat, un valioso activo que podrían destacar en sus hojas de vida, lo que permitiría un mejor acceso a diversos empleos. Al mismo tiempo, estas habilidades también servirían como un incentivo para fomentar emprendimientos culinarios entre los residentes de Tirrases.

Para el análisis de este apartado, se utilizaron de referencia los siguientes datos proporcionados por el Centro Gastronómico El Surá en relación con la cantidad de graduados en el periodo 2016-2020.

Figura 1. Análisis histórico de la demanda en el Centro Gastronómico El Surá según tipificación de talleres período 2016-2020.

Categorías	Panadería I	Panadería II	Cocina I	Cocina II	Cocina clásica	Cocina navideña	Pastelería	Decoración
Año								
2016	40							
2017	38	19	24				30	
2018	45	53		12			46	
2019					18	20		18
2020	27		29				30	

Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados por el Centro Gastronómico El Surá

Los datos proporcionados en la tabla, que muestran la variación en la cantidad de cursos ofrecidos y la cantidad de graduados por año en un período de cinco años, ofrecen una visión significativa del impacto del proyecto en la comunidad de Tirrases. Estos números revelan una

tendencia clara de crecimiento en la participación y el logro de graduados a lo largo del tiempo, lo que sugiere que el proyecto ha ido ganando impulso y aceptación en la comunidad.

Este aumento sostenido en el número de personas graduadas es un indicador positivo del impacto que el Centro Gastronómico El Surá ha tenido en la empleabilidad de las personas en el distrito de Tirrases. Cada graduado que ha completado exitosamente un curso obtiene un certificado respaldado por la Municipalidad de Curridabat. Este certificado se convierte en un activo valioso al buscar empleo, ya que demuestra habilidades y capacitación específicas en el campo de la gastronomía.

Estos cursos, comentaba la primera entrevistada, son integrales y focalizados en simular la experiencia que se da en restaurantes y hoteles. Los diferentes talleres complementarios, como lo son los de limpieza y desinfección, manejo de residuos y de finanzas básicas para conocer cómo cobrar los productos producidos por los estudiantes, son vitales dado que se plantean como requerimientos para la obtención de empleo como cocinero, salonero o chef. Estos usualmente son impartidos por funcionarios de la Municipalidad de Curridabat.

La creación de esta oferta educativa brinda a las personas del distrito una oportunidad para mejorar sus perspectivas laborales y, en consecuencia, su calidad de vida. Al brindarles la capacitación y la certificación necesarias para ingresar al mundo laboral en la industria gastronómica, el proyecto contribuye directamente a la reducción de desigualdades económicas y sociales en la comunidad.

Ahora bien, la gestión del impacto de un proyecto como el Centro Gastronómico El Surá no se limita únicamente a los datos cuantitativos, como la cantidad de personas graduadas y certificadas. Como se menciona en la investigación, estos datos son indicadores importantes del

éxito del proyecto, pero no garantizan automáticamente oportunidades laborales para todos los graduados.

Es fundamental reconocer que el proceso de búsqueda de empleo puede ser complicado y competitivo, y la capacitación brindada por el Centro es un componente esencial, pero no el único factor que garantiza una oportunidad laboral. Muchos otros factores, como la demanda del mercado laboral, las habilidades personales y la capacidad de promocionarse, también juegan un papel importante en la búsqueda de empleo.

En este contexto, la afirmación de la primera entrevistada sobre la importancia del Centro y el edificio como un espacio seguro en Tirrases se vuelve relevante. La comunidad que se ha formado alrededor del Centro brinda a las personas graduadas un lugar donde pueden mantener el contacto, compartir sus avances o experiencias en la industria gastronómica y buscar apoyo mutuo en su búsqueda de empleo.

4.4 Emprendedurismo

En este apartado, se explora el impacto del Centro Gastronómico El Surá en el empoderamiento y fomento del espíritu emprendedor en la comunidad de Tirrases. Como se mencionó anteriormente, el proyecto no solo busca proporcionar habilidades culinarias y certificaciones a sus participantes, sino que también fomenta el emprendimiento y el desarrollo de pequeños negocios locales en el sector gastronómico.

Uno de los aspectos destacados en el análisis de la entrevista con la chef es cómo el Centro ha impulsado la creación de emprendimientos culinarios en manos de algunos de sus graduados. El hecho de que estas personas, que anteriormente no tenían experiencia en el ámbito gastronómico, puedan iniciar sus propios negocios es un testimonio del impacto positivo del proyecto.

Estos emprendedores locales no solo contribuyen a la economía del distrito de TIRRASES, sino que también ayudan a crear un sentido de comunidad y apoyo mutuo. La colaboración entre emprendedores locales y el Centro puede fomentar la creación de una red de pequeños negocios relacionados con la gastronomía que trabajen juntos para promover sus servicios y productos. Esto puede generar un impacto económico sostenible a nivel local y, al mismo tiempo, fortalecer los lazos comunitarios.

Para ilustrar y ejemplificar la efectividad de este proceso, se hace referencia a la entrevista realizada a un miembro de la comunidad de TIRRASES, Alexandra, quien desempeñará un papel esencial como segunda entrevistada en este informe. Su contribución es importante para esta investigación, ya que fue una de las primeras estudiantes en graduarse en el año 2016, cuando la chef ofrecía los cursos de manera voluntaria. Su familiaridad con el tema y su experiencia personal brindan una perspectiva única, pues ha sido una de las principales beneficiadas del proyecto.

