

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS AMÉRICAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES**

**ESCUELA DE TURISMO**

**PROPUESTA DE UN PLAN DE NEGOCIOS PARA IMPLEMENTAR  
CAFETERÍA QUE PROMUEVA LA GASTRONOMÍA COSTARRICENSE  
COMO UN PRODUCTO TURÍSTICO, EN EL DISTRITO DE GOLFITO  
DEL CANTÓN DE GOLFITO, PUNTARENAS, COSTA RICA. PARA EL III  
CUATRIMESTRE DEL 2025.**

**TESINA PARA OPTAR POR EL GRADO ACADÉMICO:**

**BACHILLERATO DE TURISMO CON ENFASIS EN HOTELERIA Y  
RESTAURANTES.**

**ESTUDIANTE:**

**ITZEL MARIA RUIZ CAMPOS**

**TUTOR:**

**MBA. GIOVANNI JIMÉNEZ ESQUIVEL**

**SEDE ARANJUEZ, SAN JOSÉ, FEBRERO, 2025**

## Tabla de contenido

<b>ÍNDICE DE TABLAS .....</b>	<b>4</b>
<b>ÍNDICE DE FIGURAS .....</b>	<b>5</b>
<b>DEDICATORIA .....</b>	<b>6</b>
<b>AGRADECIMIENTO .....</b>	<b>7</b>
<b>RESUMEN EJECUTIVO .....</b>	<b>8</b>
<b>CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>9</b>
<b>1.1 Introducción .....</b>	<b>9</b>
<b>1.2 Planteamiento del problema .....</b>	<b>12</b>
<b>1.3 Objetivos .....</b>	<b>15</b>
<b>1.3.1 Objetivo General .....</b>	<b>15</b>
<b>1.3.2 Objetivos Específicos .....</b>	<b>15</b>
<b>1.4 Justificación.....</b>	<b>16</b>
<b>1.5 Antecedentes.....</b>	<b>18</b>
<b>1.6 Proyecciones .....</b>	<b>25</b>
<b>CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO .....</b>	<b>27</b>
<b>2.1 Marco Histórico.....</b>	<b>27</b>
<b>2.1.1 Historia de Golfito .....</b>	<b>27</b>
<b>2.1.2 Historia de la creación de las cafeterías en el mundo .....</b>	<b>28</b>
<b>2.1.3 Historia del Café en Costa Rica .....</b>	<b>30</b>
<b>2.2 Marco Conceptual .....</b>	<b>31</b>
<b>2.3 Marco Referencial.....</b>	<b>32</b>
<b>CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO .....</b>	<b>35</b>
<b>3.1 Enfoque de la Investigación .....</b>	<b>35</b>
<b>3.2 Método de la investigación .....</b>	<b>36</b>
<b>3.3 Fuentes de información .....</b>	<b>38</b>
<b>3.3.1 Fuentes primarias.....</b>	<b>38</b>
<b>3.3.2 Fuentes secundarias.....</b>	<b>39</b>
<b>3.4 Población y muestra.....</b>	<b>39</b>
<b>3.5 Unidad de análisis .....</b>	<b>41</b>

<b>3.6 Instrumentos</b> .....	43
<b>3.6.1 Entrevistas</b> .....	44
<b>3.6.2 Encuestas</b> .....	44
<b>3.7 Procesos para la recolección y análisis de datos</b> .....	45
<b>CAPÍTULO IV. ANÁLISIS DE RESULTADOS</b> .....	47
<b>Encuesta</b> .....	47
<b>Entrevistas</b> .....	63
<b>CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	70
<b>CAPÍTULO VI. PROPUESTA</b> .....	74
<b>Referencias bibliográficas</b> .....	101
<b>Anexos</b> .....	105

**ÍNDICE DE TABLAS**

<b>Cuadro 1.</b> Entrevistas por realizar.....	40
<b>Cuadro 2.</b> Unidad de análisis.....	41
<b>Cuadro 3.</b> Análisis FODA.....	76
<b>Cuadro 4.</b> Manú gastronómico.....	90
<b>Cuadro 5.</b> Presupuesto aproximado.....	94

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> <i>Ubicación del encuestado/a</i> .....	47
<b>Figura 2.</b> <i>Frecuencia de visita en Golfito</i> .....	48
<b>Figura 3.</b> <i>Frecuencia de visita a cafeterías o restaurantes</i> .....	49
<b>Figura 4.</b> <i>Gastronomía costarricense en una cafetería</i> .....	50
<b>Figura 5.</b> <i>Cafetería con opciones de comida costarricense con un toque innovador</i> .....	51
<b>Figura 6.</b> <i>Cafetería que ofrezca versiones innovadoras de platos tradicionales costarricenses</i> ..	52
<b>Figura 7.</b> <i>Platillos costarricenses innovadores</i> .....	53
<b>Figura 8.</b> <i>Bebidas por probar en la cafetería</i> .....	54
<b>Figura 9.</b> <i>Bebidas naturales por probar en la cafetería</i> .....	55
<b>Figura 10.</b> <i>Postres innovadores en la cafetería</i> .....	56
<b>Figura 11.</b> <i>Factores de decisión</i> .....	57
<b>Figura 12.</b> <i>Factores de diseño</i> .....	58
<b>Figura 13.</b> <i>Disposición de pago en recetas innovadoras</i> .....	59
<b>Figura 14.</b> <i>Cafetería con gastronomía costarricense innovadora como atractivo turístico para Golfito</i> .....	60
<b>Figura 15.</b> <i>Visita a esta cafetería</i> .....	61
<b>Figura 16.</b> <i>Imagen de croquis de cafetería</i> .....	92

## DEDICATORIA

Dedico esta tesina con todo mi amor y gratitud a mi querida madre Delia Campos Aguilar. Tu apoyo incondicional, tu paciencia y tus palabras de aliento han sido fundamentales en cada paso de este camino académico universitario. Gracias por estar siempre a mi lado, por tus consejos, por inspirarme a ser la mejor versión de mí misma, por creer en mis sueños y gracias de todo corazón por ser ese ejemplo de mujer a seguir. Esta obra es un reflejo de los valores que me has inculcado y de la fuerza que me das cada día. Te dedico cada página con cariño y admiración. ¡Gracias por ser mi luz en este viaje madre mía!

## AGRADECIMIENTO

En esta sección quiero expresar mi agradecimiento a todas aquellas personas que hicieron posible la realización de esta tesina. En primer lugar, agradezco a mis profesores porque gracias a sus aportes y conocimientos logre aprender y tener mucho conocimiento a lo largo de este camino académico, también agradezco al director de la carrera de turismo Juan Manuel Sandí Calderón por su enorme ayuda, comprensión y tiempo en diversas situaciones presentadas a lo largo de este camino universitario.

A mi tutor Giovanni Jiménez Esquivel por su invaluable guía y apoyo a lo largo de este proceso; su conocimiento y dedicación han sido fundamentales para el desarrollo de este trabajo.

Agradezco también a mis revisores de tesina, cuyo aporte crítico y constructivo ha enriquecido significativamente la calidad de esta investigación. Su disponibilidad y disposición para compartir su experiencia han sido un pilar en esta travesía académica.

Un reconocimiento especial a los miembros del jurado, quienes han dedicado su tiempo y esfuerzo para evaluar este trabajo; su retroalimentación ha sido crucial para mi crecimiento académico.

Asimismo, expreso mi gratitud al personal de las bibliotecas, cuyo apoyo y recursos han facilitado el acceso a la información necesaria para llevar a cabo esta investigación y ha cursos anteriores. Sin su ayuda, muchos de los hallazgos presentados aquí no habrían sido posibles.

Por último, no puedo olvidar a mis compañeros, quienes brindaron su apoyo académico y emocional en momentos cruciales, compartiendo ideas y fomentando un ambiente colaborativo.

A todos, mi más sincero agradecimiento.

## RESUMEN EJECUTIVO

La investigación se centra en la elaboración de un plan de negocios para una cafetería en el distrito de Golfito, con un enfoque en la gastronomía costarricense. Se abordarán aspectos clave de la ubicación, la oferta gastronómica nacional aplicable al concepto de cafetería y el potencial turístico que puede aprovecharse en la zona.

En Golfito, el desarrollo turístico ha sido limitado, a pesar de su riqueza cultural y natural. La zona enfrenta obstáculos que dificultan su posicionamiento como destino turístico, tanto a nivel nacional como internacional. Aunque cuenta con una gastronomía variada y auténtica, la falta de estrategias para integrar la cocina local al turismo ha reducido su aprovechamiento.

La cocina tradicional, elaborada con ingredientes frescos de la región, no ha sido suficientemente promovida, lo que ha limitado su reconocimiento como atractivo turístico y ha dificultado la atracción de visitantes interesados en experiencias gastronómicas costarricenses.

Mediante la aplicación de entrevistas y encuestas se logró evidenciar el cómo impactaría la población la apertura de un establecimiento como una cafetería con enfoque en la gastronomía costarricense como su principal atractivo turístico, además se conoció la opinión de propietarios de otros establecimientos de la misma gama alimenticia, además se conoció también la poca competencia que tendría una cafetería de este tipo.

En conclusión, una propuesta de esta índole sería bien recibida por la población de la zona, ya que sería una idea completamente nueva e innovadora con todas las recetas planteadas, el diseño estético que tendría el local.

## CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

### 1.1 Introducción

En la presente investigación se profundizará en la propuesta de creación de un plan de negocios en el que se implemente la gastronomía costarricense en una cafetería ubicada en el distrito de Golfito. Es relevante abarcar puntos importantes de la ubicación como tal, así también como la gastronomía nacional que se pueda implementar en una cafetería y lo que se tiene para aprovechar para desarrollar en el ámbito turístico.

Se considera que Golfito es un lugar que se destaca por la combinación de belleza natural y la cultura presente, se conoce que cuenta con una geografía que abarca desde bosques, así como hermosas y tranquilas playas, estas poseen un potencial turístico que, aún no ha sido aprovechado del todo. En un principio, la economía de Golfito se centraba en el cultivo de banano, seguido por el comercio, especialmente tras la creación del Depósito Libre Comercial de Golfito.

Con la realización de esta investigación se está explorando la posibilidad de transformar su economía mediante los atractivos turísticos presentes, siendo así la gastronomía costarricense un atractivo poco aprovechado en Golfito, además de que este no ha sido desarrollado ni promocionado efectivamente, aunque Golfito cuenta con diversos restaurantes con diferentes platillos, el implementar un plan de negocios para una cafetería con platillos nacionales sería algo diferente e interesante de llevar a cabo.

Es importante valorar el impacto que la creación de este puede representar; uno de los impactos positivos que se puede recalcar es que este sería una de las principales fuentes de ingreso económico en el distrito de Golfito, esto resulta de suma importancia que zonas interesadas en el desarrollo turístico, como Golfito, desarrollen planes y estrategias para crear un sentido de atracción gastronómica con los turistas, y así colocarse como un destino turístico viable. Esto se debe a que la falta de visibilidad y de planes promocionales ha impedido que se considere a Golfito como un destino turístico.

En Golfito en el ámbito gastronómico presenta una influencia cultural amplia, que van desde indígenas, afrodescendientes y costarricenses debido a esta diversidad en la gastronomía nos lleva a una amplia gama de platillos que son representativos de cada cultura, pero también son un atractivo para el gusto de diversos turistas. Se conoce la existencia platos emblemáticos en el país

en general tales como el gallo pinto, café, empanadas (relleno al gusto), tortillas con queso o natilla, pan casero, tamales, entre otros.

El implementar un plan de negocios que busque promover la gastronomía nacional en una cafetería como un atractivo turístico en el distrito de Golfito tiene gran potencial, ya que podría captar la atención de los visitantes de diferentes zonas del país, pero también un factor importante es que en el distrito se producen diversos productos por los agricultores y esto generaría un beneficio en ambos sentidos, tanto para la cafetería como para los productores, ya que habría un trato directo en la compra de sus productos para la realización de platillos.

Por este mismo motivo se abarcarán diferentes planes para resaltar la oferta gastronómica nacional en una cafetería en el distrito de Golfito como un componente esencial en su atractivo turístico, además también se estudiará la factibilidad de la creación de una cafetería con estas características para lograr de manera una buena promoción para tener un incremento turístico en la zona, consiguiendo así un crecimiento económico considerablemente importante en el distrito.

Durante este estudio se enfatizarán los puntos más importantes de realizar estos planes de negocios en Golfito, ya que por la falta de estos no se les da un aprovechamiento adecuado a los atractivos que hay en la zona, tales como la cocina tradicional, esta puede ir de la mano con muchos otros atractivos naturales y culturales de la zona, con la creación de esta cafetería se puede lograr darle una perspectiva diferente a los turistas que visiten la zona por disfrutar los atractivos de Golfito.

Por medio de diferentes instrumentos se llevará a cabo la recopilación de datos, en estas se incluyen encuestas y entrevistas para tener conocimiento sobre las percepciones y opiniones de la comunidad o personas a quienes pertenezca un establecimiento gastronómico. Además, de esta manera también se logrará enriquecer la investigación y también cumplir con el desarrollo de la investigación, así como cumplir los objetivos planeados para la misma.

Por esto en las encuestas que se realicen se tomarán en cuenta las opiniones de cada persona, sobre si estuviesen de acuerdo en implementar la gastronomía costarricense como atractivo turístico, si consideran que esta clase de negocio tendría un buen desarrollo y atractivo en la zona, además de lo que considerarían que es atractivo implementar en la zona para incrementar la afluencia de turistas.

La realización de un plan de negocios basado en la creación de una cafetería en el ámbito gastronómico puede ser un punto clave para transmitir las costumbres que tenemos arraigadas en nuestro país a turistas. Este plan celebra la cocina costarricense, así como también ofrecen oportunidades para que los residentes participen en la preparación de todos estos platillos, sea en la cocina, así como con los ingredientes producidos propiamente en la zona, siendo importante para los productores, obteniendo un beneficio con los turistas que se interesen en conocer y probar más a fondo las tradiciones costarricenses.

Al incluir la gastronomía como atractivo turístico en el distrito de Golfito tiene la oportunidad de diversificar su economía, para que de esta manera se reduzca su dependencia de actividades económicas tradicionales, estas actividades son más lentas al momento de ver reflejados sus beneficios económicos, por esto optar por el turismo gastronómico, la región puede abrir nuevas fuentes de ingresos que beneficien a distintos sectores, desde la agricultura hasta el comercio turístico.

En la presente investigación se abordará el plan de negocios de la apertura de una cafetería y se analizará la viabilidad de este en el mercado. Por esto es importante valorar el mercado, las estrategias comerciales, realizar un análisis financiero, así como también el impacto que este podría tener en el medio ambiente, así como socialmente. Todos estos factores con el fin de valorar el desarrollo económico que este podría tener en el distrito de Golfito.

Con esta propuesta de plan de negocios, se quiere a fortalecer la cultura gastronómica costarricense, así sea en una cafetería que el enfoque podría ser distinto a un restaurante típico porque así se puede impulsar el turismo gastronómico como un atractivo contribuyendo al desarrollo económico del distrito de Golfito. La cafetería no solo será un espacio para el disfrute de la cocina costarricense, así como profundizar en la cultura costarricense.

Además, se formulará la propuesta de un anteproyecto en donde se fundamente un plan de estrategia empresarial sostenible, ya que es importante tomar en consideración factores sostenibles para la zona para evitar agotar todos los recursos que hay disponibles para ser utilizados, sientos ambiental económico, social y ambiental.

## 1.2 Planteamiento del problema

En Golfito el desarrollo turístico ha estado un poco tardío, aún siendo una región que tiene gran riqueza cultural, así como también bellezas naturales, ya que este puede enfrentar limitantes que afectan la capacidad de colocar el lugar como un destino turístico para nacionales o internacionales, a pesar de contar con una mercado gastronómico variado y propio del país, la falta de estrategias adecuadas para integrar la cocina local en el sector turístico ha impedido que la comunidad aproveche plenamente estas oportunidades.

La cocina tradicional de Golfito se considera rica en sabores y está preparada con ingredientes frescos producidos en la zona, pero esta no ha sido promovida adecuadamente dentro del sector turístico. Se considera que uno de los problemas que más resalta es la falta de reconocimiento de la gastronomía nacional como un atractivo turístico, por ese motivo se limita la posibilidad de atraer a visitantes que buscan una cafetería o establecimiento enfocada en la gastronomía costarricense.

Dentro de los pocos puntos gastronómicos que existen en Golfito, no tantas personas o empresas han optado por una cafetería que se centre en la gastronomía costarricense. Por esto pensar en un plan de negocio que busque incluir la gastronomía nacional, así como los productos que se producen en la zona podría ser una excelente iniciativa para mostrar a Golfito como un lugar atractivo de visitar por la deliciosa gastronomía, así también ayudando a los productores locales.

La corta combinación de la gastronomía tradicional entre la oferta turística de Golfito impide el desarrollo de un turismo creciente. En muchos casos los turistas buscan conocer más de la cultura y los platillos de un país o una zona en específico, por esto es importante que esta sea implementada y desarrollada de manera adecuada, ya que podría brindar un desarrollo económico creciente por medio del turismo que con el paso del tiempo se torna más fuerte.

Al desarrollar e implementar estos planes de negocios en el ámbito gastronómico podría encaminar a Golfito en una revitalización de su economía, así como a fortalecer la identidad cultural presente. Al valorar y utilizar los productos locales enriquecería tanto a los consumidores como a los productores locales. Un enfoque que integre la gastronomía con otras actividades culturales puede transformar Golfito en un destino turístico destacado.

Durante esta investigación se utilizarán diferentes instrumentos para estudiar la problemática, mediante la aplicación de encuestas y realizando entrevistas a las diferentes personas, se conocerá la percepción que se tiene sobre la falta de aprovechamiento de la gastronomía costarricense en los diversos restaurantes o establecimientos de ese sector, ya que se sabe que este puede ser un atractivo para los turistas y derivando a un mayor desarrollo de la zona debido a la entrada de beneficios económicos por parte de los visitantes.