Además, se utilizan como referencia los datos suministrados por el Centro Gastronómico El Surá, con el fin de proporcionar un análisis integral a partir de la creación de emprendimientos en el distrito de TIRRASES.

Figura 2. Cantidad de emprendimientos culinarios en el Distrito de TIRRASES año 2020-2021

	Emprendimiento	Barrio	Distrito
	Queques, Mesa Dulce y Postres	La Ponderosa	Tirrases
	Soda Anita	Urb. Don Arnoldo	Tirrases
	De Postres	Llano La Gloria	Tirrases
	Bocadillos	Colonia Cruz	Tirrases
	Pastelería Sueños Imposibles	Miravalles	Tirrases
	La Cocina	La Ponderosa	Tirrases
	Repostería	El Hogar	Tirrases
	Panadería y Repostería El Shaddai	Valle del Sol	Tirrases
	Repostería y Panadería	Quince de Agosto	Tirrases
	Repostería	Colonia Cruz	Tirrases
	Pastelería	La Ponderosa	Tirrases
	Sanchez Bakery	Colonia Cruz	Tirrases
	Pam Postres y Tamales	Calle Abarca	Tirrases
	Pastele. Y Repostería Art. Melanie	Miravalles	Tirrases
	Pastelería	Colonia el Mirador	Tirrases
	Dulces Caprichos Anita	La Ponderosa	Tirrases
Total	16 personas		Tirrases

Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados por el Centro Gastronómico El Surá

El hecho de que se hayan creado 16 emprendimientos gastronómicos en el periodo 2020-2021, entre estudiantes y graduados del Centro Gastronómico El Surá, es un indicador muy positivo del impacto que el proyecto tiene en el fomento del emprendimiento en la comunidad de Tirrases. Esto demuestra que el Centro no solo se enfoca en proporcionar habilidades culinarias, sino que también impulsa el espíritu emprendedor entre sus participantes.

Este aumento significativo en la creación de emprendimientos no solo tiene un impacto en la economía local, pues genera empleos y contribuye al desarrollo económico de la región, sino que también fortalece la comunidad de Tirrases. Los emprendedores locales, muchos de los cuales son graduados del Centro, no solo son competidores, sino también colaboradores. La segunda entrevistada hace énfasis en la existencia de un ambiente de colaboración donde se comparten

conocimientos, recursos y experiencias para fortalecer sus negocios y contribuir al crecimiento sostenible del sector en la comunidad.

La segunda entrevistada también ha recibido gran parte de los cursos impartidos por el Centro Gastronómico El Surá; sin embargo, específicamente se centra la entrevista en conocer su experiencia en el curso de repostería canina y felina. Este fue un curso impartido en el 2021, cuyo enfoque era proporcionar a los estudiantes los conocimientos relacionados con la producción de alimentos para consumo animal: desde saber qué alimentos pueden o no pueden consumir, los sustitutos de los ingredientes y demás factores que conlleva la preparación de estos alimentos para consumo animal

En el caso particular de la segunda entrevistada, comenta que ha tenido la oportunidad de acceder a diferentes trabajos relacionados con la gastronomía, pero no fue sino hasta que recibió este curso de repostería canina que su interés por montar un emprendimiento despertó. Valga destacar también el papel importante que desempeña el Centro Gastronómico El Surá implementado una variedad de cursos detalladamente seleccionados para mejorar las habilidades de los estudiantes.

En palabras de la segunda entrevistada, jamás se imaginó en hacer repostería para perros y gatos. El caso fue que una vez terminado el curso tanto ella como su hermana decidieron comenzar su emprendimiento debido a que ambas sentían que podría haber una oportunidad debido a la falta de oferta de productos similares en la zona.

Una vez convencida la hermana, decidieron comenzar a poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la implementación del curso. Dentro del curso de repostería canina y felina se dan múltiples recetas y opciones, pero ellas decidieron optar por comercializar

croquetas y tamales para perros en las épocas navideñas. Esto debido al bajo costo de materiales, la practicidad del empaque y la facilidad a la hora de vender.

La propuesta comenzó con la creación de una marca con las iniciales de cada una, trabajaron en la presentación de los productos y en la consolidación con ayuda de familiares de presencia en redes sociales. Por otro lado, la segunda entrevistada enfatizó lo importante que fueron los cursos complementarios para poder tener las herramientas que ayudaran a la concreción de su emprendimiento.

Un ejemplo brindado por la segunda entrevistada es que gracias al curso complementario de costos y finanzas básicas aprendió un método para calcular el costo de los productos, por medio del cual no solo se toma en cuenta el costo de materiales, sino también el porcentaje de agua, electricidad y otros costos de producción. Debido a esto le fue sencillo establecer la banda de precios para las croquetas, la cual cubriera los gastos, el sueldo y, por último, la ganancia.

Ahora bien, una vez montado el emprendimiento se procedió a la comercialización y venta de los productos. Aunque se ha mencionado anteriormente el papel significativo de la comunidad en el apoyo a los emprendimientos de la zona no es suficiente para cubrir la clientela deseada para generar ingresos. Es por esta razón que la segunda entrevistada encontró en el Parque de la Paz, ubicado en Desamparados de San José, una oportunidad para vender sus productos los sábados.

La idea de escoger un parque donde hay una gran presencia de personas, usualmente acompañados de sus mascotas, le permitieron empezar a aumentar sus ventas. La segunda entrevistada compartió que al inicio no vendía más de 3 mil colones por sábado, pero con el paso de las semanas llegó a vender hasta 11 mil colones. Esto significó no solo una clara curva de aprendizaje y promoción de su marca, en medio de “días malos y días buenos”, como lo describió ella.