La falta de formación en el ámbito gastronómico representa un problema creciente, ya que el conocimiento culinario es necesario para el correcto desarrollo de una cafetería como es en este caso puntual, es importante además de conocer sobre platillos también sobre gestión de un negocio. La falta de recursos para adquirir capacitaciones adecuadas podría causar que la comunidad local no aproveche al máximo las oportunidades que presenta el turismo, de manera que se seguiría dependiendo de la economía tradicional.

Con el estudio del problema que se presenta en Golfito se pretende encontrar los diferentes desafíos que limitan el potencial turístico gastronómico de la región, para desarrollar un plan de negocios que vaya de la mano con el turismo que no solo beneficie a los visitantes, sino que también enriquezca la vida de los habitantes y respete la cultura nacional, sin embargo sin una estrategia clara, Golfito corre el riesgo de perder oportunidades que podrían transformar su economía, perpetuando así una situación de vulnerabilidad y limitación para sus residentes.

Durante este estudio se realizarán estudios de factibilidad del negocio, para conocer si se es viable la apertura de un negocio en el ámbito turístico gastronómico para resaltar la gastronomía costarricense, para promover un desarrollo económico en el distrito de Golfito mediante la visita de turistas nacionales e internacionales en la zona y directamente en la cafetería, con ese mismo estudio se valorará la utilización de ingredientes producidos en la propia zona.

Además, con la creación de una propuesta de un plan estratégico sostenible porque también es importante valorar el impacto que tendría en la utilización de los recursos ambientales, sociales y económicos necesarios para la llevada a cabo de un negocio de estos, ya que se debe equilibrar el manejo de los mismos para evitar que estos se agoten ni comprometer a futuro la utilización de los recursos.

Además, es de suma importancia que se valore la implementación de un menú con platillos enteramente costarricenses en una cafetería como impulso de desarrollo económico para la zona utilizando la cultura y tradiciones costarricenses que están arraigadas desde los inicios, así como también utilizando los ingredientes producidos en la zona, ya que estas también beneficiarían a los productores locales.

Durante esta investigación se utilizarán diferentes instrumentos para estudiar la problemática, para determinar y conocer la falta de aprovechamiento de los patrimonios culturales costarricenses en este caso la gastronomía, que se sabe que este puede ser un atractivo para los turistas y promover un mayor desarrollo de la zona debido a la entrada de beneficios económicos por parte de los turistas nacionales e internacionales.

Se plantea siguiente la pregunta de investigación, ¿Cuál sería el impacto de la propuesta de un plan de negocios para implementar una cafetería que promueva la gastronomía costarricense como un producto turístico, en el distrito de Golfito del cantón de Golfito, Puntarenas, Costa Rica, para el III cuatrimestre del 2025?

## **1.3 Objetivos**

### **1.3.1 Objetivo General**

- Desarrollar un Plan de Negocios para implementar una Cafetería que promueva la gastronomía costarricense como un Producto Turístico, en el Distrito de Golfito del Cantón de Golfito, Puntarenas, Costa Rica. Para el III Cuatrimestre del 2025.

### **1.3.2 Objetivos Específicos**

- Estudio de Pre-Factibilidad para la realización de un proyecto de cafetería en la zona de Golfito.
- Proponer un menú que satisfaga las necesidades y preferencias de la población nacional e internacional, resaltando la riqueza y autenticidad de la gastronomía costarricense.
- Formular una Propuesta de anteproyecto que se fundamente en un Plan de Estrategia Empresarial Sostenible.

## 1.4 Justificación

El presente estudio tiene como finalidad la implementación de la gastronomía costarricense como medio de atractivo turístico y de desarrollo económico en el distrito de Golfito. En esta región se conoce de la existencia de gran variedad de atractivos que van desde playas hasta bosques con gran biodiversidad, pero hasta el momento no se ha tomado en cuenta la gastronomía nacional como un atractivo turístico, esto pudiendo ir de la mano para ser aprovechada de manera adecuada para los turistas que visiten la zona.

En muchos casos los turistas están interesados en atracciones naturales y culturales, no tomando en consideración que la gastronomía costarricense juega un papel importante como atractivo turístico. Muchos turistas están interesados en conocer sobre la gastronomía nacional, para involucrarse más sobre lo que refiere al país ya que esto tiene arraigadas la cultura y también representa las tradiciones de un país, esto siendo aprovechado de una manera efectiva, puede llevar a un desarrollo económico considerable en la zona.

La gastronomía abarca tanto como la historia y la cultura de un país o un lugar, por esto resulta importante tomarla en consideración como atractivo turístico para una zona, además de que esto no solo involucra a cafeterías, restaurantes o cocineros de comida tradicional, también involucra a los productores locales, ya que mediante estos se adquirirían los ingredientes frescos para que se lleve a cabo la producción de estos platillos, siendo así beneficiados diferentes campos presentes en la zona.

Esta investigación puede revelar oportunidades para el desarrollo de negocios locales relacionados con la gastronomía, como cafeterías, restaurantes, pero también amplían el mercado de los productores locales. Por ejemplo, al identificar platos típicos que son populares entre los turistas, se puede incentivar a ser agregados en el menú. Realmente la implementación de planes de negocios que ligen ampliamente la gastronomía costarricense en una cafetería en el distrito de Golfito puede provocar un desarrollo económico positivo.

La gastronomía costarricense es un reflejo de la historia y la cultura del país, a través de esta investigación, se buscará determinar las recetas tradicionales y su evolución de todas las recetas con el paso de los años, así como su significado en la vida cotidiana de la comunidad de Golfito. Esta valorización cultural puede ser promovida por medio de un plan de negocios implementado en una cafetería.

La gastronomía forma parte fundamental de la identidad cultural de cada país o región, a través de esta investigación, se pueden preservar recetas y tradiciones culinarias, enriqueciendo el patrimonio nacional de una manera saludable con las personas y el medio ambiente. Esto trayendo consigo un impacto positivo en la zona, ya que traería un sentido de orgullo entre los habitantes, pero también el impacto económico que traería consigo siendo importante de resaltar porque así no se dependería de la economía tradicional.

La gastronomía puede ser un motor económico significativo al analizar el impacto financiero del turismo gastronómico, se pueden identificar las áreas que más benefician a la economía local, esto incluye la creación de empleos en cafeterías, restaurantes, mercados y eventos culinarios, así como la reactivación de economías rurales a través de la promoción de productos locales.

Mediante la investigación y la creación de planes de negocios se puede evaluar el impacto ambiental y económico de las prácticas gastronómicas, desde la producción de los diversos ingredientes necesarios para la preparación de los platillos hasta el consumo de los mismos, puede promover un turismo más sostenible.

Al darse a conocer con los turistas sobre la importancia de la cultura gastronómica costarricense, se promueve un enfoque de turismo más respetuoso. Los visitantes que comprenden el valor de las tradiciones locales son más atraídos a participar de manera positiva, esto siendo más atractivo para los turistas que visiten la zona, ya que muchos de ellos se interesan por conocer la gastronomía nacional desde una perspectiva más responsable.

La investigación permite evaluar prácticas sostenibles en la producción y consumo de alimentos nacionales, al investigar el uso de ingredientes locales y de temporada, se pueden identificar métodos que minimicen la huella de carbono asociada al transporte de alimentos. Esto fomenta una relación más armónica entre el turismo y el medio ambiente, además contribuye a la concienciación sobre la necesidad de prácticas sostenibles.

## 1.5 Antecedentes

Conforme ha pasado el tiempo Golfito se ha posicionado como un destino turístico con gran potencial, gracias a su rica oferta de atractivos naturales y culturales, además de esto el apuntar la gastronomía costarricense como un atractivo turístico que vaya de la mano con los demás atractivos con los que cuenta la zona, es una idea poco explorada hasta el momento.

Este proyecto se enfoca en estudiar la importancia de implementar la gastronomía costarricense en el distrito de Golfito, en cómo implementar un plan de negocios en una cafetería puede impulsar la visibilidad del distrito de Golfito como un destino turístico atractivo, ayudando a las empresas privadas y productores locales a diversificarse, además de la importancia de valorar la identidad cultural que hay detrás de la gastronomía puede ser atractivo para los turistas.

A lo largo de este estudio se explorarán las diferentes formas de implementación de la gastronomía costarricense como atractivo turístico en el distrito de Golfito para atraer a todos los tipos de turistas hablando nacionales e internacionales. También es importante conocer qué tipo de platillos nacionales es atractivo para los visitantes, si les es de gusto visitar una gastronomía enfocada en estos platillos.

### Internacional

En el ámbito internacional, los autores Jimena Elizabeth Montes de Oca Sánchez, Betty Giomara Valle Fiallos, Beatriz Elizabeth Ramírez Rodríguez y María Belén Rosero Erazo (2025) presentan un estudio desde la Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores, titulado: *“Análisis de factibilidad para la implementación de una cafetería ecológica en la ciudad de Tulcán”*

Primeramente, en su introducción trata sobre que en la actualidad estos negocios dedicados a los servicios de restauración y en particular las cafeterías enfrentan gran cantidad de desafíos que amenazan su sostenibilidad y su responsabilidad ambiental. Por esto es que muchos emprendedores carecen de la necesaria conciencia y compromiso para adoptar prácticas sostenibles, lo que resulta en una gestión ineficiente de residuos y una limitada oferta de productos responsables.

A lo largo de su desarrollo se habla de sus métodos y materiales utilizados, para dicha investigación adoptó un enfoque metodológico mixto, armonizando factores cuantitativos y

cualitativos para conseguir una comprensión integral de la viabilidad de este estudio. El enfoque cuantitativo proviene de aplicar encuestas enfocadas en los consumidores potenciales del servicio. Por otra parte, el enfoque cualitativo se incorporó mediante la información más descriptiva y detallada una vez que se aplicaron las encuestas.

Por último, en su conclusión habla de que, al concluir esta investigación, se puede afirmar, que los datos recopilados muestran una clara inclinación de los consumidores de Tulcán hacia productos y prácticas sostenibles, lo que refleja un mercado dispuesto a apoyar una cafetería ecológica, y el crecimiento potencial de este tipo de negocio dependerá de la capacidad de ofrecer productos que cumplan con las expectativas de sostenibilidad de los clientes locales.

Sin embargo, también la preocupación por los precios sigue siendo un reto importante. Para garantizar la rentabilidad, es necesario establecer estrategias de precios competitivos que mantengan la calidad de los productos ecológicos, y esto podría lograrse mediante la optimización de la cadena de suministros, el uso de incentivos regionales, y la comunicación efectiva de los beneficios económicos y ambientales a largo plazo.

Seguidamente, el autor Simão Oliveira (2011) presenta un artículo desde el Instituto Politécnico de Leiria e Investigador del GITUR (Grupo de Investigación en Turismo), Portugal, que lleva por nombre: *“La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino El Turismo Gastronómico en Mealhada – Portugal”*.

Primeramente, habla sobre que en la actualidad el turismo se inclina cada vez más en la especialización y al encuentro de nuevos deseos por parte de los turistas. De manera que no es extraño que hayan aparecido nuevas maneras de turismo que ya no son solo turismo de playa. El turismo gastronómico es uno de los nuevos atractivos turísticos que ha crecido en dimensión en los últimos años, ha ido llamando la atención social.

Es de amplio conocimiento que muchos turistas van a diferentes lugares sea por conocer lo que tienen para ofrecer en la naturaleza y arquitectura y hay otro gran segmento que busca ir a lugares nuevos por deleitarse con los platillos tradicionales de la zona, este siendo el atractivo principal de las diferentes culturas que están involucradas. En muchos países hay diferentes rutas de destino que, si una persona busca desplazarse a otra ciudad o pueblo únicamente, estos son los turistas gastronómicos.

Por esto los turistas ven a la gastronomía como la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar, no es sólo el acto de probar la comida que atrae turistas por motivos culturales, sino la posibilidad de conocer los rituales y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo o ciudad, la posibilidad de visitar museos sobre esta temática o aprender a preparar platos de un determinado lugar también resulta como atractivo creciente con el paso de los años.

En muchos casos y estudios se determina que muchas veces la gastronomía por sí sola no es tomada como un atractivo turístico primario, de manera que aun habiendo estudios que digan que no es un atractivo, a largo plazo debe ser tomado como una posibilidad para explotar los destinos de una manera diferente.

Por último, el autor Jhonny Javier Valencia Barrionuevo (2007) desde la Escuela Politécnica Nacional en la Facultad de Ciencias Administrativas, publicó un proyecto titulado: *“Estudio De Factibilidad Para La Implementación De Una Galería-Cafetería Panorámica En El Centro Cultural Del Instituto Geográfico Militar De La Ciudad De Quito”*

En su introducción trata de que en el país es importante la consolidación de nuevos negocios que sean sostenibles, ya que cada día se torna más ardua e interesante la creación de estos negocios, ya que estos negocios podrían ayudar a posicionar el país en el mercado para así alcanzar la excelencia. En Ecuador se debe enfocar sus refuerzos hacia nuevos sectores que proyecten un crecimiento sostenido, como es el caso de la industria cultural y turística, que no ha recibido la debida atención y el apoyo suficiente a pesar de su evidente crecimiento y aporte al país.

En su marco teórico habla de que algunas de las actividades ligadas a la cultura generan adicionalmente un impacto económico análogo al producido por otros sectores en la economía. La cultura además es un elemento indispensable en la cohesión social y la reconstrucción de una identidad, un sector económico tan o más importante que cualquier otro sector productivo. Las transacciones económicas en el seno de la cultura generan efectos económicos positivos como el aprendizaje y el conocimiento.

En sus conclusiones menciona que existe una gran preferencia e inclinación por visitar cafeterías en la ciudad de Quito, principalmente en la zona del Centro Histórico donde los habitantes de la ciudad, estudiantes universitarios, trabajadores y residentes temporales con capacidad de decisión utilizan su tiempo libre para llevar a cabo actividades de su interés. Además

cada año la demanda incrementa en la Ciudad de Quito debido a que es un gran centro de comercio de carácter cultural y turístico, mientras que desde el punto de vista simbólico resume un sentido de identidad local y nacional.

### **Nacional**

En el ámbito nacional, la autora Carolina Jiménez (2016) presenta un estudio desde un trabajo independiente en investigación de campo y recopilación de elementos autóctonos de la región de la Alta y Baja Talamanca titulado como: *“Nuevo mundo, diversidad y gastronomía del Caribe sur costarricense”*.

En su introducción trata de la historia de pueblos y personas se caracteriza por su dinámica constante de cambios y adaptaciones, en Costa Rica los pueblos caribeños han llegado a reconocerse a sí mismos como tales como un pasado común, aunque de orígenes variados, cuya interacción generó trasfondos culturales en variadas manifestaciones populares, como en la música, la danza, creencias y prácticas religiosas, costumbres y estilos de vida muy particulares y, ocupando un sitio muy importante, destaca la inigualable comida.

En el Caribe se percibe un ambiente único, a pesar de la diversidad de nacionalidades, idiomas y regionalismos. La identidad caribeña se forja a partir de un pasado exótico y singular, así como del vibrante ambiente que ha surgido de cinco siglos de intensa convivencia e intercambio. Durante este tiempo, han fluido personas, mercancías, especias orientales, telas, plantas, información, vino, suministros, libros y mucho más.

La cocina es un reflejo de la cultura, ya que manifiesta la historia, los orígenes, las migraciones y las dinámicas de asentamiento e intercambio, esta involucra procesos de adaptación, técnicas culinarias y el uso de ingredientes, así como las costumbres y tradiciones de los diferentes pueblos. Aún más importante es que, como resultado, puede dar lugar a nuevas y valiosas mezclas, así como a productos culturales exitosos, que han emergido a lo largo de siglos de encuentros, uniones e intercambios complejos.

La rica y fértil naturaleza, presente tanto en las costas como en las islas, ha acogido todo lo nuevo, dando origen a una fusión culinaria única que se adapta perfectamente al clima. Esta tradición ha sido elaborada con ingredientes que ofrece la tierra y el mar, combinados con el toque de una buena sazón, el esmero de quien cocina, y un fuerte sentido de creatividad y carisma.

Además, la presentación resalta el vibrante colorido tropical y el característico calor y picor de los chiles nativos.

Es bien conocido que a la costa caribeña de Costa Rica llegaron trabajadores de diversas islas y localidades costeras del Caribe, especialmente de Jamaica, que forma parte de las Antillas Mayores. La gastronomía jamaicana es famosa por su deliciosa mezcla de ingredientes y estilos culinarios, que reflejan la diversidad de nacionalidades de los grupos humanos que se han establecido en la isla a lo largo de su historia.

Luego, el autor Leonardo Sancho Dobles (2011) presenta un artículo desde la Revista Herencia, Universidad de Costa Rica, titulado *“Comerse Un Cuento: A Propósito De Identidades, Literatura Y Gastronomía”*.

Inicia hablando de que la existencia de unas locuciones que han derivado de la metáfora popular “Comerse un cuento”; igual sucede con otras muchas metáforas en las que el sentido de una palabra se trueca por el de otra como aquellas otras que están arraigadas en el habla cotidiana y también hacen referencia a la alimentación y a la ingesta y desplazan el sentido hacia otras dimensiones y que van mucho más allá de lo que los límites del significado original permitían: “¡Se la hartaron viva!”, “Te voy a comer a besos”, “Lo devoró con la mirada”...

Las relaciones que se tejen entre las locuciones, el habla popular patrimonial, la gastronomía y la literatura despliegan una curiosa red de metáforas, significados y significaciones, que establecen nuevos y diferentes giros al sentido original de las palabras. En las páginas sucesivas se lleva a cabo un recorrido por una veta de esa red metafórica en la que se entretujan el habla popular y cotidiana, la gastronomía y la literatura, las identidades y el patrimonio cultural.

Además, continúa hablando un maridaje bien habido: literatura y gastronomía, las relaciones que se establecen entre el discurso literario y el discurso de la gastronomía son múltiples y muy variadas. A partir del texto literario, las referencias a la alimentación dan cuenta de la cotidianidad de la vida desde uno de los espacios más íntimos, para muestra sirvan nada más dos citas que han trascendido el espacio de la novela de la cual forman parte.

Como se puede notar, a lo largo de la historia de la literatura, de la gastronomía y de la cultura se ha dado un entrelazamiento del arte culinario con el arte literario; es decir, al formar parte del discurso literario, la gastronomía o la culinaria evidencian las prácticas de cada cultura

desde uno de los espacios más íntimos, la cocina, donde no entran todas las personas convidadas pero desde donde sí salen hacia los espacios sociales los guisados, los platillos y las viandas para agasajar al “otro” y con ello sellar los lazos y darse a conocer.

Con la lectura de este documento se denotó como se entrelaza la literatura y la gastronomía costarricense entre sí, por esto es importante valorar ambos puntos, ya que estos son relevantes en el presente trabajo porque esto influiría en el plan de negocios de una cafetería en el distrito de Golfito.

Por último, la autora Patricia Sedó Masis (2016), Docente Catedrática de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica, escribió un estudio llamado: ‘Un acercamiento a la esencia de la cocina patrimonial de Costa Rica’.

La cocina constituye un elemento fundamental del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos y refuerza el sentido de identidad y pertenencia de sus miembros. Este fenómeno dinámico se desarrolla de manera colectiva y posee un significado simbólico para quienes lo viven y comparten, al mismo tiempo que buscan maneras de proyectarlo y conservarlo, aunque la alimentación tradicional es intangible, está asociada a un patrimonio tangible que satisface la necesidad de alimentarse, esta integra prácticas, conocimientos, expresiones y habilidades que se conectan con espacios físicos y un profundo simbolismo cultural.

La cocina, como una actividad de gran relevancia sociocultural, contiene un conjunto de conocimientos acumulados a lo largo de la historia de la humanidad, así como una rica sabiduría ecológica. Este proceso es altamente dinámico, pero también preserva prácticas que son consideradas seguras y esenciales, lo que resalta la importancia de transmitir esta herencia a las nuevas generaciones.

La transmisión de recetas de platillos tradicionales no debe limitarse a quedar olvidada en libros de cocina polvorientos, es crucial motivar a las nuevas generaciones para que valoren y adquieran las habilidades necesarias para conservar y revitalizar la cocina tradicional. La cocina patrimonial está profundamente conectada con la herencia cultural, una dedicación significativa, el uso de ingredientes locales y la celebración de momentos familiares.

La cocción a leña y a fuego lento otorga un carácter especial a los platillos, sugiriendo que estas técnicas de preparación generan un sello único, diferenciándolos de los productos

industrializados. No obstante, persiste la creencia de que preparar comida tradicional implica el uso de ingredientes difíciles de encontrar o costosos, y que su elaboración es compleja, por eso, es fundamental educar y explorar nuevas formas de cocinar que preserven la esencia de lo que se considera tradicional.

Asimismo, se reconoce que la elaboración de comidas tradicionales requiere tanto conocimiento como práctica, habilidades que a menudo son transmitidas por las mujeres en el ámbito familiar, lo que ayuda a mantener vivas las tradiciones alimentarias. En este sentido, una estrategia adicional es abordar el tema desde una perspectiva de género y aprender a disfrutar los sabores de la cocina patrimonial, con el tiempo, muchos de los platillos y bebidas que representan la gastronomía costarricense se han extendido a otros países.

Durante la búsqueda de antecedentes se nota que, en el ámbito del turismo gastronómico en Costa Rica, no ha sido lo suficientemente aprovechado e investigado, siendo esto importante de mencionar.

## 1.6 Proyecciones

En relación con las proyecciones para la investigación presente, se destacan dos aspectos: alcances y limitaciones. Los alcances son los que se centran en los temas que se explorarán a lo largo del estudio, alineados con los objetivos planteados para alcanzar resultados positivos. Estos alcances permiten una identificación precisa de los temas a analizar, organizándolos en puntos clave que son fundamentales para el progreso de la investigación.

### Alcances

- Primeramente, esta investigación se desarrollará un plan de negocios para implementar la gastronomía costarricense en una cafetería como atractivo turístico en el distrito de Golfito, para el año 2025.
- En segundo lugar, se ejecutará un estudio de pre-factibilidad para la realización de un proyecto de una cafetería en el distrito de Golfito.
- En tercer lugar, propondrá un menú que satisfaga las necesidades y preferencias de la población nacional e internacional, resaltando la riqueza y autenticidad de la gastronomía costarricense.
- Por último, se formulará una propuesta de anteproyecto que se fundamente en un plan de estrategia empresarial sostenible.

### Limitaciones

Para hablar de las limitaciones de la investigación, se establecen las especificaciones necesarias para finalizar su desarrollo. Se delimitan las áreas de estudio que se abordarán dentro del marco teórico. Estas restricciones son cruciales para enfocar y definir con claridad los parámetros de la investigación.

- La primera limitación, hace referencia al marco temporal establecido para la investigación, contemplando el año en curso (2025), sin embargo, puede ser necesario revisar la información de años anteriores sobre las diferentes investigaciones referente a la gastronomía costarricense para crear el marco histórico.
- La investigación se limitará, únicamente, a estudiar la gastronomía costarricense para implementarse en una cafetería distrito de Golfito con su respectivo plan de negocios.

- Esta investigación se abstiene de estudiar otro tipo de atractivos turísticos que se puedan encontrar presentes en el distrito de Golfito.

Esta investigación busca enfatizar el impacto un plan de negocios para una cafetería basada en la gastronomía costarricense en el distrito de Golfito, está siendo utilizada como atractivo turístico y para desarrollo económico para su población, al tiempo que denota la importancia de profundizar en los platillos tradicionales y culturales.

## **CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO**

### **2.1 Marco Histórico**

#### **2.1.1 Historia de Golfito**

##### **Los Orígenes: Entre Golfo Dulce Y Golfito, 1864-1949**

En la época republicana se tiene conocimiento de poblamiento en la zona del Golfo Dulce hacia 1848 y hasta finales del siglo XIX, el cual involucra principalmente dos corrientes: los chiricanos, provenientes del actual Panamá y pobladores costarricenses de la Meseta Central, quienes estaban en búsqueda de nuevas tierras para el cultivo de granos y la producción ganadera. (Fonseca Zúñiga, 2020, p. 2)

Por la ley nro.133 del año de 1938, se autoriza a Golfito como puerto de la nación y el muelle embarcó su primera carga de fruta en 1941. En un espacio de tiempo de una década, entre 1938 y 1948, utilizando a Golfito como eje central, se construyó en esta división un total de 246 kilómetros de línea férrea, una zona de embarque y desembarque para manipular 4000 racimos por hora y una ciudad para albergar a 7000 personas. (Fonseca Zúñiga, 2020, p. 4)

“Otro factor de gran importancia para caracterizar a la población de Golfito durante el período del apogeo de la producción bananera se refiere a sus particularidades escolares, grado de alfabetización y grado de instrucción” (Fonseca Zúñiga, 2020, p. 10).

##### **El Finiquito De La Compañía Y El Cese De La Actividad Bananera, 1984-2011**

La situación económica y social de la Zona Sur se vio seriamente afectada con la decisión de la Compañía de adelantar el finiquito del contrato con el Estado, el cual debía

expirar en 1988 y abandonar las operaciones en esta región cuatro años antes. (Fonseca Zúñiga, 2020, p. 14)

“La causa del cese del cultivo de banano responde a que este producto dejó de ser rentable por una serie de factores, tantos nacionales como internacionales” (Fonseca Zúñiga, 2020, p. 23).

Dentro de la estrategia del Gobierno para dinamizar la economía en el sur del país, se dio la creación del Depósito Libre Comercial de Golfito (DLCG), una zona de venta de artículos libres de impuestos. La Ley nro. 7012 de 1985 establece este centro comercial con el objetivo explícito de reactivar la economía y la atracción turística de las zonas afectadas por el abandono de la actividad bananera. (Fonseca Zúñiga, 2020, p. 25)

Finalmente, en 1984 se inaugura un nuevo periodo con el cambio de la matriz productiva de la Compañía al migrar del banano a la palma, el finiquito del contrato de 1938 y el cese de operaciones de cultivo y exportación de la fruta. En este nuevo periodo, Golfito dejó de ser un foco de atracción de población y contrario a eso, expulsó a muchos de sus habitantes. Además, el abandono de la producción bananera trajo como consecuencia que muchos trabajadores dedicados a labores agrícolas no pudieran colocarse en otro sector de la economía, impulsando así el sector de la informalidad. (Fonseca Zúñiga, 2020, p. 25)

### **2.1.2 Historia de la creación de las cafeterías en el mundo**

#### **La Primera Cafetería del Mundo: Kiva Han**

La historia comienza en 1475 en la ciudad de Constantinopla (hoy Estambul, Turquía), donde abrió sus puertas Kiva Han (que significa “cafetería” en turco), la primera

cafetería registrada del mundo. Este lugar fue pionero en servir café de manera organizada y se convirtió rápidamente en un punto de encuentro social. Aquí, los hombres de negocios, poetas y pensadores locales se reunían para discutir temas políticos, culturales y económicos mientras disfrutaban de una taza de café preparado al estilo turco: molido finamente, hervido en agua y servido en pequeñas tazas. Se puede decir que Kiva Han fue la primera cafetería de la historia. (Coffee, 2025, pp. 1)

## **La Expansión de las Cafeterías por el Mundo desde la primera cafetería de la historia**

### **Europa**

1. **Venecia, Italia:** En 1645, se abrió la primera cafetería de Europa en Venecia. Este establecimiento introdujo el café a la aristocracia y la burguesía, convirtiéndolo en un lujo accesible.
2. **Londres, Inglaterra:** En 1652, Londres vio el nacimiento de sus primeras cafeterías, que pronto se convirtieron en centros de negocios. Muchas de estas evolucionaron en instituciones financieras, como Lloyd's of London.
3. **París, Francia:** En 1686, se inauguró el Café Procope, el más antiguo de París, que se convirtió en un refugio para escritores y filósofos como Voltaire y Rousseau.

Con la Revolución Industrial y los avances en la producción de café, las cafeterías comenzaron a diversificarse, abarcando tanto los locales elegantes de las grandes ciudades como los establecimientos accesibles para las clases trabajadoras. La evolución del concepto iniciado por la primera cafetería de la historia continuaba de manera imparable. (Coffee, 2025, pp. 6)

## América

Con la llegada de inmigrantes europeos, las cafeterías se establecieron en las grandes ciudades de Estados Unidos y América Latina. Nueva York y Buenos Aires adoptaron la cultura del café como parte esencial de la vida urbana, siguiendo el legado de la primera cafetería de la historia. (Coffee, 2025, pp. 7)

### 2.1.3 Historia del Café en Costa Rica

1720 es la fecha probable de la introducción del café a América, cuando las primeras semillas de la especie *Coffea Arábica*, variedad *Typica* llegaron a la isla Martinica, Antillas, que luego fueron sembradas en la Provincia Costa Rica a finales del siglo XVIII. (ICAFFE, s.f, pp. 1)

Costa Rica fue el primer país centroamericano que estableció esta floreciente industria. Destacadas personalidades contribuyeron con el desarrollo del cultivo y se ha asignado al Padre Félix Velarde como el primer sembrador, quien en 1816 hace referencia a que posee un solar con plantas de café. El primer cafetal estuvo 100 metros al norte de la Catedral Metropolitana, en el cruce de la Avenida Central y calle Cero. (ICAFFE, s.f, pp. 3)

Los jefes de Estado don Juan Mora Fernández y don Braulio Carrillo apoyaron la actividad cafetalera y vieron en el café el producto que generaría un movimiento económico para beneficiar nuestra economía y que permitió el desarrollo económico y social de Costa Rica. A Don Mariano Montealegre se tiene como el principal impulsador del cultivo entre 1830-1840. (ICAFFE, s.f, pp. 6)

Conforme se ha investigado acerca de la historia de la zona geográfica en la que se plantea el presente proyecto, así como también la historia de las cafeterías a lo largo de los años y en diferentes lugares del mundo, ha resaltado enormemente el interés de la creación de este plan de

negocios de una cafetería donde se resalte la gastronomía costarricense para que de esta manera se cree un producto turístico atractivo para los diferentes visitantes de la zona de Gofito.

## 2.2 Marco Conceptual

**Gastronomía:** Arte de preparar una buena comida o de disfrutar de ella. (RAE, 2019)

**Gastronomía de Costa Rica:** La gastronomía de Costa Rica, llamada cocina criolla, está influenciada por tres variantes: la aborígen, la española y la africana. Los principales aportes de la gastronomía indígena son el tamal, la patata, el maíz, la yuca y el ayote. Los españoles introdujeron la carne de vaca y el trigo, por lo que se empezó a crear una cocina mestiza. (Visitar Costa Rica, s.f)

**Cafetería:** Establecimiento en que se sirven café, bebidas y algunos alimentos ligeros. (RAE, 2019)

**Desarrollo sostenible:** El desarrollo sostenible representa la transición de la sociedad actual a una sociedad más respetuosa con el medio ambiente. Es un modo de desarrollo cuyo objetivo es garantizar el equilibrio entre el crecimiento económico, la preservación del medio ambiente y el bienestar social. (Caballero, 2023)

**Turismo sostenible:** El turismo que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas. (ONU Turismo, s.f)

**Emprendimiento:** El emprendimiento se refiere a la capacidad de una persona o grupo de personas para generar y desarrollar un negocio o proyecto, con el objetivo de generar valor económico y social. Idealmente, se caracteriza por la innovación, la creatividad y la capacidad de asumir riesgos. (EBC, 2023)

**Mercado meta:** El mercado meta es el colectivo de clientes ideales al cual destinas tu producto o marca. Se refiere al conjunto de personas que resulta al agruparlas tomando en cuenta sus necesidades, características demográficas e intereses y que conforman al destinatario ideal de tus ofertas. (Zendesk, 2020)

**Segmentación del mercado:** La segmentación de mercados consiste en seccionar al mercado objetivo en grupos más pequeños que comparten características similares, como edad,

ingresos, rasgos de personalidad, comportamiento, intereses, necesidades o ubicación. (Parra, 2020)

**Cultura:** Conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc. (RAE, 2024)

**Estudio de pre-factibilidad:** Un estudio de prefactibilidad suele ofrecer una visión general de la logística de un proyecto, las necesidades de capital, los principales retos y otra información que se considera importante para el proceso de toma de decisiones. (Ortega, 2021)

**Estrategia empresarial sostenible:** Las estrategias comerciales sostenibles integran las actividades económicas y la planificación, creando valor a largo plazo para la organización, sus partes interesadas y la sociedad en su conjunto. (Tenney, 2021)

**Viabilidad de un negocio:** Un estudio de viabilidad es un estudio en profundidad que trata de determinar la rentabilidad de una idea de negocio. Este tipo de investigación también trata de determinar si es posible convertir la idea en una empresa comercial. (Narváez, 2021)

**Plan de negocios:** En el plan de negocio se estudia el entorno de la empresa, analizando y evaluando los posibles resultados si se logran los objetivos marcados en el proyecto. (Galán, 2015)

**Producto turístico:** Producto turístico es la combinación de prestaciones y elementos tangibles y no tangibles ofrecidos para satisfacer las expectativas de los turistas. (CEUPE, s.f)

## 2.3 Marco Referencial

Según Alvarado (2022), la Cafetería Goldy's es una propuesta de negocio gastronómico diferenciado en la zona de Coyol de Alajuela, Costa Rica. Responde a una creciente demanda de personas que habitan y trabajan en la zona y cercanías que buscan nuevas opciones de alimentación y a una demanda insatisfecha de café en la zona, siendo el café un elemento clave de la idiosincrasia costarricense. Se establece como objetivo principal del proyecto un plan de implementación para Cafetería Goldy's en Coyol de Alajuela, Costa Rica, en el 2022.

Basado en la información tomada de ese resumen sobre el plan de negocios de una cafetería, es importante considerar la demanda que se puede presentar en el lugar donde se planea llevar a cabo la propuesta de negocios de una cafetería con la idea de implementar la gastronomía

costarricense como su principal atractivo. Con esto se conocerá sobre el consumo de los diferentes productos que se vayan a presentar, también que tanta concurrencia pueda tener entre los diferentes clientes o visitantes, además si será bien recibido la llevada a cabo de esta propuesta.

La apertura de un establecimiento de esta índole puede satisfacer una demanda de desarrollo económico, social o cultural que se pueda presentar en el distrito de Golfito, ya que se estudiará la competencia que se puede encontrar en la zona, así como los posibles consumidores para cada producto o de algunos productos en específico, conociendo así si estos serán bien aceptados por los visitantes.