La experiencia del emprendimiento de Alexandra muestra un ejemplo concreto de cómo los cursos ofrecidos por el Centro Gastronómico El Surá no solo proporcionan habilidades culinarias, sino también una base sólida para emprender y gestionar un negocio sin importar el tamaño. Esta historia ilustra el cambio en la realidad de la entrevistada y la manera en la que se ha visto beneficiada su situación económica mediante la venta de repostería canina.

Por esta razón, la experiencia de la segunda entrevistada subraya la importancia de la formación integral proporcionada por el Centro Gastronómico El Surá. No se trata solo de adquirir habilidades culinarias, sino también de aprender a emprender, administrar un negocio y aprovechar oportunidades en el mercado local. Estas habilidades son esenciales para la reducción de desigualdades al empoderar a las personas y brindarles las herramientas necesarias para mejorar su situación económica y calidad de vida. A este respecto, González (2012) apunta que

El reconocimiento de una diversidad en el seno de la pobreza representa la puerta de entrada para comprender las formas en que la cultura del emprendimiento ha ido penetrando en las representaciones de los pobres respecto a su identidad, sus trayectorias y el resto de la sociedad. El malestar de la pobreza es resignificado de varias formas, y algunas de ellas dan cuenta de la expansión que ha experimentado el emprendimiento –en su dimensión valórica o cultural- hacia estos grupos. (p. 50)

La cita proporcionada enfoca la atención en la relevancia de comprender la diversidad dentro de la población en situación de pobreza. Este enfoque se presenta como un punto crucial en este estudio sobre el impacto del Centro Gastronómico El Surá en la reducción de desigualdades, ya que invita a considerar cómo la cultura del emprendimiento ha influido en la percepción y la identidad de los individuos en situaciones económicas precarias.

En el contexto de esta investigación, la diversidad dentro de la población de Tirrases, así como la multiplicidad de realidades y trayectorias de vida, se convierten en elementos clave. El autor también plantea que no se puede abordar la pobreza como una entidad homogénea, sino como un conjunto de experiencias, perspectivas y aspiraciones variadas. Esta diversidad es fundamental para entender cómo las personas en situación de pobreza han sido afectadas por la creación de oportunidades, como las proporcionadas por el Centro Gastronómico.

Por consiguiente, como menciona la cita de González (2012), por más que lo expuesto permite ilustrar un caso de éxito, no se puede asumir que todos los emprendimientos y los vecinos de Tirrases van a tener la misma facilidad. Los proyectos sociales por más integrales que sean no logran llegar al cien por ciento de las poblaciones vulnerables dentro de una comunidad.

4.5 Municipalidad de Curridabat

En este apartado se explora la participación de la Municipalidad de Curridabat en el proceso de consolidación del Centro Gastronómico El Surá. Se mencionó anteriormente lo acontecido entre la comunidad de Tirrases y el Concejo Municipal para recibir la aprobación del proyecto. Una vez aprobado, el proyecto cayó bajo las responsabilidades y competencias de la Dirección de Responsabilidad Social. Por lo que, para esto es importante comprender la estructuración interna de la Municipalidad de Curridabat.

La alcaldía de la Municipalidad de Curridabat tiene los siguientes departamentos: Dirección de desarrollo humano integral, Dirección de responsabilidad social, Dirección de gestión vial, Dirección de planificación, Dirección administrativa, Dirección de sistemas de información territorial, Dirección financiera, Dirección de obra pública, Dirección de gestión tributaria.

El Centro Gastronómico El Surá se encuentra bajo la supervisión de la Dirección de Responsabilidad Social (DRS) de la Municipalidad de Curridabat. Se presenta como un organismo

que va más allá de las funciones tradicionales de una entidad municipal en el país. Ha sido reconocido nacional como internacionalmente su enfoque estratégico que se basa en la identificación y respuesta a las necesidades planteadas por los diversos grupos de población en el distrito, con lo que busca siempre una visión más amplia y de largo alcance.

Un aspecto destacado de la DRS es su capacidad para adaptarse a las necesidades de grupos específicos de población. Las diversas oficinas especializadas dentro de la DRS permiten una atención individualizada y efectiva de temas cruciales como el bienestar de niños y niñas, adolescentes, personas adultas mayores, mujeres y otros sectores que requieran apoyo especializado.

En esencia, la DRS no se limita a proporcionar soluciones asistenciales a corto plazo, sino que se compromete a empoderar a las personas, familias, empresas y organizaciones para que desarrollen sus propias capacidades y autonomía. Este enfoque proactivo es fundamental para superar prácticas de asistencialismo que a menudo resultan poco efectivas a largo plazo.

En el caso del Centro Gastronómico El Surá, la DRS se involucra directamente en la identificación y generación de respuestas a las necesidades específicas de los grupos de población en el distrito de Curridabat. Este enfoque garantiza que el proyecto esté alineado con las demandas y aspiraciones de la comunidad local, lo que permite un impacto más efectivo y significativo.

Además, la colaboración con el sector empresarial y la promoción del voluntariado son elementos esenciales de la DRS. Esta sinergia con las empresas locales no solo fomenta la responsabilidad social corporativa, sino que también fortalece la capacidad de emprendedores y empresarios en el distrito de Curridabat. La capacitación y el apoyo a los sectores emprendedores son servicios clave que demuestran el compromiso de la DRS con el crecimiento y desarrollo sostenible de la comunidad.

Los exitosos resultados del Centro Gastronómico El Surá levantaron el interés de este departamento y de la Municipalidad de Curridabat como tal. La primera entrevistada relata cómo gracias a la comprobación de resultados del proyecto, para el año 2023 existe un cartel pendiente de aprobación para potenciar el impacto de este. Por ahora, el Centro tiene 3 empleados: la chef, el oficial de seguridad y el misceláneo. Toda la responsabilidad administrativa y operacional del Centro ha recaído en la chef encargada y los mismos estudiantes voluntarios que han colaborado con ella como forma de retribución, lo que refleja el agradecimiento y profundo compromiso de la comunidad.

Teniendo un mayor personal capacitado para dar cursos culinarios, se proyecta aumentar la cantidad de cursos impartidos. Actualmente, debido a la limitante de recurso humano, se suelen utilizar uno o dos días de la semana laboral por lo que la adición de más chefs capacitados permitiría un mejor aprovechamiento de las instalaciones y del equipo culinario.

4.6 Financiamiento

En el contexto de la inversión necesaria para la consolidación del Centro Gastronómico El Surá, es fundamental destacar que este financiamiento va mucho más allá de una simple asignación de recursos. De hecho, representa un compromiso sólido y estratégico para brindar a la comunidad de Curridabat las herramientas necesarias para su desarrollo y empoderamiento económico.

La inversión destinada tanto al edificio como al equipo de última tecnología es una inversión en el potencial de las personas de la comunidad. Al proporcionar instalaciones adecuadas y equipos profesionales de vanguardia, se crea un entorno propicio para la capacitación y el aprendizaje de alta calidad. Esto no solo beneficia a los estudiantes de los cursos, sino que también eleva el nivel de las habilidades culinarias, lo que a su vez puede estimular el crecimiento económico local.

La visión de la Dirección de Responsabilidad Social (DRS) de la Municipalidad de Curridabat de brindar herramientas en lugar de fomentar el asistencialismo se refleja claramente en la inversión en el Centro Gastronómico. En lugar de simplemente proporcionar ayuda a corto plazo, esta inversión permite a las personas adquirir habilidades valiosas que les servirán a lo largo de sus vidas. Esta filosofía no solo es más efectiva en la reducción de desigualdades, sino que también promueve la independencia y la autosuficiencia de la comunidad.

Ahora bien, en relación con el financiamiento ha habido varias alternativas para solucionar el acceso a los materiales. Como se mencionó anteriormente, un factor crucial ha sido la colaboración y repartición de costos entre los graduados para aliviar la carga en materiales necesarios para poder realizar los cursos. No se cobra nada por la inscripción en los cursos, lo cual es una ventaja debido a que representa cero costos por el acceso a cursos de gastronomía que suelen ser inaccesibles económicamente para poblaciones que viven en zonas con desigualdad socioeconómica.

Con el propósito de abrazar la diversidad que caracteriza a la población del distrito de Tirrases y llegar a aquellos individuos que, ya sea debido a preocupaciones de seguridad, desconfianza en la autoridad o simplemente por evitar prejuicios, no se han acercado al proyecto, se han explorado enfoques alternativos para atender a este público. En este sentido, el Centro Gastronómico El Surá ha promovido activamente la obtención de patrocinios y donaciones con el objetivo de amplificar su impacto y extender su alcance.

El proceso de donaciones y patrocinios para el Centro Gastronómico El Surá, como fue detallado por el departamento de Asesoría Legal, se basa en una serie de medidas preventivas y regulaciones rigurosas establecidas por la Municipalidad de Curridabat. Esto no solo es un

procedimiento burocrático, sino que se erige como una salvaguardia ética y legal para garantizar la transparencia, la integridad y la legitimidad del proyecto.

La necesidad de que las donaciones sean canalizadas a través de la Municipalidad refleja un compromiso con la ética y la legalidad en el manejo de los recursos. Para esto el uso de declaraciones juradas para documentar las donaciones es un medio eficaz que permite asegurarse de que no se espera recibir nada a cambio por parte del donante. Esto no solo protege la integridad del Centro Gastronómico, sino que también respalda la transparencia en la gestión de donaciones y patrocinios.

Los procedimientos para los patrocinios y donaciones de parte de empresas establecidas en el cantón de Curridabat son variados. Sin embargo, entre los requisitos se encuentra que la Municipalidad debe asegurarse de que la empresa, situada en el cantón de Curridabat, se halle completamente al día con sus obligaciones en aspectos como la Caja Costarricense del Seguro Social, Hacienda e impuestos municipales. Por eso se restringe la obtención de donaciones directamente al Centro Gastronómico, con el fin de evitar caer en situaciones de cohecho o enriquecimiento ilícito por parte de los funcionarios del Centro.

De igual manera, la Municipalidad de Curridabat, específicamente la DRS, debido a la gran cantidad de demanda de los cursos impartidos y los resultados obtenidos ha optado por ampliar el proyecto. Esto es un proceso largo, pero ya existe la planificación y compromiso por ampliar su alcance. Para esto se necesita la contratación de más instructores y presupuesto para insumos, factores que se contemplan como acciones futuras por parte de la Municipalidad de Curridabat.

4.7 Matrícula e inscripción

Para este apartado se utiliza de referencia la entrevista realizada a un líder comunal del distrito de Tirrases, quien será conocida como tercera entrevistada. Esto tiene como propósito

ampliar la percepción comunal del Centro Gastronómico El Surá y una de sus áreas de mejora: la matrícula.