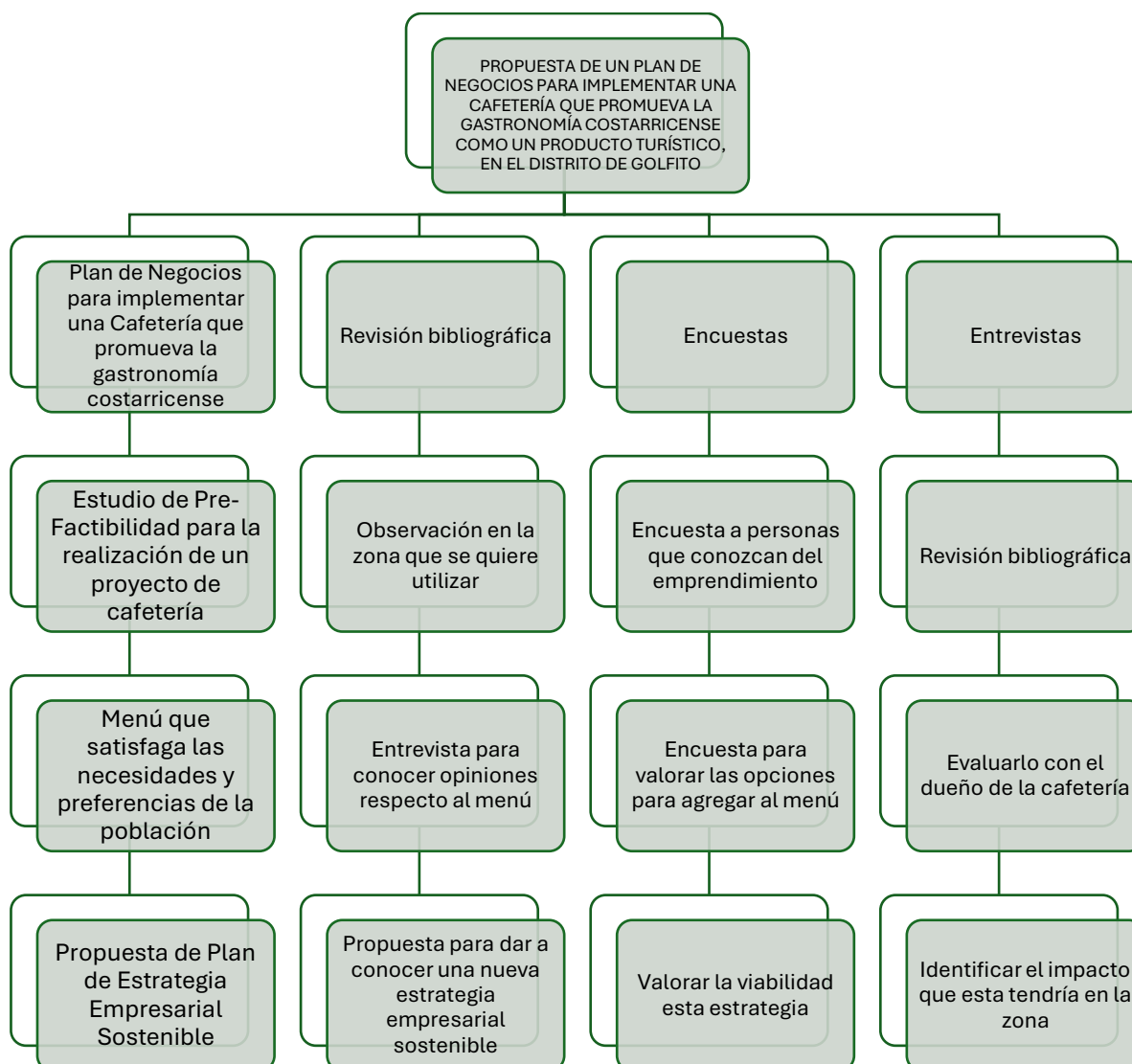
La idea de que se implemente esta propuesta de plan de negocios es para satisfacer las diferentes necesidades o gustos de los consumidores, en Costa Rica se tiene muy arraigado el consumo de café, por esto se debe tener una calidad impecable en el café que se ofrecería, así como también sería un aporte enorme a los productores locales si se crean alianzas entre comprador-consumidor.

En relación con el perfil del consumidor de café en Costa Rica, “el consumo del grano es bastante alto, pues un 84% de los costarricenses consume café y diariamente en el país se beben 4.796.799 tazas, es decir, 2,69 tazas por persona de entre 12 y 60 años”. (Brenes, 2014, párr. 4 como se cita en Salazar Sánchez, 2015)

El hecho de que los costarricenses exijan para consumo nacional café de alta calidad y que éste no solo se destine a la exportación, trae como consecuencia que las cafeterías busquen alianzas con productores para poder acceder al producto a buen precio y de este modo lograr el beneficio común. (Salazar Sánchez, 2015, p.35)

Además de ser necesario tener una excelente calidad de café, también es importante pensar en los ingredientes que se piensan en los postres y demás platillos que se van a ofrecer en la cafetería, algunos de estos se producen en la misma zona de Golfito, siendo beneficioso para los productores locales y para el consumidor debido a que estos están frescos y menos expuestos a químicos, es de conocimiento que algunos productos también deben ser traídos de otras zonas del país, pero sería reducida la cantidad.

## 2.4 Esquema de marco teórico



## CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO

Para cualquier tipo de investigación el marco metodológico es un elemento fundamental, ya que en esta se establece los pasos, técnicas y procedimientos a seguir, además de que son necesarios para identificar y abordar la problemática expuesta en el proyecto. Este marco establece las bases para la recolección, análisis y presentación de datos, asimismo es esencial para la rigurosidad y credibilidad del estudio que se realice.

En el marco metodológico se llevan a cabo diversas acciones con el propósito de analizar en profundidad el problema planteado, implicando el uso de métodos específicos, como la observación y la recolección de datos de diversas fuentes, que determinan el "cómo" se llevará a cabo la investigación. Este proceso es crucial para entender, ajustar o aplicar conocimientos dentro del contexto del método científico.

En resumen, el marco metodológico incluye un conjunto de métodos, principios y herramientas que guían y estructuran el proceso de investigación. Para así proporcionar una base sólida para abordar el problema planteado, asegurando la validez, fiabilidad y transparencia de los resultados.

### 3.1 Enfoque de la Investigación

Para el desarrollo de esta investigación se ha optado por un enfoque cualitativo, ya que este se considera al más adecuado por la naturaleza de la recolección de datos e información, debido a que esta se da de una manera muy detallada facilitando así el desarrollo del estudio. Mediante esta metodología, se busca profundizar en la comprensión de los fenómenos en cuestión, explorando las experiencias y perspectivas de los participantes.

La investigación cualitativa es aquella que utiliza preferente o exclusivamente información de tipo cualitativo y cuyo análisis se dirige a lograr descripciones detalladas de los fenómenos estudiados. La mayoría de estas investigaciones pone el acento en la utilización práctica de la investigación. Algunos ejemplos de investigaciones cualitativas son la investigación participativa, la investigación - acción, investigación - acción participativa, investigación etnográfica, estudio de casos. (Cauas, s.f, pp. 2)

El enfoque cualitativo se enfoca en las experiencias, significados y contextos que rodean un fenómeno específico, con el fin de asegurar la validez y fiabilidad de los resultados, se planea recopilar los datos necesarios a partir de fuentes primarias. Las fuentes primarias incluirán entrevistas, encuestas y observaciones directas, lo que permitirá obtener información de primera mano sobre el tema.

Asimismo, las preguntas que serán diseñadas para las entrevistas serán sometidas a un análisis detallista para identificar las que mejor se acoplen con los objetivos planteados en la investigación. Se garantizará que sean claras y comprensibles para los entrevistados y encuestados, lo que facilitará la obtención de respuestas pertinentes que contribuirán a un análisis eficaz de la información recolectada.

### **3.2 Método de la investigación**

El diseño de esta investigación se enmarca en un enfoque no experimental y un alcance exploratorio, seleccionado estratégicamente para abordar los objetivos planteados y la naturaleza de la problemática. Es no experimental porque, a diferencia de un estudio que busca establecer relaciones causa-efecto mediante la manipulación de variables, esta tesis se concentra en observar y analizar los fenómenos tal como se presentan en su contexto natural, sin intervención directa por parte del investigador.

Esto implica que no se implementará la cafetería propuesta durante el estudio, sino que se investigará su viabilidad y potencial aceptación a través de la recopilación de datos de fuentes primarias y secundarias sobre las percepciones y necesidades del mercado local.

Por otro lado, el alcance es exploratorio debido a la identificada escasez de investigaciones previas específicas sobre la viabilidad de un modelo de negocio de cafetería enfocado en la gastronomía costarricense innovadora en el distrito de Golfito. Este tipo de investigación es fundamental para obtener una comprensión inicial profunda de la problemática, identificar variables claves relevantes para el éxito de la propuesta y generar hipótesis preliminares sobre la demanda y las preferencias del consumidor.

A través de la aplicación de encuestas y entrevistas cualitativas, se busca precisamente sondear las percepciones, actitudes y necesidades latentes de la población, información que resulta

crucial para estructurar una propuesta de plan de negocios sólida y alineada con las expectativas del entorno. Así, el método exploratorio permite sentar las bases para futuras investigaciones de mayor alcance y profundidad, al tiempo que proporciona el conocimiento inicial necesario para la presente propuesta.

“Es aquel que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Se basa fundamentalmente en la observación de fenómenos tal y como se dan en su contexto natural para después analizarlos” (Escamilla, s.f, pp.2).

En el aspecto de tomar el método no experimental como el que mejor se adapta, es porque que el investigador no se involucra con el contexto del estudio y solo se observará el fenómeno al que se encuentran expuestos los participantes, este es considerado el ideal, ya que el tema está poco investigado por parte de otras personas.

El enfoque escogido fue el cualitativo para la presente investigación en curso, seguidamente se considera que el diseño más adecuado en conjunto sería el fenomenológico. Este enfoque se centra en comprender las experiencias y percepciones de los habitantes del distrito de Golfito con respecto al sector gastronómico costarricense y el impacto que este tendría en el turismo del distrito mismo y el desarrollo que podría aportar.

Optar por un diseño fenomenológico permitirá explorar las narrativas individuales de cada uno de los habitantes que reflejan la realidad local, lo que resulta fundamental para entender las dinámicas del turismo gastronómico en el distrito de Golfito. Al recolectar estas perspectivas, se podrá obtener un contexto más completo sobre cómo la comunidad vive y percibe el impacto del turismo. Este enfoque, en última instancia, promoverá un análisis más relevante y significativo sobre el turismo gastronómico en la zona.

Tanto en la fenomenología como en la teoría fundamentada obtienes las perspectivas de los participantes. Sin embargo, en la primera, en lugar de generar un modelo a partir de ellas, exploras, describes y comprendes lo que los individuos tienen en común de acuerdo con sus experiencias ante un determinado fenómeno. (Hernández & Mendoza, 2018, p. 548)

### 3.3 Fuentes de información

En una investigación las fuentes de información son una parte fundamental en el desarrollo de esta, ya que esto se debe a que la calidad de la información recopilada influye directamente en la veracidad de los hallazgos, lo que, a su vez, es crucial para garantizar la credibilidad del estudio al momento de su presentación.

Cruz (2019), argumenta que: “son instrumentos para el conocimiento, acceso y búsqueda de la información, su objetivo principal es el de buscar, fijar y difundir la fuente de información implícita en cualquier soporte físico estas se pueden catalogar desde diferentes perspectivas, sin embargo, cada autor puede elaborar su propia clasificación dependiendo su grado de información” (p. 1).

Basada en la información anterior se resalta que las fuentes de información son esenciales en la elaboración de cualquier trabajo de investigación, ya que la validez de los datos obtenidos es determinante para asegurar que la investigación sea precisa y confiable, lo cual es fundamental para su credibilidad al ser presentada.

#### 3.3.1 Fuentes primarias

Son aquellas que contienen información nueva y original, que no ha sido sometida a ningún tratamiento posterior (selección, interpretación...) Son documentos primarios las monografías o libros, las publicaciones en serie (periódicos, revistas...), y la literatura gris (documentos que no siguen los canales habituales de difusión o comercialización: actas de congresos, tesis doctorales, trabajos finales de carrera, etc.). (Cabrera Méndez, 2010, p. 4)

Así mismo, esto se puede resumir diciendo que las fuentes primarias son las fuentes tomadas de primera mano, de personas, instituciones, entre otros organismos involucrados directamente con el tema por investigar. Se considera la evidencia más auténtica a la hora de realizar una investigación.

Las fuentes primarias son aquellas que se obtienen directamente de las personas que habitan o frecuentan un lugar, instituciones u organizaciones que están involucradas en el tema que se

investiga. Este tipo de fuentes son valoradas como la evidencia más auténtica y fiable, ya que ofrecen información de primera mano sin la mediación de interpretaciones externas.

### **3.3.2 Fuentes secundarias**

Son el resultado de las operaciones que componen el análisis documental (descripción bibliográfica, catalogación, indización, y a veces, resumen). Es decir, alguien ha trabajado sobre el contenido de estas. Permiten el conocimiento de documentos primarios, a partir de diversos puntos de acceso (autor, título, materia...). Son documentos secundarios los catálogos de bibliotecas, bibliografías comerciales, índices de publicaciones periódicas, índices de citas, boletines de sumarios, etc. (Cabrera Méndez, 2010, p. 4)

Las fuentes secundarias se fundamentarán en investigaciones previas, libros, sitios web, revistas, periódicos y otros medios de información confiables, para que, de esta manera, la información recopilada a través de estas fuentes se fortalecerá el análisis de la problemática central de esta investigación, además, facilitará el acceso a antecedentes teóricos e históricos que son necesarios para darle sustento a la investigación.

### **3.4 Población y muestra**

La población de una investigación está compuesta por todos los elementos (personas, objetos, organismos, historias clínicas) que participan del fenómeno que fue definido y delimitado en el análisis del problema de investigación. (Toledo Díaz de León, s.f)

“La población debe delimitarse claramente en torno a sus características de contenido, lugar y tiempo” (Toledo Díaz de León, s.f).

Para hablar de la población de una investigación se conoce que está formada por todos los elementos involucrados en el fenómeno que se ha definido durante el análisis del problema. Esta población en muchas ocasiones se le llama universo, se caracteriza por ser objeto de estudio, lo que permite su medición.

Según Condori Ojeda (2020) se tiene que la muestra es una parte representativa de la población, con las mismas características generales de la población.

Para cumplir con los propósitos de esta investigación, la población de interés abarca tanto a los habitantes del distrito de Golfito como a los visitantes que provienen de diferentes zonas del país. Esta elección se debe a la relevancia de comprender cómo los diferentes grupos de personas interactúan o se interesan en la gastronomía nacional implementada en una cafetería, además de conocer el impacto que tienen estos en la economía.

En este caso, la muestra está representada por las personas que directamente les impacta la visita de turistas en la cafetería enfocada en la gastronomía costarricense como atractivo turístico.

Cuadro 1.

*Entrevistas realizadas*

<b>Entrevistado</b>	<b>Puesto</b>	<b>Razón</b>
<b>Nº1</b>	Daniel – Restaurante Mar y Luna	Se optó por entrevistar a esta persona, ya que es trabajador en el sector que se investiga, así como también es residente de la zona de Golfito.
<b>Nº2</b>	Carlos Vásquez Rodríguez Soda Campesina	Esta persona nos puede brindar información sobre el funcionamiento de la de la soda, además de su percepción en el caso de llevar a cabo este plan de negocios a la realidad.
<b>Nº3</b>	Kenneth Contreras Mejías Soda y Restaurante Buenos Días	Esta persona nos puede brindar información valiosa sobre cómo sería tomada la apertura de esta cafetería en el sector de Golfito, así como también

		sobre cómo podría ser el funcionamiento de esta.
N°4	Francisco Muñoz Caballero Bar, Restaurante y Piscinas Tiki Lounge	Es de importancia conocer la opinión de una persona propietaria de un establecimiento que está en la misma categoría de la idea del plan de negocios, este lugar no está en Golfito, pero de igual manera brindó información importante para la investigación.

Fuente: elaboración propia (2025).

### 3.5 Unidad de análisis

Un plan de negocios para implementar una cafetería que promueva la gastronomía costarricense como un producto turístico.

Cuadro 2.

*Unidad de análisis*

Objetivo	Categoría de análisis	Subcategoría	Instrumento	Definición conceptual	Ítem
Desarrollar un Plan de negocios para implementar una cafetería que promueva la gastronomía costarricense	Plan de negocios para implementar una cafetería que promueva la gastronomía costarricense como un Producto	Plan de negocios para implementar una cafetería	Entrevista Encuesta	Analizar la información obtenida mediante la aplicación de encuestas y entrevistas para conocer la opinión de	Análisis sobre la información importante obtenida.

como un Producto Turístico, en el Distrito de Golfito del Cantón de Golfito, Puntarenas, Costa Rica. Para el III Cuatrimestre del 2025.	Turístico, en el Distrito de Golfito del Cantón de Golfito, Puntarenas, Costa Rica. Para el III Cuatrimestre del 2025.			las personas con relación a un plan de negocios en una cafetería.	
Ejecutar un Estudio de Pre-Factibilidad para la realización de un proyecto de cafetería en la zona de Golfito.	Estudio de Pre-Factibilidad para la realización de un proyecto de cafetería en la zona de Golfito.	Estudio de Pre-Factibilidad	Estrategias Estudios	Analizar la información obtenida mediante los estudios y estrategias planteadas para la realización de un proyecto de una cafetería.	Análisis sobre la información importante obtenida.
Proponer un menú que satisfaga las necesidades y preferencias de la	Menú que satisfaga las necesidades y preferencias de la población nacional e	Menú que satisfaga las necesidades y preferencias	Encuesta Entrevista	Analizar las opiniones obtenidas a través de la aplicación de encuestas	Análisis sobre la información importante obtenida.

población nacional e internacional, resaltando la riqueza y autenticidad de la gastronomía costarricense.	internacional, resaltando la riqueza y autenticidad de la gastronomía costarricense.			y entrevistas a las personas locales de Golfito, para conocer sus preferencias y necesidades en un menú.	
Formular una Propuesta de anteproyecto que se fundamente en un Plan de Estrategia Empresarial Sostenible.	Propuesta de anteproyecto que se fundamente en un Plan de Estrategia Empresarial Sostenible.	Propuesta de anteproyecto que se fundamente en un Plan de Estrategia Empresarial Sostenible	Estrategia Observación	Analizar a profundidad la información obtenida a través de un estudio y de la propuesta a realizar para ser aplicada a una cafetería.	Análisis sobre la información importante obtenida.

Fuente: elaboración propia (2025).

### 3.6 Instrumentos

En una investigación los instrumentos son parte fundamental para desarrollar el mismo, debido a la gran importancia que estos representan en la recolección de los datos necesarios para el enriquecer el estudio, así mismo, debido a los instrumentos que se utilicen, se puede comprobar la autenticidad de la investigación que se está llevando a cabo.

Los instrumentos de investigación son herramientas necesarias en la recopilación de datos y tecnología más utilizadas en la investigación científica. Estos instrumentos se utilizan para registrar datos observables y representar verdaderamente la definición de variable que tienen los investigadores. (Márquez, 2023)

Debido a esto es fundamental utilizar estos instrumentos de una manera adecuada para garantizar la transparencia y la credibilidad del estudio que se está realizando. La utilización de métodos estandarizados permite comprobar que los resultados pueden reproducirse y ser verificados por otros. Esto no solo fortalece la validez de los hallazgos, sino que también genera mayor confianza en las conclusiones que se realizan al finalizar el estudio.

En el trabajo de investigación que se está realizando actualmente se van a utilizar diferentes instrumentos para recolectar información, estos son:

### **3.6.1 Entrevistas**

La entrevista es una técnica de investigación cualitativa que se basa en el diálogo o conversación entre el entrevistador y el entrevistado acerca del tema en estudio. Puede ser estructurada, con un conjunto de preguntas predefinidas, o no estructurada, en la que la conversación es más abierta. (Márquez, 2023)

Las entrevistas se van a realizar a diferentes individuos del distrito de Golfito, ya que estos son la población meta de la investigación, además de que son una fuente de información primaria y son a quienes impactaría directamente la creación de una propuesta de plan de negocios tanto a nivel turístico como económico. Así como que también se conocerán las perspectivas de los entrevistados.

### **3.6.2 Encuestas**

“Este tipo de instrumento se utiliza para obtener información de un grupo de personas o una muestra definida acerca de un tema en particular. Pueden ser orales o escritas, y se emplea un cuestionario como herramienta principal” (Márquez, 2023).

Con la aplicación de encuestas enfocadas a la población meta que es la población del distrito de Golfito facilitará la recolección de información primaria, esto permitiendo obtener datos estadísticos que confirmarán algunos aspectos y desacreditarán otros, por diversos motivos las personas prefieren participar en encuestas debido a la facilidad y anonimidad que ofrecen para responder.

### **3.7 Procesos para la recolección y análisis de datos**

Para el desarrollo de la presente investigación, se implementó un proceso metodológico cuidadosamente estructurado donde se utilizaron técnicas cualitativas con el propósito de alcanzar una comprensión integral del objeto de estudio.

En este sentido, se optó por utilizar dos instrumentos principales: la entrevista, que permitió acceder a información de carácter cualitativo, y la encuesta, orientada a la recolección de datos cualitativos de manera que también representan gustos y opiniones de los participantes. Se busca conocer los significados profundos que emergen de la experiencia de los participantes involucrados como las tendencias y patrones generales de comportamiento del público objetivo.

#### **Proceso de recolección de datos**

La primera etapa del proceso consistió en el diseño de los instrumentos. Para las entrevistas, se elaboró una guía con preguntas abiertas, organizadas por temas de interés previamente definidos en función de los objetivos de la investigación. Las entrevistas se dirigieron a participantes importantes del distrito de Golfito, como emprendedores, y agentes del sector turístico y se realizaron en modalidad presencial. Previa a su ejecución, se solicitó el consentimiento informado correspondiente, además todas las conversaciones fueron grabadas (audio) y posteriormente transcritas de forma literal.

En conjunto, se diseñó una encuesta con preguntas cerradas, estructuradas de modo que permitieran recopilar información precisa sobre la gastronomía costarricense en una cafetería, las preferencias de consumo, y la aceptación de un plan de negocios de esta índole. El cuestionario fue distribuido de manera virtual vía WhatsApp, mediante un link de acceso a Google Forms, utilizar plataformas en línea facilitaron su difusión. El tipo de muestreo utilizado fue por conveniencia, debido a limitaciones logísticas y temporales, aunque se procuró alcanzar una

diversidad de perfiles entre los encuestados para ampliar la representatividad de la información obtenida.

### **Proceso de análisis de datos**

Una vez finalizada la recolección, se procedió con el análisis de los datos recopilados. En el caso de la información cualitativa, se llevó a cabo una lectura interpretativa de las transcripciones de las entrevistas.

Por otro lado, los datos obtenidos mediante las encuestas fueron sistematizados utilizando herramientas informáticas como permite la misma plataforma Google Forms. Se aplicaron técnicas de análisis para con esto determinar las frecuencias, porcentajes, con el fin de identificar tendencias en las respuestas y facilitar la interpretación de los resultados en términos cuantificables. Este proceso fue esencial para validar ciertas percepciones recogidas en las entrevistas y brindar un respaldo estadístico a los hallazgos.

Finalmente, se realizó una relación entre los datos, integrando los resultados cualitativos de las entrevistas y algunos datos cuantitativos de las encuestas para lograr una visión más amplia del tema en investigación. Esta integración metodológica permitió no solo enriquecer el análisis, sino también fortalecer la validez de las conclusiones, al contrastar distintas fuentes de información y garantizar una mayor profundidad en la interpretación de los resultados obtenidos.

## **CAPÍTULO IV. ANÁLISIS DE RESULTADOS**

En el presente capítulo se exponen los resultados obtenidos por la aplicación de las encuestas y entrevistas, estos resultados se presentan de manera clara y coherente, con el propósito de ofrecer una comprensión completa de las respuestas obtenidas y su importancia dentro del estudio que se está llevando a cabo.

A continuación, se desarrolla un análisis a profundidad de dicha información, orientado a profundizar en la interpretación de los datos y a destacar patrones repetidos, tendencias y posibles correlaciones entre las respuestas de los participantes. Este ejercicio analítico no solo busca esclarecer dimensiones fundamentales del fenómeno objeto de estudio, sino también aportar datos valiosos para sustentar la formulación de conclusiones fundamentadas.

### **Encuesta**

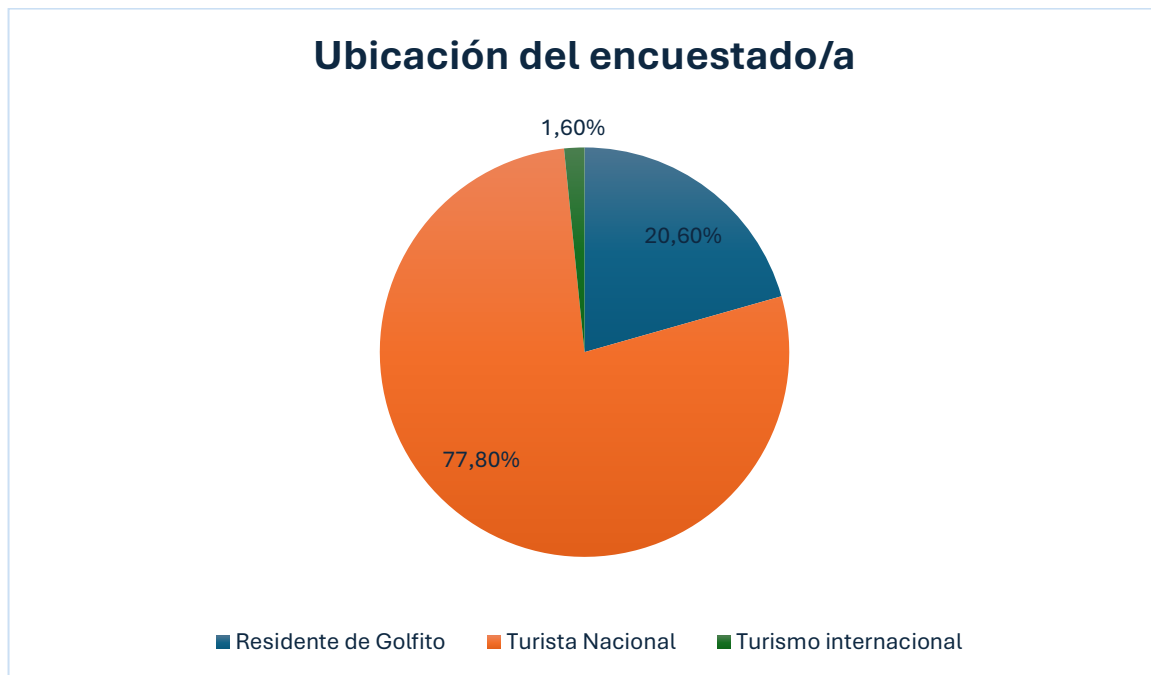
A continuación, se presentan los resultados obtenidos a partir de la encuesta aplicada a personas vinculadas directa o indirectamente con la creación de una cafetería que promueva la gastronomía costarricense como un producto turístico en el cantón de Golfito.

Es importante señalar que el instrumento fue dirigido a individuos previamente conocidos. La encuesta fue respondida por un total de 63 participantes. Si bien este número representa una muestra amplia, permitió una recolección de datos enfocada y manejable, lo cual facilitó la obtención de información relevante para los objetivos de la investigación.

## Pregunta 1. Ubicación del encuestado/a.

**Figura 1.**

*Ubicación del encuestado/a*



*Fuente.* Elaboración propia (2025)

La pregunta sobre la "Ubicación del encuestado/a" se formula con el propósito de recopilar datos demográficos que permitan segmentar de manera efectiva el mercado objetivo para la futura cafetería en Golfito. La ubicación del encuestado es un dato esencial que puede ayudar a comprender diversos aspectos del desarrollo del Plan de Negocios y está directamente vinculada con los objetivos establecidos.

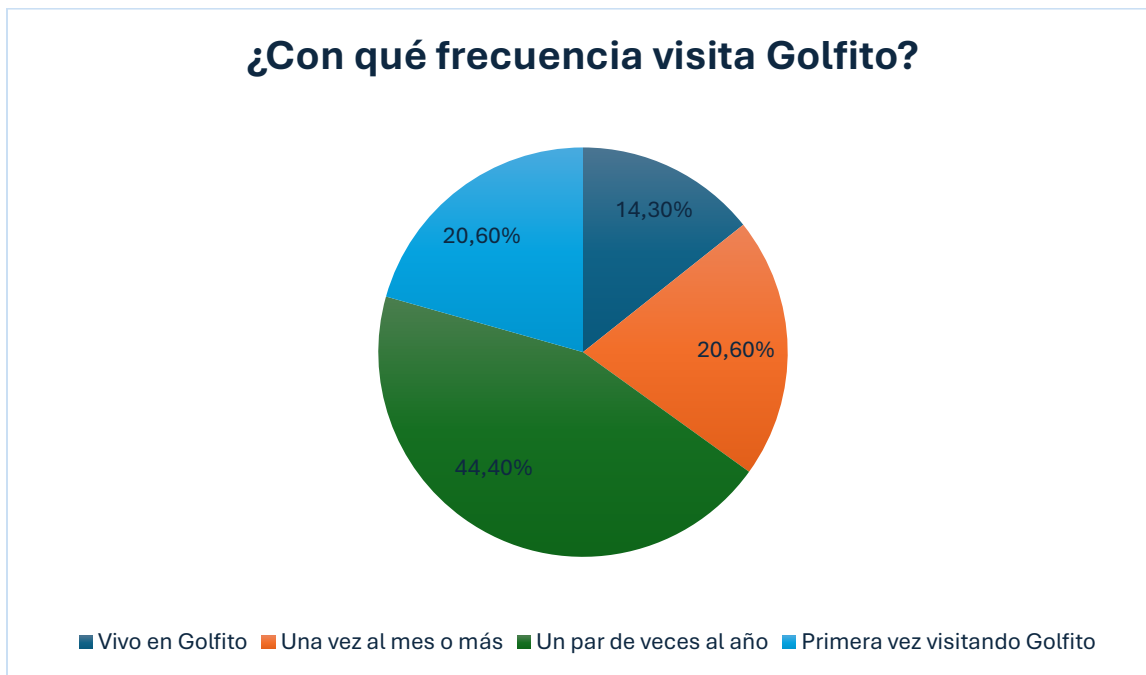
### **Interpretación**

Como se puede observar en la encuesta aplicada, la mayoría de los encuestados dijeron que son turistas nacionales, sin embargo, otro gran porcentaje dijeron que son residentes de Golfito, mientras que un porcentaje menor son turistas internacionales. Es de notar que la mayoría de las personas encuestadas son turistas nacionales o residen en este cantón.

## Pregunta 2. ¿Con qué frecuencia visita Golfito?

**Figura 2.**

*Frecuencia de visita en Golfito*



*Fuente.* Elaboración propia (2025)

La pregunta se plantea con el fin de recopilar datos sobre la cantidad de visitantes a la zona, lo cual es esencial para el desarrollo del Plan de Negocios de la cafetería. La frecuencia de las visitas puede revelar la demanda potencial de un nuevo establecimiento que promueva la gastronomía costarricense, además de ayudar a identificar el perfil del cliente y sus hábitos. Y está directamente vinculada con los objetivos establecidos.

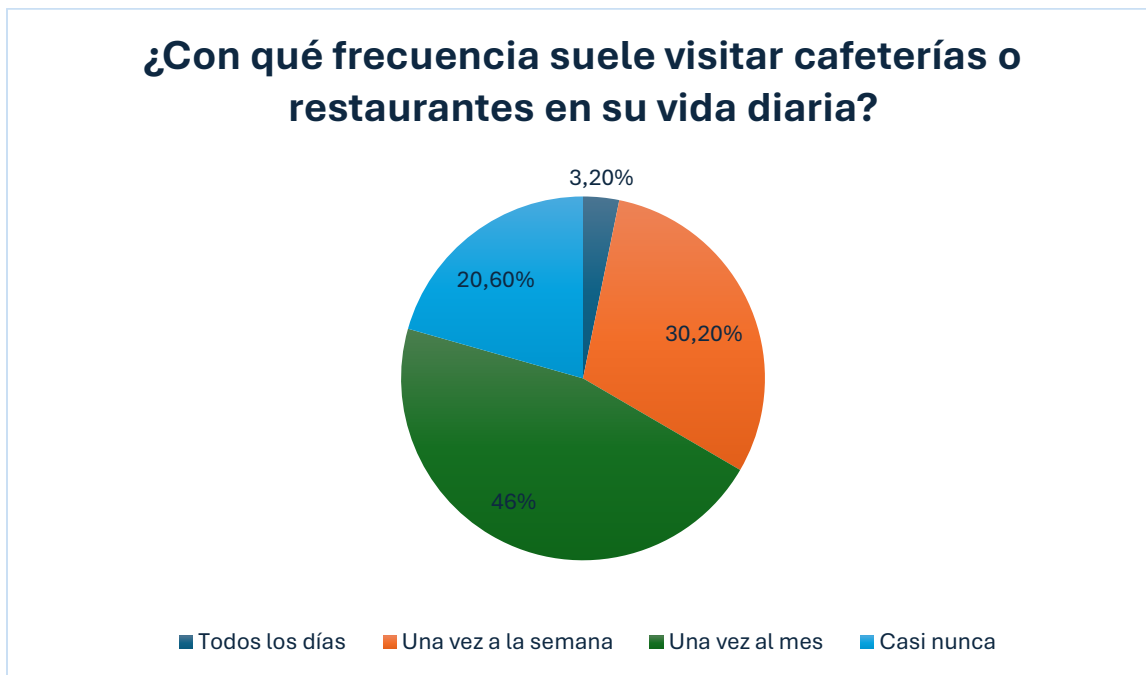
### **Interpretación**

Como se puede observar en la encuesta aplicada, la mayoría de los encuestados dijeron que suelen visitar un par de veces al año la zona de Golfito, por porcentajes iguales las personas están visitando por primera vez Golfito, así como también visitan una vez al mes la zona, más reducida la cantidad de personas que viven en Golfito. Es de notar que hay gran variedad y diferencia de turismo en la zona debido a la cantidad de veces que visitan Golfito.

**Pregunta 3. ¿Con qué frecuencia suele visitar cafeterías o restaurantes en su vida diaria?**

**Figura 3.**

*Frecuencia de visita a cafeterías o restaurantes*



*Fuente.* Elaboración propia (2025)

Las respuestas a esta pregunta me permitieron obtener datos valiosos sobre la demanda potencial y la frecuencia de visitas a este tipo de establecimientos, lo que es crucial para el desarrollo del Plan de Negocios. Y está directamente vinculada con los objetivos establecidos.

### **Interpretación**

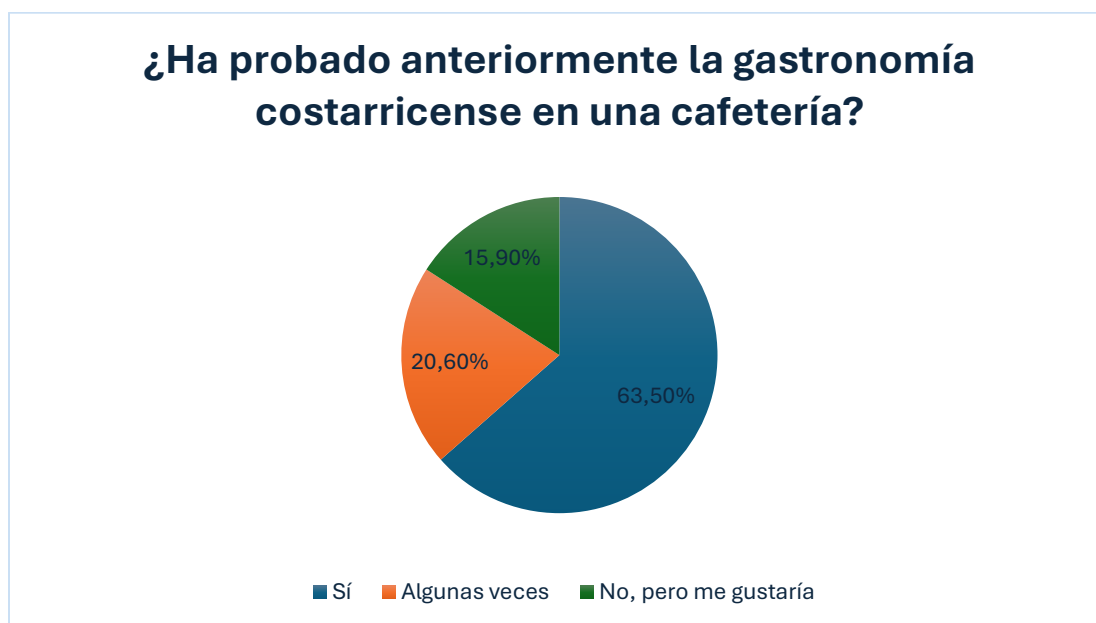
Como se puede observar en la encuesta aplicada, la mayoría de los encuestados dijeron que suelen visitar cafeterías o restaurantes una vez al mes, una vez a la semana o incluso casi nunca, en muy pocas ocasiones visitan alguno de estos establecimientos todos los días. Es de notar que hay gran diferencia en el consumismo o visita a estos diferentes establecimientos en su vida diaria.

La gastronomía costarricense es un conjunto de tradiciones culinarias que caracterizan a Costa Rica, se basa en platillos representativos de los cuales acostumbramos a consumir a diario o tradicionalmente.

**Pregunta 4. ¿Ha probado anteriormente la gastronomía costarricense en una cafetería?**

**Figura 4.**

*Gastronomía costarricense en una cafetería*



*Fuente.* Elaboración propia (2025)

La pregunta se formula con el propósito de entender la percepción y experiencia previa de los posibles clientes respecto a la gastronomía costarricense en el entorno de una cafetería. Esta información permite identificar el nivel de familiaridad y aprecio que los consumidores tienen hacia este tipo de oferta culinaria, lo cual influye en sus decisiones de compra. Y está directamente vinculada con los objetivos establecidos.