Como se evidencia a lo largo de la investigación, el Centro Gastronómico El Surá fue aumentando su oferta de cursos de manera progresiva. Por más que se han hecho esfuerzos por cumplir la demanda no ha sido posible no dejar personas fuera de los cursos por un tema de espacio. Según comentaba la primera entrevistada, en ocasiones, se abrían 150 cupos y asistían el doble de personas a la inscripción de los cursos dejando sin espacio a una gran parte de los asistentes.

El proceso de matrícula para los cursos del Centro Gastronómico El Surá ha ido cambiando a lo largo de los años. Los primeros dos años no hubo ningún problema con las inscripciones debido a que la demanda no era tan alta. Una vez se empezó a tener reconocimiento a nivel del cantón de Curridabat, la matrícula se convirtió en una odisea.

Es importante entender que la matricula tiene que ser presencial. Es un proyecto dirigido a personas que viven desigualdades socioeconómicas donde el acceso a internet o el manejo de herramientas tecnológicas es una limitante. No todos tendrían la misma oportunidad de participar en una matrícula en línea por lo que no es una opción viable tomando en cuenta el propósito de atender a personas de escasos recursos.

Uno de los factores que llevó a que el Centro Gastronómico El Surá aumentara drásticamente la demanda es que por más que fue una iniciativa enfocada en la comunidad de Tirrases, igualmente por políticas del Centro se reciben personas de Sánchez, Curridabat y Granadilla, distritos del cantón de Curridabat. Esto ha sido un factor clave, pues ha permitido a la primera entrevistada identificar las necesidades que tienen los demás distritos de tener iniciativas enfocadas en mejorar la situación de los residentes de cada región.

A medida que el Centro Gastronómico El Surá ha evolucionado, se ha esforzado por encontrar soluciones que hagan que el proceso de matrícula sea más accesible y seguro para la comunidad. Inicialmente, el desafío de la alta demanda de personas fuera del distrito de Tirrases generó situaciones potencialmente riesgosas, como que vecinos de Tirrases pasaran la noche a la intemperie en busca de asegurarse un cupo. Sin embargo, se tomaron medidas importantes para abordar este problema.

Una de las primeras soluciones implementadas fue cambiar el horario de inicio de la matrícula, programándola para mediodía en lugar de la mañana temprano. Esto contribuyó a reducir el riesgo para la salud y la seguridad de las personas interesadas, ya que no era necesario que acamparan durante la noche. Además, se dio la instrucción al guardia de seguridad de no permitir la formación de filas anticipadas a horas de la madrugada en los alrededores del Centro, lo que mejoró aún más la seguridad en el proceso de matrícula.

Ahora bien, por más que esta medida de definir el horario de matrícula a mediodía en lugar de en la mañana resultó positiva, sigue habiendo problemas. Por ejemplo, la tercera entrevistada comentó que una conocida tenía muchas ganas de obtener un cupo para los cursos por lo que decidió hacer fila desde las seis de la mañana. Por más que estuviera preparada para estar en la cola de pie y bajo el sol desde temprano, las condiciones terminaron por generar una experiencia incomoda para los interesados. Es evidente que se requieren estrategias adicionales para hacer que el proceso de matrícula sea más cómodo y accesible para todos los participantes.

CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En este último capítulo se desarrollan las conclusiones sobre los temas abordados a lo largo de esta investigación y, a la vez, se exponen las recomendaciones que buscan orientar las áreas por mejorar en el Centro Gastronómico El Surá.

5.1 Conclusiones

A lo largo de esta investigación, se abordaron los conceptos de desarrollo local, desigualdad socioeconómica y políticas públicas y cómo es que dichos conceptos se encuentran muy presentes en el Centro Gastronómico El Surá.

En la historia de este proyecto el actor principal es la comunidad del Centro Gastronómico El Surá. La participación ciudadana fue un factor esencial en el desarrollo de políticas públicas efectivas para la vecindad del Tirrases. Fue el empuje que dio la comunidad lo que permitió que el Centro pasara de ser un proyecto de voluntariado de parte de la chef a ser hoy un espacio seguro donde se potencializan las habilidades de los estudiantes.

De igual manera, cabe destacar el compromiso de la Municipalidad de Curridabat para con el distrito de Tirrases. Basta con visitar dicha región para notar los múltiples proyectos de desarrollo social y humano que potencian a los vecinos de Tirrases y ayudan a embellecer la zona. La creación de espacios sociales va más allá de la construcción de infraestructuras físicas; se trata de invertir en el tejido social, la salud, la economía y el bienestar general de la comunidad. Espacios como el Centro Gastronómico El Surá contribuyen a la transformación positiva de las áreas vulnerables, lo que empodera a sus residentes y brinda oportunidades para un futuro más brillante.

Gracias a las entrevistas y al trabajo de campo fue posible palpar la percepción de la comunidad en relación con la Municipalidad de Curridabat. Mientras que es común en zonas

vulnerables que la percepción sea de descontento con el Gobierno de la República y los gobiernos locales, en el caso de Tirrases las personas contactadas externaron su agradecimiento con la municipalidad. Cabe destacar que lograron acotar que les gustaría tener más espacios donde la alcaldía y sus representantes municipales tengan más presencia dentro del distrito de Tirrases.

Profundizando en este sentido de agradecimiento, lo que expresa la comunidad es que la consolidación del Centro Gastronómico El Surá fue una experiencia donde se sintieron escuchados; sus deseos y necesidades fueron atendidos por medio de una iniciativa que lograron consolidar gracias a una persona líder que encabezó el proyecto como lo es la chef Priscilla Vindas. En este sentido, otro factor por destacar es la importancia de que las municipalidades cuenten con un intermediador que cumpla el papel de externar el sentir de una comunidad entera.