### **Interpretación**

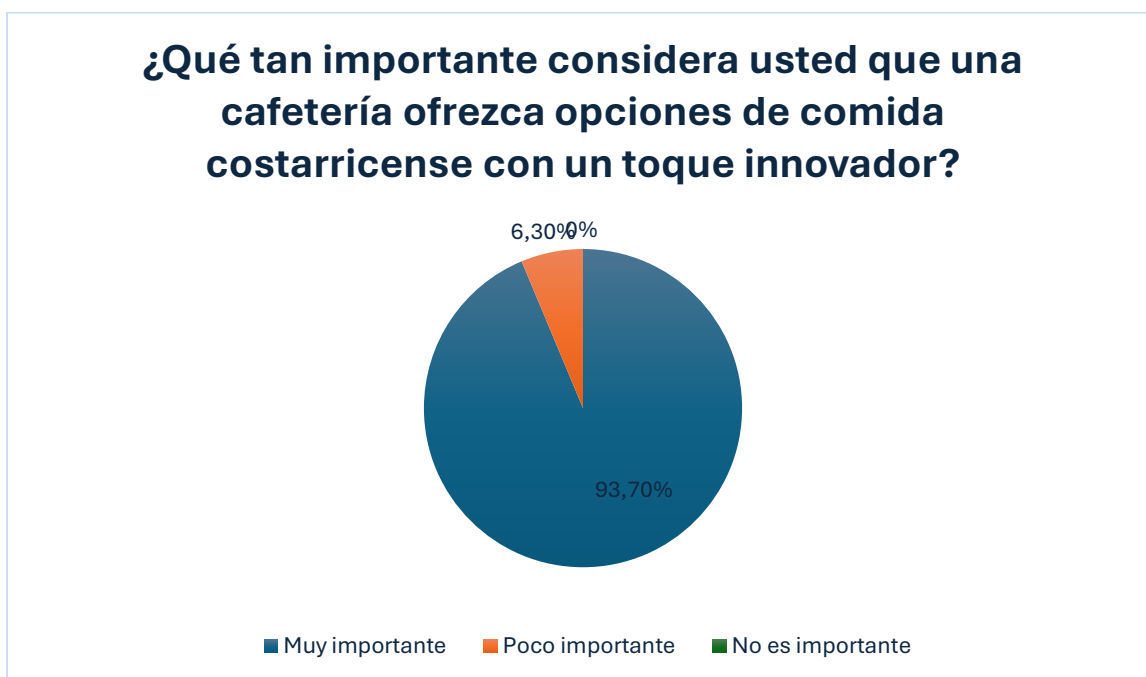
Como se puede observar en la encuesta aplicada, la mayoría de los encuestados dijeron que sí han probado anteriormente la gastronomía costarricense en una cafetería, así como algunos otros

mencionaron que no, pero que les gustaría que así fuera. Es de notar que tendría un buen atractivo la gastronomía costarricense en una cafetería en Golfito.

**Pregunta 5. ¿Qué tan importante considera usted que una cafetería ofrezca opciones de comida costarricense con un toque innovador?**

**Figura 5.**

*Cafetería con opciones de comida costarricense con un toque innovador*



*Fuente.* Elaboración propia (2025)

La pregunta se plantea para comprender la percepción y la importancia que los potenciales clientes otorgan a la oferta gastronómica de la cafetería, específicamente en relación con la gastronomía costarricense y su innovación. Ya que permite identificar las expectativas del mercado y ajustar la propuesta de valor del negocio. Y está directamente vinculada con los objetivos establecidos.

### **Interpretación**

Como se puede observar en la encuesta aplicada, la mayoría de los encuestados dijeron que consideran importante que una cafetería ofrezca opciones de comida costarricense con un toque

innovador. Esto es de suma importancia de tomar en cuenta para la realización de este proyecto, ya que la idea base es un plan de negocios de una cafetería que ofrezca una gastronomía costarricense con un toque innovador.

**Pregunta 6. ¿Te gustaría visitar una cafetería que ofrezca versiones innovadoras de platos tradicionales costarricenses, por ejemplo: Tamal caribeño, chorreadota, empanada tica linda con aderezo de tacaco y otros?**

**Figura 6.**

*Cafetería que ofrezca versiones innovadoras de platos tradicionales costarricenses*



*Fuente.* Elaboración propia (2025)

La pregunta se formula con el fin de captar el interés y las preferencias de los posibles clientes, tanto nacionales como internacionales, respecto a la oferta gastronómica que se planea implementar en la cafetería. Es crucial para comprender la demanda y la viabilidad del concepto propuesto. Y está directamente vinculada con los objetivos establecidos.

### **Interpretación**

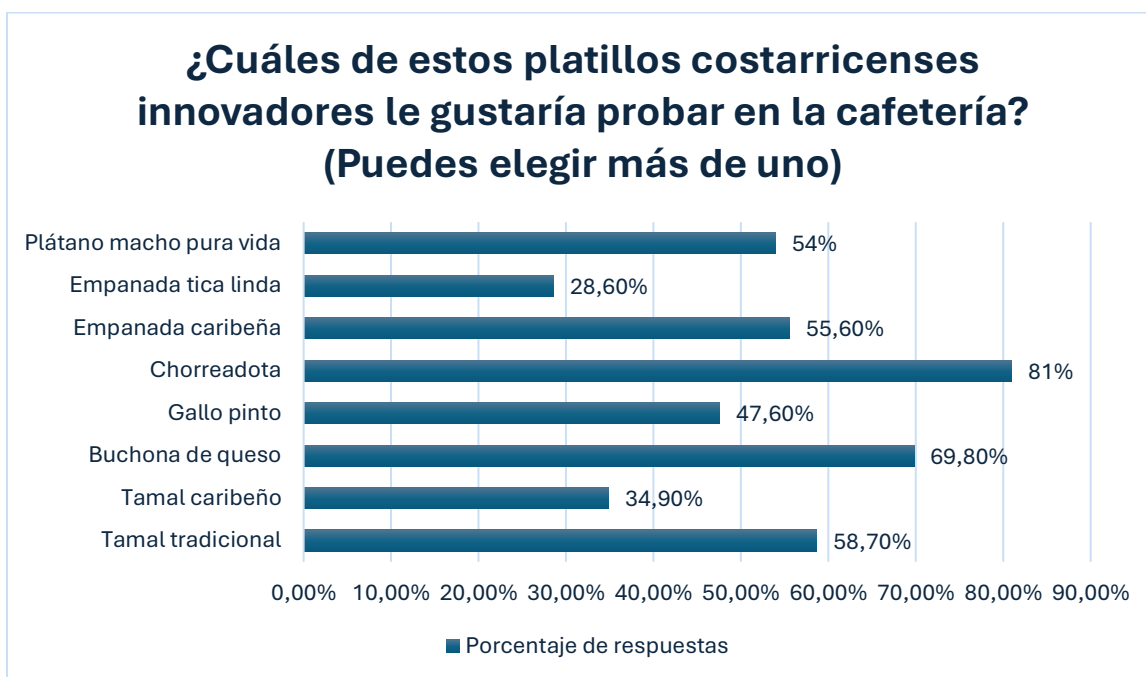
Como se puede observar en la encuesta aplicada, la mayoría de los encuestados dijeron que les gustaría probar estos platillos: Tamal caribeño, chorreadota, empanada tica linda con aderezo

de tacaco y otros. Con esto se puede notar que las personas sí estarían dispuestos a probar estos platillos tradicionales costarricenses, aún un toque innovador.

**Pregunta 7. ¿Cuáles de estos platillos costarricenses innovadores le gustaría probar en la cafetería? (Puedes elegir más de uno)**

**Figura 7.**

*Platillos costarricenses innovadores*



*Fuente.* Elaboración propia (2025)

La pregunta se plantea con el objetivo de recopilar información sobre las preferencias y gustos del público objetivo, tanto local como internacional, en relación con la gastronomía costarricense. Esta información es crucial para el desarrollo del Plan de Negocios, ya que permite comprender mejor las expectativas y deseos de los potenciales clientes, asegurando que el menú propuesto sea atractivo y relevante. Y está directamente vinculada con los objetivos establecidos.

### **Interpretación**

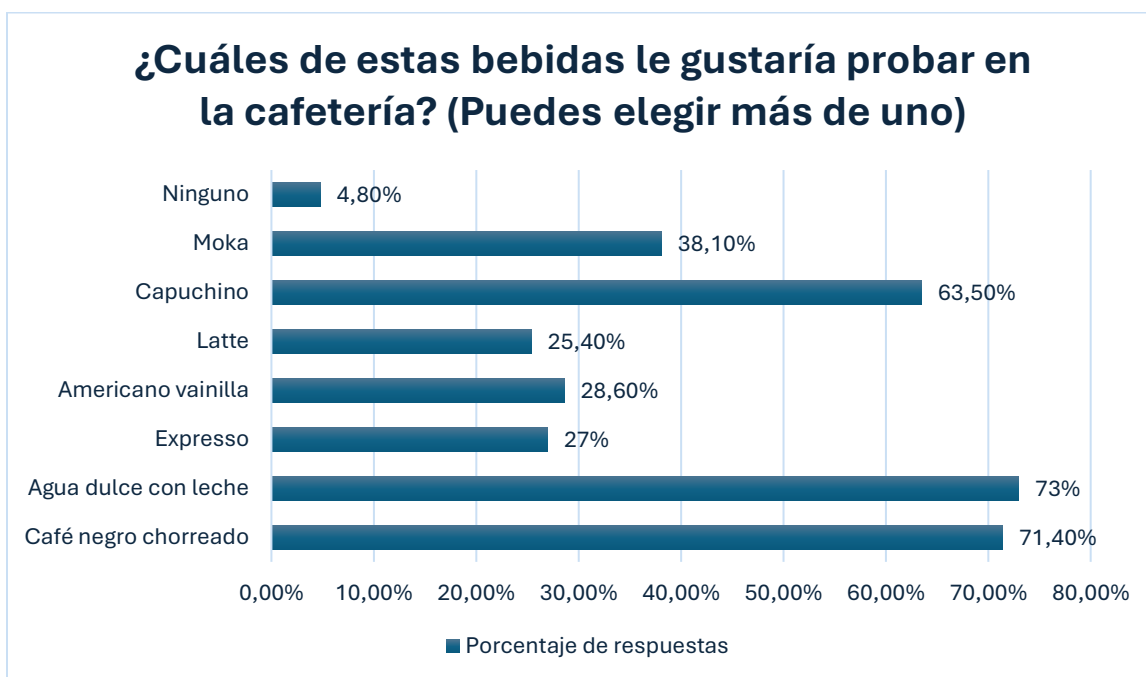
Como se puede observar en la encuesta aplicada, hubo una gran variedad de respuestas, siendo todas positivas y escogidas en mayor o menor porcentaje, pero aun así a las personas les

gustaría que todos esos platillos estén presentes en la cafetería. Por esto se debe considerar en agregarlas en el menú que se tenga en la misma.

**Pregunta 8. ¿Cuáles de estas bebidas le gustaría probar en la cafetería? (Puedes elegir más de uno)**

**Figura 8.**

*Bebidas por probar en la cafetería*



*Fuente.* Elaboración propia (2025)

La pregunta se realiza con el propósito de entender las preferencias y gustos de los potenciales clientes que visitarán la cafetería en Golfito. Esta información es crucial para el éxito del proyecto, ya que permite adaptar la oferta de productos a las expectativas de la clientela, lo que puede incrementar la satisfacción del cliente y, por ende, la viabilidad del negocio. Y está directamente vinculada con los objetivos establecidos.

### **Interpretación**

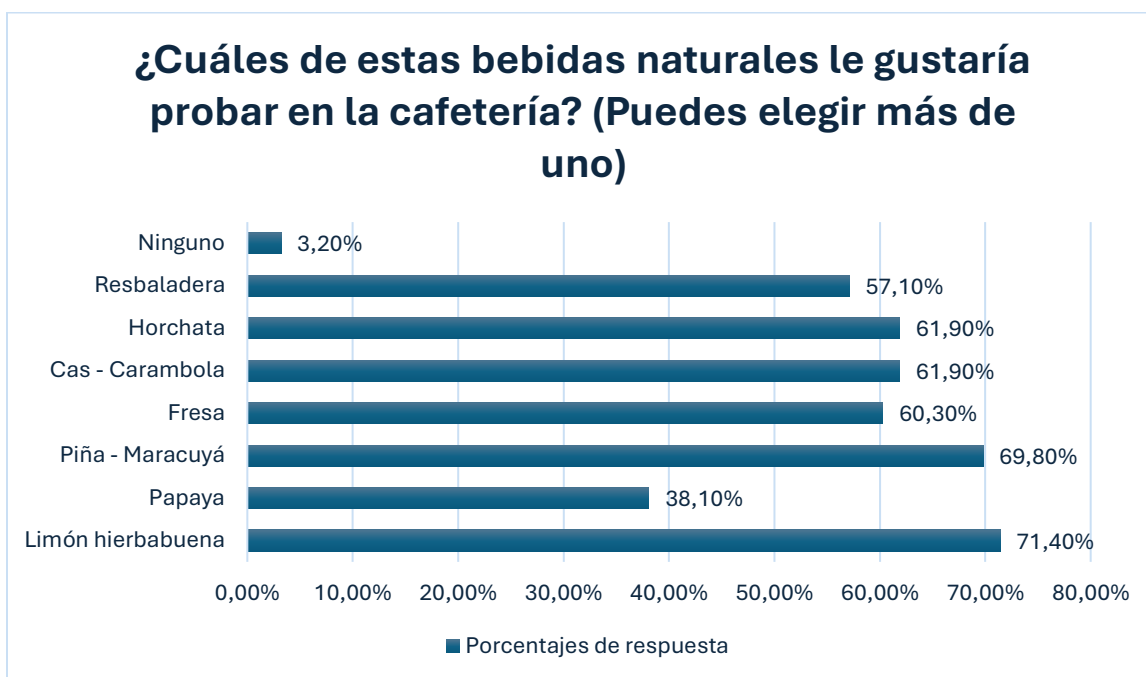
Como se puede observar en la encuesta aplicada, hubo una gran variedad de respuestas, siendo todas positivas y escogidas en mayor o menor porcentaje, pero aun así a las personas les

gustaría que todas esas bebidas estén presentes en la cafetería. Por esto es importante que se le agreguen a todas en el menú de bebidas que se ofrecerá en la misma.

**Pregunta 9. ¿Cuáles de estas bebidas naturales le gustaría probar en la cafetería?  
(Puedes elegir más de uno)**

**Figura 9.**

*Bebidas naturales por probar en la cafetería*



*Fuente.* Elaboración propia (2025)

La pregunta se formula con el propósito de obtener información valiosa sobre las preferencias de los potenciales clientes con respecto a las bebidas que se ofrecerán en la cafetería. Esta información es crucial para el desarrollo del Plan de Negocios, ya que permite entender las expectativas del mercado y adaptar la oferta a los gustos y preferencias del público objetivo. Y está directamente vinculada con los objetivos establecidos.

### **Interpretación**

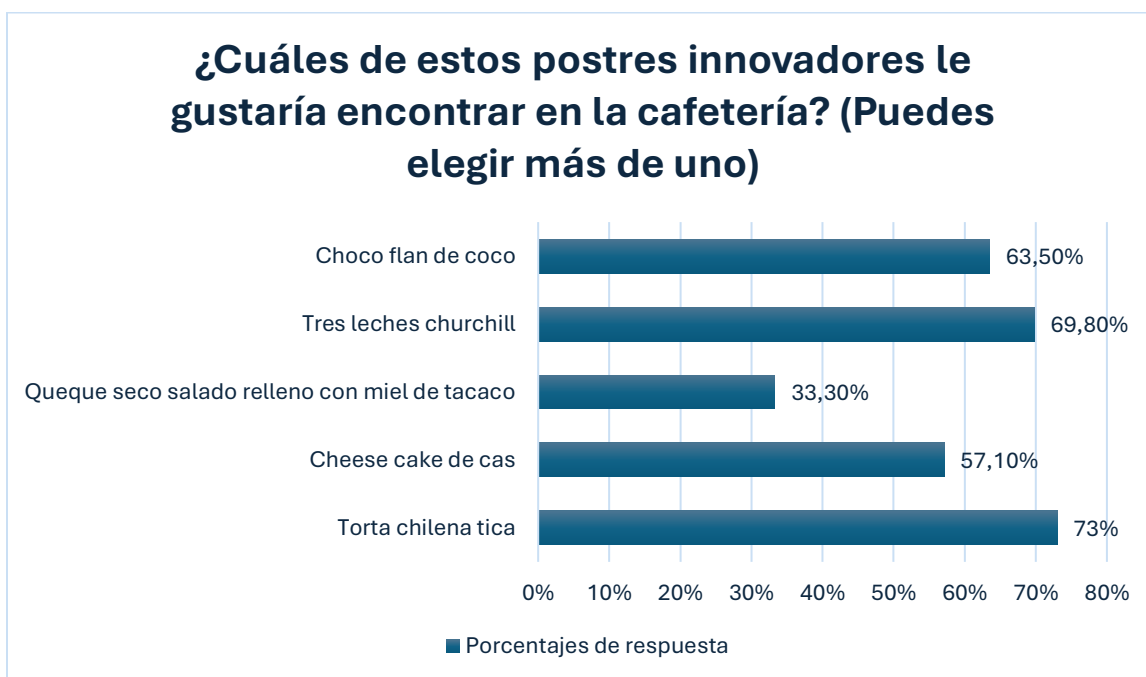
Como se puede observar en la encuesta aplicada, hubo una gran variedad de respuestas, siendo todas positivas y escogidas en mayor o menor porcentaje, pero aun así a las personas les

gustaría que todas esas bebidas naturales estén presentes en la cafetería. Por esto es importante que se le agreguen a todas en el menú de bebidas naturales y frías que se ofrecerá en la misma.