Por otro lado, abrir espacios para compartir con vecinos de la comunidad también es una herramienta para contribuir con la salud mental de las personas. Como se ha mencionado, las condiciones personales e intrafamiliares, las inseguridades que traen desde los hogares, los estereotipos con el distrito de Tirrases son factores que afectan y condicionan la estabilidad emocional y personal de los individuos. No obstante, una vez dentro del Centro Gastronómico El Surá todos son tratados de la misma forma y con el mismo respeto.

Aunado a lo anterior, la participación de personas de distintos distritos de Curridabat en las actividades y cursos del Centro Gastronómico El Surá es mucho más que una simple inscripción en un programa de capacitación, representa una valiosa oportunidad de convivencia intrarregional que enriquece la diversidad cultural en un espacio neutral y acogedor.

Esta mezcla de realidades y perspectivas demuestra la importancia de crear un ambiente de igualdad y apertura en el que la comunidad pueda unirse, interactuar y aprender unos de otros. Personas que provienen de diversos rincones de Curridabat se encuentran y comparten sus

experiencias, tradiciones y culturas en el corazón de Tirrases, mencionado anteriormente como una zona estigmatizada. Esto fomenta un sentido de comunidad, donde las diferencias se celebran y se convierten en un activo valioso.

La convivencia en un entorno como el Centro Gastronómico El Surá es un recordatorio de que la diversidad cultural es una riqueza y una fuente de aprendizaje constante. Al reunir a personas con realidades completamente diferentes, se fomenta el entendimiento mutuo y se derriban barreras que podrían haber existido previamente. La comunidad se convierte, entonces, en un lugar donde la solidaridad y la cooperación superan cualquier diferencia, en un ambiente enriquecedor y armonioso.

Por otro lado, lo externado por las personas entrevistadas del distrito de Tirrases en relación con el Centro Gastronómico El Surá reflejan cómo inclusive superaron sus expectativas. La Municipalidad de Curridabat hizo una inversión cuantiosa y debido a que los deseos de la comunidad eran poder ver la consolidación de este proyecto, los mismos estudiantes lo cuidan debido al sentido de pertenencia que les genera y el espacio seguro que representa.

Por último, si observamos con detenimiento los números provenientes del Centro Gastronómico El Surá, se desvela un relato de impacto y esperanza, que se alinea con el desafío global planteado por el ODS #10: Reducción de las Desigualdades.

A este respecto, cabe destacar la cantidad de emprendimientos que han surgido gracias a la influencia de este Centro. Los negocios gastronómicos han florecido en la comunidad de Tirrases. Esto no solo significa una oportunidad de empleo para quienes lideran los emprendimientos, sino que también contribuye al fortalecimiento del desarrollo y la economía local. La igualdad se nutre a partir de oportunidades económicas justas, y estos emprendimientos son testimonio de cómo la

capacitación en gastronomía puede transformarse en una herramienta efectiva para la inclusión social.

La experiencia de convivencia en el Centro demuestra que la diversidad cultural es una riqueza y una fuente constante de aprendizaje. La igualdad se fomenta al derribar barreras y promover la solidaridad y la cooperación entre personas con realidades diferentes. Este enfoque de igualdad y apertura resuena con las metas del ODS 10, específicamente en la promoción de la inclusión social, económica y política.

Observando detenidamente los resultados del Centro Gastronómico El Surá, se revela un impacto positivo en la reducción de desigualdades. La inversión realizada por la Municipalidad de Curridabat ha propiciado el surgimiento de emprendimientos gastronómicos en la comunidad de Tirrases, generando oportunidades de empleo y fortaleciendo la economía local. Completando así el ciclo de tener estudiantes de los primeros cursos del Centro Gastronómico que gracias a este proceso pudieron acceder a trabajos fijos en hoteles y restaurantes.

Por último, se debe prestar atención al número de personas graduadas del Centro Gastronómico. Cada graduado representa una historia de superación, de esfuerzo y de dedicación. Estas personas, antes carentes de acceso a la educación gastronómica, han logrado adquirir habilidades valiosas que no solo les permiten prosperar personalmente, sino también contribuir a la comunidad. La educación es un motor de movilidad social y, en este caso, ha permitido la disminución de las brechas de desigualdad.

5.2 Recomendaciones

Como todo proyecto, el Centro Gastronómico El Surá presenta áreas por mejorar. Una de las problemáticas que se ha encontrado ha sido la matrícula. Por ende, es importante brindar soluciones integrales que no hagan de un proyecto tan esperanzador una mala experiencia debido

a la inscripción. En este sentido, es importante garantizar un espacio donde las personas no pongan en riesgo su salud por acceder a un cupo.

Por eso como primera recomendación se plantea la utilización de otro espacio para recibir a las personas en durante el proceso de matrícula. La Municipalidad de Curridabat cuenta con sillas para poder, por lo menos, garantizar que en la fila se pueda descansar, aunque ciertamente el edificio de El Surá no tiene capacidad para recibir tantas personas.

Por anterior, una solución sería coordinar con Centro Comunitario El Tirrá, el cual está ubicado a escasos 300 metros de distancia, de manera que allí se podría recibir a las personas que buscan matricular. Claramente es importante poder coordinar con los encargados del Centro Comunitario El Tirrá para definir una fecha que no irrumpa las actividades que ahí se desarrollan. Esta medida permitiría usar las instalaciones para asegurarse un espacio seguro donde puedan hacer la fila sentados, sin estar bajo el sol y sin poner en peligro su seguridad.

Por otro lado, el aspecto práctico de la formación gastronómica es una pieza fundamental en la preparación de los estudiantes para enfrentar los desafíos del mundo culinario. El Centro Gastronómico El Surá dispone de instalaciones y equipos de alta calidad que simulan las condiciones y la presión que los futuros chefs pueden encontrar en la industria de la gastronomía, ya sea en restaurantes de alto volumen o en hoteles de prestigio. Sin embargo, la falta de recursos económicos de los estudiantes a menudo limita el uso que le pueden dar a los materiales.

En vista de esta limitación, se propone una respuesta que no solo beneficiaría a los estudiantes, sino que también tendría un impacto positivo en la comunidad. Se sugiere la posibilidad de atraer donaciones o patrocinios que permitan llevar a cabo proyectos de producción gastronómica al final de los cursos. Es decir, si el curso es de 8 semanas poder destinar la última semana de los cursos para una clase enfocada en producción.

Estos proyectos no solo servirían como una valiosa experiencia práctica para los estudiantes, sino que también tendrían un propósito benéfico al destinar los alimentos producidos a instituciones locales. Ejemplos de tales instituciones podrían incluir la Asociación Albergue de Rehabilitación al Alcohólico Adulto Mayor Indigente, la Escuela 15 de agosto y los dos Centros de Cuido y Desarrollo Infantil ubicados en las cercanías del Centro Gastronómico El Surá.

Esta iniciativa no solo enriquecería la formación de los estudiantes, sino que también fortalecería los lazos de la comunidad al aportar a quienes más lo necesitan. Sería un testimonio del compromiso del Centro Gastronómico El Surá con el desarrollo sostenible y la responsabilidad social, lo que, a su vez, reforzaría su posición como un agente de cambio positivo en el distrito de Tirrases.

Por otro lado, esta recomendación está en línea con la asistencia de personas de otros distritos al Centro Gastronómico El Surá. Es importante anotar que, aunque el Centro recibe personas de cualquier parte del cantón de Curridabat, el proyecto está adecuado a las necesidades específicas de la población del distrito de Tirrases. El hecho de que otros distritos se acerquen a Tirrases por el Centro Gastronómico El Surá habla de que hay distritos que necesitan proyectos enfocados en el desarrollo local y en atacar las desigualdades socioeconómicas.

Vecinos de Granadilla, por ejemplo, necesitan tomar dos autobuses para llegar a Tirrases, lo cual no solo representa un gasto, sino que a su vez es tiempo valioso de las personas que invierten en llegar a los cursos. La solución no está en crear otro Centro Gastronómico El Surá en Granadilla, sino en encontrar intermediadores, si es posible líderes comunales, que sepan identificar y plasmar las diferentes necesidades de las respectivas comunidades, como es el caso de Granadilla, para llevar iniciativas como el Centro Gastronómico El Surá, a la Municipalidad de Curridabat, la cual está comprometida con su impacto social

Por último, la recomendación es en torno a la importancia de la internacionalización del proyecto. Un proyecto tan bien ejecutado como lo es El Surá podría potenciar su impacto trabajando con una oficina de la Municipalidad que se encargue de la Cooperación Internacional. No solo se contribuiría a la relevancia y reconocimiento del Centro Gastronómico El Surá en la comunidad internacional, sino que también abriendo puertas a colaboraciones enriquecedoras y asegurando un impacto positivo a largo plazo para los vecinos de Tirrases.

Para futuras investigaciones, se recomienda la vinculación de otros ODS. Al ser esta investigación cualitativa se utiliza el ODS 10 aunque para investigaciones cuantitativas un ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico podría brindar otro marco de referencia para medir el éxito del Centro Gastronómico El Surá.

Referencias bibliográficas

- Arias Ramírez, R., Sánchez Hernández, L. y Sánchez Meza, R. (2013). Análisis de la desigualdad socioeconómica en Costa Rica. *Revista Economía y Sociedad*, 39-40, 74-177.
<https://repositorio.una.ac.cr/handle/11056/19314>
- Arias Gómez, J., Villasís Keever, M. Á. y Novales, M. G. M. (2016). El protocolo de investigación III: la población de estudio. *Revista Alergia México*, 63(2), 201-206.
- Artavia Barrantes, L., Castro Ortiz, J. M., Chaverri Tobar, R., Fallas Chaves, C., Núñez Vásquez, L. y Álvarez Lizano, A. (2021). *Propuesta de modelo de atención a emprendimientos gastronómicos para la Fundación Parque Metropolitano La Libertad, Costa Rica*. [Tesis de licenciatura, Universidad de Costa Rica]
<http://repo.sibdi.ucr.ac.cr:8080/jspui/bitstream/123456789/18655/1/45862.pdf>
- Ávila Rocha, C. y Villegas Morales, K. (2019). *Estrategia de cooperación internacional para el desarrollo local enfocada en la implementación de innovación local en la Municipalidad de Curridabat: programa “la experiencia de confianza en el lugar habitado”, periodo 2017-2018*. [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de Costa Rica]
<https://repositorio.una.ac.cr/handle/11056/18312>
- Azuero, Á. E. A. (2019). *Significatividad del marco metodológico en el desarrollo de proyectos de investigación*. *Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía*, 4(8), 110-127.