**Pregunta 10. ¿Cuáles de estos postres innovadores le gustaría encontrar en la cafetería? (Puedes elegir más de uno)**

**Figura 10.**

*Postres innovadores en la cafetería*



*Fuente.* Elaboración propia (2025)

La pregunta se realiza con el objetivo de involucrar a los potenciales clientes en la creación del menú de la cafetería y, al mismo tiempo, recopilar información valiosa sobre sus preferencias. Esta interacción no solo promueve un sentido de pertenencia y conexión con el negocio, sino que también permite obtener ideas sobre qué postres podrían atraer tanto a la población local como a los turistas. Y está directamente vinculada con los objetivos establecidos.

### **Interpretación**

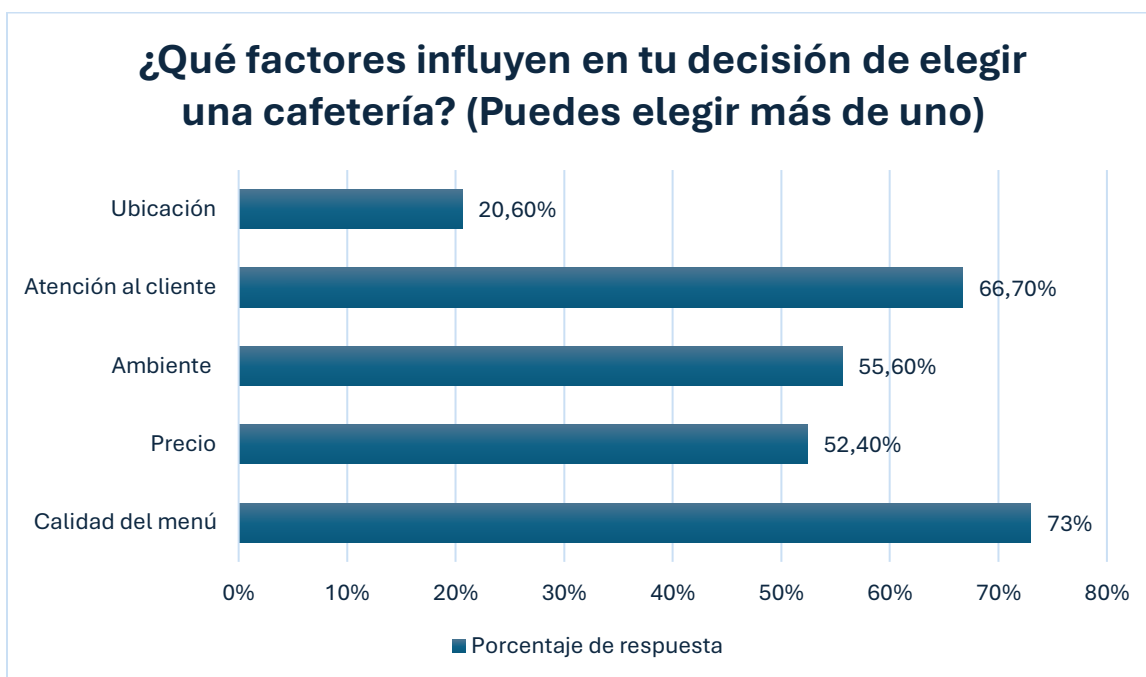
Como se puede observar en la encuesta aplicada, hubo una gran variedad de respuestas, siendo todas positivas y escogidas en mayor o menor porcentaje, pero aún así a las personas les

gustaría que todos estos postres muy innovadores estén presentes en la cafetería. Por esto es importante que se le agreguen a todos en el menú de postres que se ofrecerá en la misma.

**Pregunta 11. ¿Qué factores influyen en tu decisión de elegir una cafetería? (Puedes elegir más de uno)**

**Figura 11.**

*Factores de decisión*



*Fuente.* Elaboración propia (2025)

La pregunta se plantea con el propósito de obtener información valiosa sobre las preferencias y expectativas de los potenciales clientes en el contexto de la cafetería que se desea implementar. Esto es crucial para cumplir con los objetivos del Plan de Negocios, ya que permite identificar qué aspectos son más relevantes para los clientes al momento de seleccionar un lugar para consumir café y gastronomía. Y está directamente vinculada con los objetivos establecidos.

### **Interpretación**

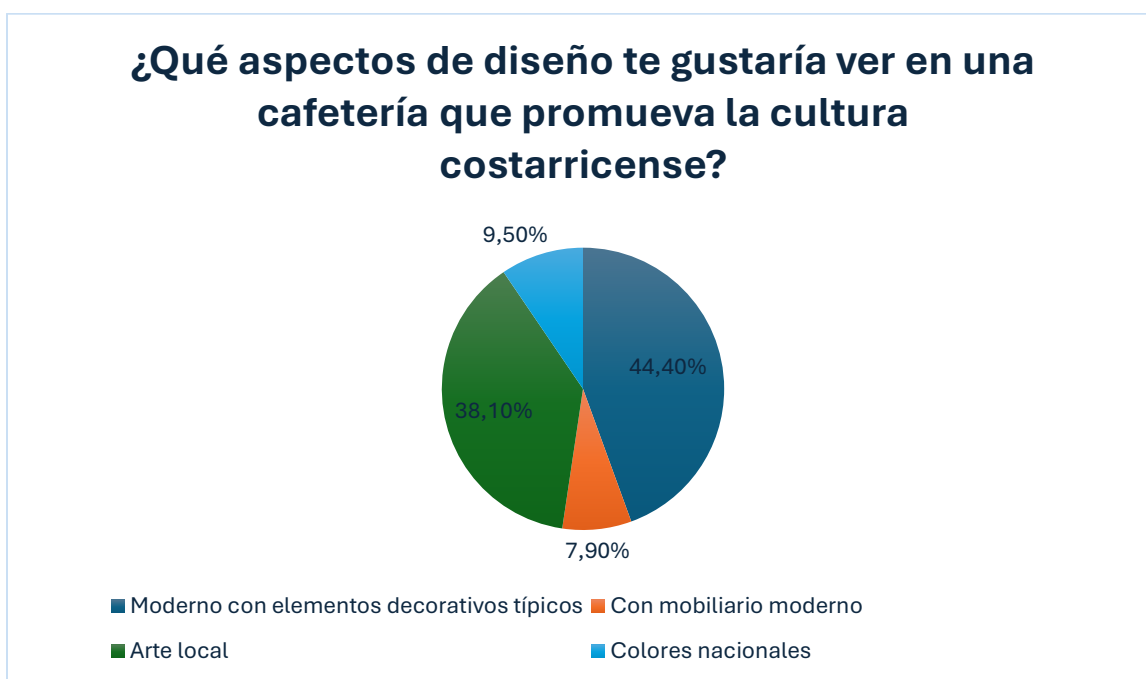
Como se puede observar en la encuesta aplicada, todos los encuestados tienen una percepción sobre los factores que le influyen al momento de elegir una cafetería, en donde

predominan la calidad del menú y la atención al cliente, seguidamente con el precio y el ambiente y por último la ubicación, así que todos estos factores se deben tomar en consideración en el negocio.

**Pregunta 12. ¿Qué aspectos de diseño te gustaría ver en una cafetería que promueva la cultura costarricense?**

**Figura 12.**

*Factores de diseño*



*Fuente.* Elaboración propia (2025)

La pregunta se relaciona con los objetivos establecidos para el desarrollo del Plan de Negocios, ya que busca recopilar información valiosa sobre las expectativas y preferencias de los potenciales clientes en relación con la experiencia que desean vivir en este tipo de establecimiento.

Esta consulta no solo se centra en los elementos estéticos del diseño, sino que también indaga sobre cómo estos pueden reflejar y celebrar la rica cultura costarricense, lo cual es fundamental para atraer tanto a la población local como a los turistas. Y está directamente vinculada con los objetivos establecidos.

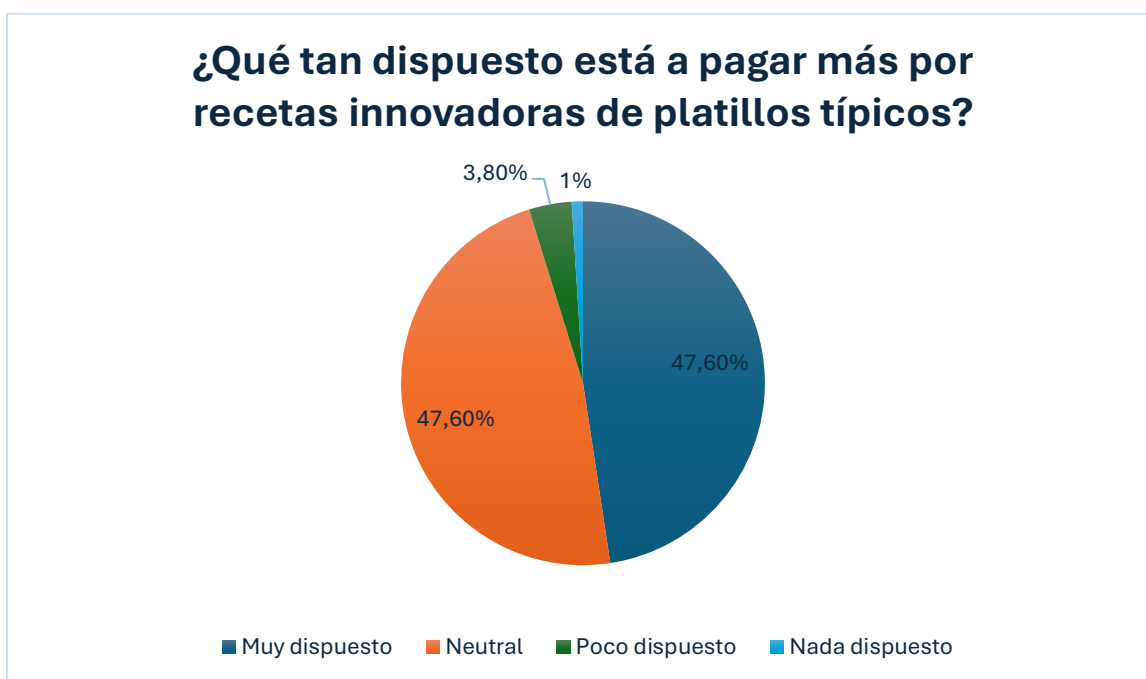
## Interpretación

Como se puede observar en la encuesta aplicada, la mayoría de los encuestados dijeron que prefieren que el diseño sea moderno con elementos decorativos típicos, que también tengan elementos de arte local, en menor porcentaje que tengan colores nacionales o el mobiliario moderno. Es de notar que hay gran variedad de gustos en cuando al diseño que le gustaría encontrar en una cafetería de este tipo.

**Pregunta 13. ¿Qué tan dispuesto está a pagar más por recetas innovadoras de platillos típicos?**

**Figura 13.**

*Disposición de pago en recetas innovadoras*



*Fuente.* Elaboración propia (2025)

La pregunta se formula con el objetivo de entender la disposición del mercado a aceptar y valorar una propuesta de innovación en la gastronomía costarricense. Esto es crucial para el desarrollo del Plan de Negocios de la cafetería en Golfito, ya que permite obtener información

valiosa sobre las expectativas y preferencias de los potenciales clientes, tanto nacionales como internacionales. Y está directamente vinculada con los objetivos establecidos.

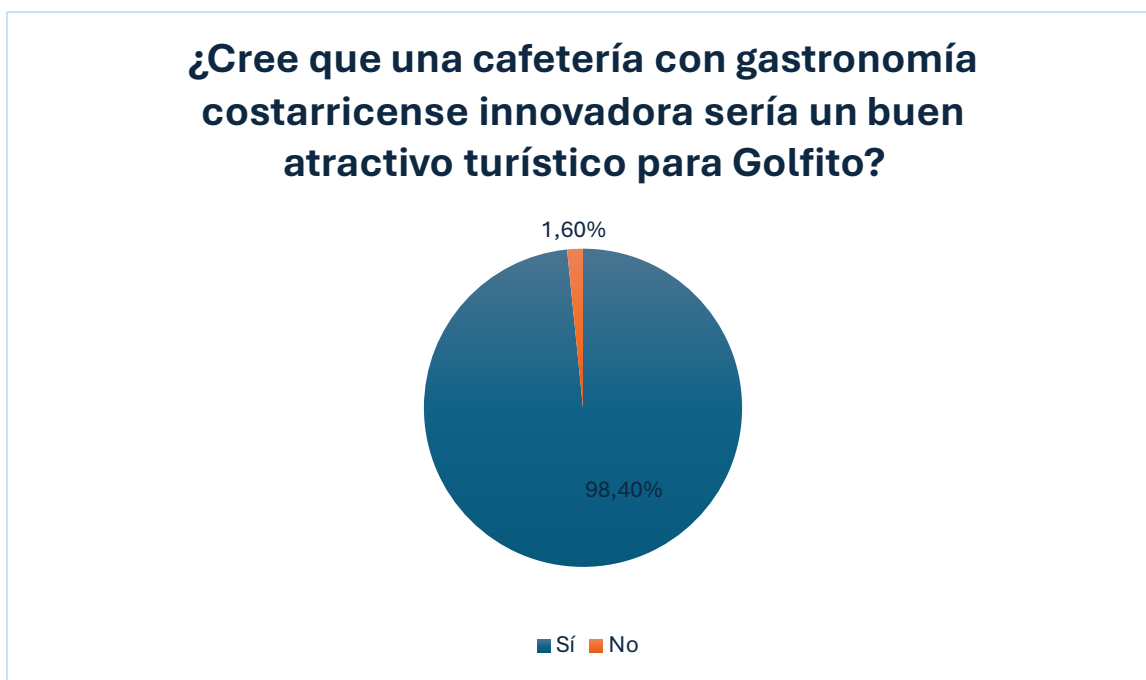
### **Interpretación**

Como se puede observar en la encuesta aplicada, la mayoría de los encuestados dijeron que están de acuerdo con pagar un poco más de precio por obtener o probar estas recetas innovadoras de los platillos típicos. Es de notar que hay no hay problema en pagar un precio más elevado en un aspecto como este de innovación.

**Pregunta 14. ¿Cree que una cafetería con gastronomía costarricense innovadora sería un buen atractivo turístico para Golfito?**

**Figura 14.**

*Cafetería con gastronomía costarricense innovadora como atractivo turístico para Golfito*



*Fuente.* Elaboración propia (2025)

La pregunta se plantea con el propósito de evaluar la viabilidad y el interés del público en la idea de una cafetería que ofrezca un enfoque fresco y creativo sobre la gastronomía costarricense. Esta consulta es crucial para comprender las percepciones y expectativas de los

posibles clientes, así como para identificar oportunidades en el mercado turístico de la región. Y está directamente vinculada con los objetivos establecidos.

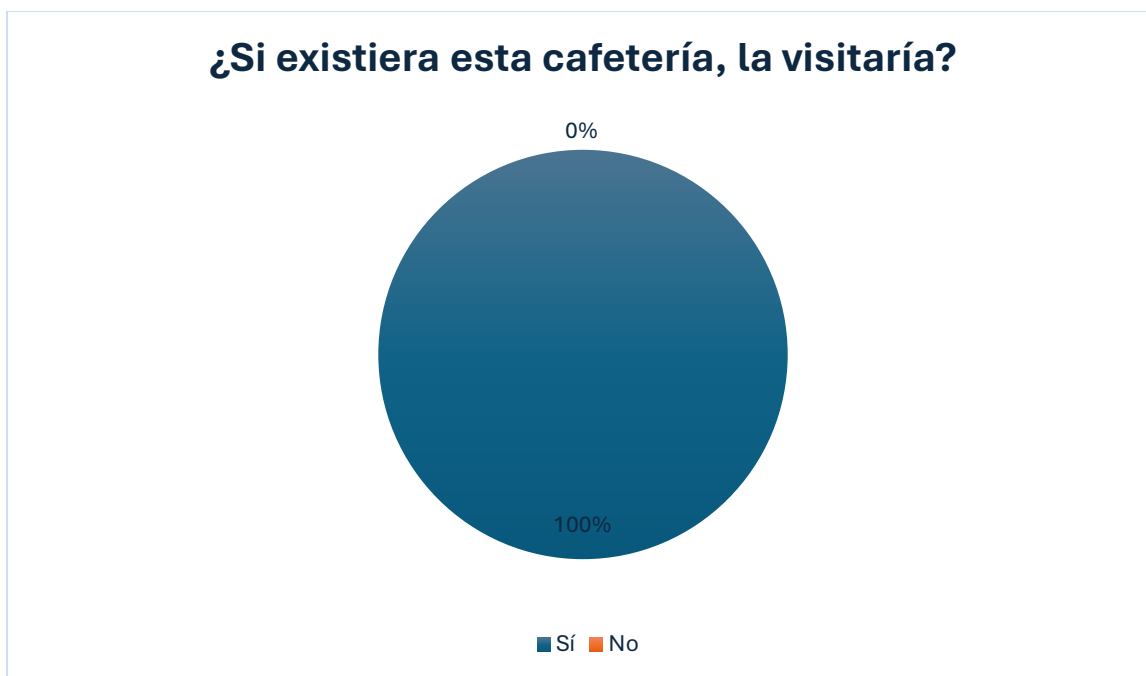
### Interpretación

Como se puede observar en la encuesta aplicada, la mayoría de los encuestados dijeron que una cafetería con gastronomía costarricense innovadora sería un muy buen atractivo turístico para la zona de Golfito. Todos los factores importantes que se quieren tomar en consideración fueron muy bien tomados por las personas encuestadas.

### Pregunta 15. ¿Si existiera esta cafetería, la visitaría?

#### Figura 15.

*Visita a esta cafetería*



*Fuente.* Elaboración propia (2025)

La pregunta se realiza con el propósito de obtener información valiosa sobre la aceptación y la viabilidad del concepto de la cafetería propuesta en el contexto del mercado local y turístico de Golfito. Esta pregunta es crucial porque permite medir el interés potencial de los consumidores

y, por ende, la posibilidad de éxito del negocio. Y está directamente vinculada con los objetivos establecidos.

### **Interpretación**

Como se puede observar en la encuesta aplicada, la totalidad de encuestados dijeron que sí visitarían esta cafetería si existiera, ya esto es un muy buen indicativo de que sería muy bien recibida en caso de su apertura en Golfito.