- Campos Vargas, M. (2011). Edificaciones, haciendas y viviendas en Curridabat, una comunidad cafetalera del Valle Central de Costa Rica (1900-1950). *Revista del Archivo Nacional*, 75(1-12), 71-100.
<https://www.dgan.go.cr/ran/index.php/RAN/article/view/169>
- Carpentier, C. L., Kozul Wright, R. y Passos, F. D. (2015). Objetivo 10—Por qué es importante combatir la desigualdad. *Crónica ONU*, Volumen LI, 4, 2014.
<https://www.un.org/es/chronicle/article/objetivo-10-por-que-es-importante-combatir-la-desigualdad>
- Cooper, P. (1999). ¿Quién paga y quién es compensado? Justicia medioambiental, política social y desarrollo sostenible. *Instituciones y desarrollo*, (4).
- Dahl, R. (1971). *La poliarquía. Participación y oposición*. Tecnos. Madrid.
https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4229936/mod_resource/content/1/RobertDahl_Poliarquia_espanhol.pdf
- Díaz, T. y Alemán, P. A. (2007). *La educación como factor de desarrollo*. *Revista Virtual Universidad Católica del Norte*. Fundación Universitaria Católica del Norte.
<https://www.redalyc.org/pdf/1942/194220391006.pdf>
- González Velastín, R. (2012). *Una aproximación sociológica al "otro emprendimiento": La experiencia social de emprender en grupos vulnerables urbanos y sus implicancias en la construcción de vínculos sociales*. [Tesis de pregrado, Universidad de Chile].
<https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/112333>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2018). Metodología de la investigación (Vol. 4, pp. 310-386). México: McGraw-Hill Interamericana.

- Jaramillo Antillón, O., Espinoza Aguirre, A. y Lobo Philp, R. (2011). Historia de la dermatología en Costa Rica. *Revista Costarricense de Salud Pública*, 20(1), 62-69.
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 14(5), 1187–1198.
<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2016.14.079>
- Jiménez Morales, A. M. (2021). *Propuesta de una ruta gastronómica de platos populares y tradicionales guanacastecos para el distrito de Las Juntas de Abangares, Guanacaste*. [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de Costa Rica]
<https://repositorio.una.ac.cr/handle/11056/20940>
- León, A. T. y Pereira, Z. (2004). Desarrollo humano, educación y aprendizaje. *Revista Educare*.
<https://doi.org/10.15359/ree.2004-6.5>
- López-Roldán, P. y Fachelli, S. (2015). *Metodología de la investigación social cuantitativa*. Universitat Autònoma de Barcelona.
- Maranto Rivera, M., & González Fernández, M. E. (2015). *Fuentes de Información*. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.
<https://repository.uaeh.edu.mx/bitstream/bitstream/handle/123456789/16700/LECT132>.
- Marchena Sanabria, J. (2014). Una contribución al estudio de la microhistoria: Curridabat, su paisaje cafetalero y la reconstrucción del templo católico, 1850-1950. *Diálogos Revista Electrónica de Historia*, 15(2), 03-47.
- Municipalidad de Curridabat. (2017). *Diagnóstico del Cantón de Curridabat*.
<https://www.curridabat.go.cr/documentos/Encuesta%20Hogares.pdf>

- Quezada Tobar, M. D., Luján Jhonson, G. L. y Segovia Chilibingua, G. J. (2022). Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador. *Siembra*, 9(1), e3592
. <https://doi.org/10.29166/siembra.v9i1.3592>
- Quintana Peña, A. (2006). Metodología de Investigación Científica Cualitativa. En Quintana, A. y Montgomery, W. (Eds.) (2006). *Psicología: Tópicos de actualidad*. Lima: UNMSM.
<http://biblioteca.udgvirtual.udg.mx/jspui/handle/123456789/2724>
- Riechmann, J. (1995). Desarrollo sostenible: la lucha por la interpretación. De la economía a la ecología. (1), 1-20.
- Romero, M. (2013). *La Responsabilidad Social Empresarial de las grandes empresas del Gran Área Metropolitana y su contribución al desarrollo económico y social en los casos de pobreza extrema que puedan existir entre sus colaboradores*. [Universidad Latinoamericana de Ciencia y Tecnología].
<https://repositorio.ulacit.ac.cr/bitstream/handle/123456789/6095/045836.pdf?sequence=1>
- Ruíz, R. (2020). La gastronomía aragonesa como motor de desarrollo. *Desarrollo rural y sostenible*, (43), 24-25. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7491064>
- Sedó Masís, P. (2015). El turno: Un acercamiento a este espacio festivo y de expresión cultural y gastronómica en comunidades de Valle Central de Costa Rica. [Universidad de Costa Rica]
<https://www.kerwa.ucr.ac.cr/handle/10669/29343>
- Silvestrini Ruiz, M. y Vargas, J. (2008). *Fuentes de información primarias, secundarias y terciarias*. <http://ponce.inter.edu/cai/manuales/FUENTES-PRIMARIA.pdf>

Solórzano, L. (2017). *Estrategia de integración Gastronómica para el rescate, preservación y difusión de la identidad culinaria en el patio de comida del Cantón Valencia*

[Universidad Regional Autónoma de los Andes].

<https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/7119>

Vargas, C., & Navarro, J. R. H. (2012). Desarrollo local: reflexiones desde el desarrollo humano sostenible. *Tecnología en marcha*, 25(6), 93-103.

Velásquez Betancur, J. A. (2014). La comunicación: fundamento de las políticas públicas. *Comunicación*, (31), 23–33.

<https://revistas.upb.edu.co/index.php/comunicacion/article/view/2776>

Anexos

Anexo N.º 1



Anexo N.º 2



Anexo N.º 3