### **Entrevistas**

**Entrevista N°1: Propietario Daniel -- Restaurante Mar y Luna, Golfito, se considera importante conocer la percepción de los propietarios de otros establecimientos que brinden servicio de alimentación en la zona sobre la propuesta de la cafetería con gastronomía costarricense en la zona.**

En el cantón de Golfito ya existen algunas cafeterías enfocadas en la gastronomía costarricense, por lo que, para abrir una nueva, sería necesario ofrecer un valor diferencial que la haga destacar. La promoción de la gastronomía típica es una idea valiosa, especialmente considerando la historia local relacionada con el cultivo del banano, un elemento muy significativo para la comunidad. Este producto puede ser aprovechado en la elaboración de postres y platillos, como ya se hace en algunos negocios locales. Por ejemplo, en el establecimiento Mar y Luna se ha incorporado un menú pequeño de cafetería que incluye bebidas y postres, aprovechando estos elementos culturales. También existen otras cafeterías como Nube de Azúcar y Coconut, ubicadas en el centro de Golfito, que ya han ganado presencia en la zona.

Desde la experiencia práctica, se considera fundamental que un plan de negocios contemple precios competitivos, ya que, aunque no hay muchas cafeterías en el área, este factor sigue siendo determinante. Asimismo, ofrecer un excelente servicio al cliente es clave para lograr la fidelización y el éxito del negocio.

En el análisis de prefactibilidad, se deben incluir factores económicos, sociales y culturales, donde elementos identitarios como el banano tienen un peso importante, ya que representan parte de la historia y la identidad del cantón.

Respecto al diseño del menú, aunque no se cuenta con una experiencia técnica específica en este ámbito, se reconoce que resaltar la autenticidad de la gastronomía costarricense es importante. La calidad y la variedad de los productos son aspectos esenciales, así como mantener un alto nivel en el servicio ofrecido, lo cual permitiría diferenciar el negocio frente a otras cafeterías ya existentes.

Además, se destaca el valor de establecer alianzas con productores locales. Estas colaboraciones enriquecen la propuesta comercial y permiten descubrir productos que muchas veces no se sabía que eran producidos en la zona, generando así una conexión más fuerte con el entorno y sus recursos.

Uno de los principales retos para los emprendedores interesados en este tipo de iniciativas es el aspecto financiero, debido a la variación estacional en la afluencia de clientes. También, la infraestructura vial puede representar una barrera, especialmente cuando las carreteras presentan cierres temporales.

En cuanto a la promoción del negocio, las redes sociales son vistas como una herramienta muy útil, ya que actualmente son ampliamente utilizadas por la mayoría de las personas y permiten una difusión eficiente del proyecto.

Finalmente, se considera que una buena ubicación para esta cafetería sería en las cercanías de instituciones como el Banco Nacional, ICE, la UCR, el Hospital, el Poder Judicial o en el barrio Bella Vista de Golfito, donde hay varios locales disponibles. Otra opción estratégica sería el Depósito Libre Comercial, por el flujo constante de visitantes que llegan a la zona con fines comerciales.

**Entrevista N°2: Propietario Carlos Vásquez Rodríguez - Soda Campesina se considera importante porque puede brindar información sobre el funcionamiento de la de la soda, además de su percepción en el caso de llevar a cabo este plan de negocios a la realidad.**

Golfito ofrece un panorama lleno de oportunidades para el desarrollo de una cafetería enfocada en la promoción de la gastronomía costarricense. Aunque existen varios restaurantes y sodas, no hay muchos espacios dedicados exclusivamente al concepto de cafetería, lo que abre una ventana importante para innovar en este tipo de negocio.

Desde la experiencia práctica, se considera esencial que un plan de negocios incluya dos elementos claves: la continuidad en el servicio y la información que se brinda al público. Informar adecuadamente sobre los productos, su preparación y sus beneficios puede marcar la diferencia frente a otras propuestas del mercado.

Respecto al estudio de prefactibilidad, se reconoce que este debe ser realizado con profundidad por quienes planean iniciar el negocio. Es indispensable analizar si la zona cuenta con un mercado potencial, si se trata de un área turística o no, así como evaluar la capacidad económica de las personas para frecuentar el lugar. Estos elementos son claves para tomar decisiones informadas.

En cuanto al menú, se destaca la importancia de incluir opciones saludables y variadas, pensando en el creciente interés de las personas por el bienestar y la salud. Ofrecer platillos y bebidas nutritivas puede ser un pilar fundamental del concepto del negocio, captando a un público cada vez más consciente de su alimentación.

Una estrategia para diferenciar la cafetería consiste en ofrecer un menú amplio y adaptado a distintas necesidades alimenticias. Por ejemplo, incluir opciones sin azúcar o sin gluten puede atraer a consumidores con requerimientos específicos. También es crucial brindar información clara sobre lo que se ofrece, lo que permite al cliente tomar decisiones más informadas y sentirse valorado.

La colaboración con productores locales también se valora como una acción estratégica. Estas alianzas representan una relación de beneficio mutuo, siempre que los productores puedan cumplir con los requerimientos del negocio. Además, promueven el desarrollo local y fortalecen la identidad de la propuesta gastronómica.

Entre los principales retos que podría enfrentar un emprendedor en este campo, se encuentra la competencia. Por ello, es vital que la persona emprendedora tenga claridad sobre el rumbo del negocio, que cuente con conocimientos para gestionarlo adecuadamente y que mantenga firme su visión, sin dejarse intimidar por otros locales similares que puedan existir en la zona.

Para comunicar y promocionar esta propuesta, se recomienda enfocarse en compartir toda la información relevante: los productos, los servicios, la ubicación y los valores que diferencian al

negocio. La publicidad debe estar centrada en destacar lo mejor del proyecto, facilitando además la llegada del público objetivo al local.

Finalmente, una buena ubicación es clave para el éxito. Se sugiere que la cafetería esté situada cerca de zonas de alto tránsito, como la carretera principal, el hospital, el aeropuerto o el Depósito Libre Comercial, donde hay una constante circulación de personas y vehículos, lo cual aumenta la visibilidad y las oportunidades de captar clientes.

**Entrevista N°3: Propietario Kenneth Contreras Mejías -- Soda y Restaurante Buenos Días, se considera importante porque puede brindar información valiosa sobre cómo sería tomada la apertura de esta cafetería en el sector de Golfito, así como también sobre cómo podría ser el funcionamiento de esta.**

Golfito presenta un potencial significativo para el desarrollo de una cafetería enfocada en la gastronomía costarricense, especialmente por su capacidad para atraer turismo. No obstante, es importante considerar que para emprender un negocio innovador de este tipo no solo se requiere creatividad en la oferta gastronómica, sino también una inversión considerable en infraestructura, diseño del local y servicios. Además, si se aspira a que la cafetería sea de categoría, es probable que los precios sean más altos, lo cual también debe analizarse cuidadosamente en función del público meta. Actualmente, podría no ser el mejor momento para iniciar un negocio de este nivel, pero a futuro, con un mayor desarrollo del turismo y modernización local, las condiciones serían más propicias.

Para que un negocio de este tipo tenga éxito, es esencial priorizar aspectos como la limpieza, la calidad del servicio y la atención al cliente. Si bien los precios son un factor importante, estos varían mucho y deben establecerse de manera estratégica. A fin de cuentas, la experiencia del cliente es lo que determinará su permanencia y fidelidad.

Uno de los desafíos en el análisis de prefactibilidad consiste en encontrar formas de hacer que los visitantes permanezcan más tiempo tanto en los negocios como en la zona en general. Golfito, al carecer de espacios de producción agrícola a gran escala, debe apoyarse fuertemente en el turismo. El Golfo Dulce, siendo único en el país, ofrece una gran oportunidad para desarrollar actividades turísticas que incentiven a los visitantes a quedarse más tiempo y contribuir al

crecimiento económico local. Además, se resalta la necesidad de que los emprendedores dominen al menos un segundo idioma, lo que facilitaría la atención a turistas extranjeros.

El diseño del menú debe contemplar la identidad local. En Golfito, predomina una gastronomía basada en productos del mar, pero también sería valioso rescatar platos típicos costarricenses como los picadillos tradicionales. La repostería típica, como las empanadas dulces de chiverre o piña, puede jugar un papel destacado en la oferta del negocio. Otro aspecto fundamental es la formación del personal: los salonereros deben estar capacitados para explicar los platillos y sus ingredientes, especialmente a clientes extranjeros que no están familiarizados con la cocina costarricense.

Una cafetería que aspire a diferenciarse no debe desconectarse de la comunidad local. Es fundamental considerar a los habitantes de Golfito, quienes podrían convertirse en clientes frecuentes durante las temporadas bajas. El negocio debe ser inclusivo, accesible tanto para locales como para turistas, y ofrecer una experiencia que los motive a regresar.

Las alianzas con productores locales y otros negocios del área también son altamente beneficiosas. Estas relaciones no solo fortalecen la economía local, sino que fomentan el aprendizaje y la mejora de la calidad en los productos ofrecidos. Incluso establecer buenas relaciones con la competencia puede abrir oportunidades para colaboraciones y crecimiento conjunto.

No obstante, uno de los principales retos para emprender en este campo es precisamente la propia gastronomía. Existe una diferencia entre la gastronomía nacional y la gastronomía golfiteña, lo que podría dificultar la disponibilidad de ciertos ingredientes típicos de otras regiones del país. Por esta razón, el proceso de innovación debe implementarse gradualmente, ajustándose a las posibilidades del entorno.

En cuanto a la promoción del negocio, las redes sociales juegan un papel importante por su alcance y uso masivo. Sin embargo, se destaca que la recomendación boca a boca sigue siendo la estrategia más efectiva, ya que transmite confianza a través de la experiencia directa de los clientes.

Sobre la ubicación ideal, aunque se considera que un buen negocio puede prosperar independientemente de su localización, zonas como los alrededores del hospital, el aeropuerto, el centro o el muelle pequeño se consideran estratégicas por su alto flujo de personas. Estas ubicaciones podrían ofrecer mayor visibilidad y accesibilidad al público meta.

**Entrevista N°4: Propietario Francisco Muñoz Caballero, Bar, Restaurante y Piscinas Tiki Lounge, se considera de importancia conocer la opinión de una persona propietaria de un establecimiento que está en la misma categoría de la idea del plan de negocios, este lugar no está en Golfito, pero se consideró de importancia de igual manera.**

En Golfito existe una oportunidad clara de emprendimiento con la apertura de una cafetería especializada en gastronomía costarricense, ya que, si bien hay una abundancia de sodas y restaurantes, actualmente no hay una cafetería que se enfoque de manera específica en este concepto. Esto representa una ventaja competitiva al no haber una oferta similar en la zona.

Para que un negocio de este tipo tenga éxito, es fundamental definir una temática atractiva que despierte el interés del público. Además, el servicio al cliente se posiciona como un aspecto primordial. En la zona se percibe una escasez de personal capacitado profesionalmente en atención al cliente, lo que hace aún más importante contar con colaboradores formados para brindar un trato de calidad. La ubicación estratégica también es un factor clave, así como ofrecer precios accesibles para ajustarse al perfil socioeconómico de la población local.

En cuanto a los factores a considerar en un estudio de prefactibilidad, es esencial tener presente que muchas personas de la localidad viven con ingresos limitados y son trabajadoras esforzadas. Si bien existe cierto flujo turístico, generalmente es de paso, lo que dificulta generar un mercado fijo basado solo en visitantes. Además, no hay una cultura sólida de consumo de café, por lo que crear fidelidad en torno al producto implicará un reto adicional.

Respecto al menú, se recomienda resaltar la diversidad gastronómica del país, destacando platos y postres representativos de cada provincia. Muchos costarricenses no conocen, por ejemplo, la repostería típica del Caribe o los productos tradicionales que se consumen en Puntarenas. Incluir ingredientes autóctonos poco utilizados como la malanga, el camote, el mamón chino, los tacacos, el cas, el banano o la guayaba permitiría innovar con una identidad local auténtica, especialmente en el ámbito de la repostería.

Las alianzas con productores locales ofrecen grandes beneficios. Estas colaboraciones permiten reducir costos y asegurar el abastecimiento constante de productos frescos, lo cual también contribuye a la sostenibilidad del turismo en la región. Se trata de una relación de

beneficio mutuo, tanto para el negocio como para los productores, favoreciendo así la economía local.

Sin embargo, no se deben ignorar las barreras que enfrentan los emprendedores en este contexto. La burocracia representa uno de los principales obstáculos, ya que los trámites pueden ser largos y complejos. Además, lograr la aceptación del público requiere de estrategias de mercadeo efectivas y de rápida implementación. Otro aspecto relevante es la necesidad de contar con personal que domine el idioma inglés, indispensable para brindar un buen servicio a los turistas extranjeros.

En cuanto a la promoción del negocio, se sugiere aprovechar tanto los medios digitales como los canales tradicionales. Por ejemplo, recurrir a medios como Colosal para realizar entrevistas o reportajes que visibilicen el proyecto, incluso de forma gratuita, puede ser una excelente forma de darse a conocer. A esto se suma la importancia del boca a boca, que se logra mediante una atención de alta calidad. Las redes sociales también juegan un papel crucial para generar interacción con los clientes y fomentar la fidelización mediante contenido atractivo y constante.

## CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Mediante el análisis de las opiniones obtenidas a través de métodos como encuestas y entrevistas utilizados ha permitido identificar elementos sustanciales para evaluar la factibilidad y pertinencia de establecer una cafetería especializada en gastronomía costarricense en el cantón de Golfito. De manera que así se responde a la interrogante planteada al inicio de la investigación.

La pregunta de investigación planteada es la siguiente, ¿Cuál sería el impacto de la propuesta de un plan de negocios para implementar una cafetería que promueva la gastronomía costarricense como un producto turístico, en el distrito de Golfito del cantón de Golfito, Puntarenas, Costa Rica, para el III cuatrimestre del 2025?

La creación de esta propuesta de negocios para ser implementada en una cafetería en la que se promueva la gastronomía costarricense tendría un impacto positivo en el distrito de Golfito, esto debido a que en la zona no se encuentran cafeterías de este tipo ni con el enfoque que se plantea, además sería un enorme atractivo turístico así y con ello traería un impacto económico positivo para los productores locales así como para los propietarios de la cafetería, además también para la economía local, ya que los visitantes no solo visitarían la cafetería sino también otras zonas de Golfito.

Seguidamente con el objetivo general que menciona lo siguiente: Desarrollar un Plan de Negocios para implementar una Cafetería que promueva la gastronomía costarricense como un Producto Turístico, en el Distrito de Golfito del Cantón de Golfito, Puntarenas, Costa Rica. Para el III Cuatrimestre del 2025.

A partir de la investigación realizada, se evidenció que existe una oportunidad real para la creación de una cafetería diferente, que no solo complemente la oferta gastronómica local, sino que busque fortalecer la gastronomía costarricense con el toque innovador que se plantea. Siendo así un excelente plan al trabajar de la mano con productores locales para así lograr un beneficio mutuo, esto en búsqueda de lograr satisfacer las demandas de los diferentes clientes con respecto a los platillos.

Seguidamente con el primer objetivo específico: Ejecutar un Estudio de Pre-Factibilidad para la realización de un proyecto de cafetería en la zona de Golfito.

El estudio de prefactibilidad para una cafetería en Golfito evidenció tanto las fortalezas como las dificultades del entorno. Si bien el turismo y la situación socioeconómica local representan ciertos retos, también se detectó una demanda por productos gastronómicos auténticos y la ausencia de cafeterías especializadas en la zona. Factores como la elección de la ubicación, las colaboraciones con productores locales y un menú adaptado al mercado son esenciales para garantizar la viabilidad del proyecto.

Seguidamente con el segundo objetivo específico: Proponer un menú que satisfaga las necesidades y preferencias de la población nacional e internacional, resaltando la riqueza y autenticidad de la gastronomía costarricense.

Con la aplicación de las encuestas se determinó que el menú propuesto para la cafetería sería muy bien recibido por parte de los visitantes, ya que este resulta ser innovador aún siendo platillos que son nacionalmente reconocidos, además se tendría una amplia variedad de productos en búsqueda de satisfacer las necesidades de los diferentes tipos de clientes que visiten el establecimiento.

Por último, con el tercer objetivo específico: Formular una Propuesta de anteproyecto que se fundamente en un Plan de Estrategia Empresarial Sostenible.

La formulación de la propuesta de anteproyecto, fundamentada en un Plan de Estrategia Empresarial Sostenible, permitió establecer un marco integral que combina la viabilidad económica con el compromiso social y ambiental. Esto no solo contempla el desarrollo de una cafetería con identidad gastronómica costarricense, sino que también enfatiza la importancia de prácticas responsables que contribuyan al bienestar de la comunidad y la conservación del entorno. De esta manera, la propuesta ofrece una base sólida para un emprendimiento sostenible que responda a las necesidades del mercado actual y promueva un impacto positivo a largo plazo.

## RECOMENDACIONES

Al finalizar con las conclusiones obtenidas en la investigación, en esta sección se presentarán una serie de recomendaciones en las que se busca brindar unas posibles soluciones o accionares para abordar el desafío que se identificaron en la presente investigación. Así como también se propondrán sugerencias para las futuras investigaciones, también a diversas instituciones o persona interesada en contribuir.

- Se recomienda diseñar un concepto de cafetería que destaque por ofrecer una experiencia única basada en la gastronomía costarricense, incorporando recetas tradicionales, ingredientes autóctonos y elementos culturales propios de las distintas regiones del país. Esto no solo permitirá atraer al turista nacional e internacional, sino también rescatar y poner en valor el patrimonio culinario costarricense, generando identidad y autenticidad en la propuesta comercial.
- Se recomienda a futuras propuestas de plan de negocios seleccionar una ubicación estratégica y accesible, ya que el lugar donde se establecerá la cafetería debe basarse en estudios de movilidad, afluencia de personas y cercanía con zonas clave como el hospital, el aeropuerto o el Depósito Libre. Estas áreas concentran tanto población local como visitantes, lo cual incrementa las probabilidades de atraer clientes de manera constante.
- Se aconseja establecer vínculos directos con productores de la zona para garantizar el abastecimiento de insumos frescos, reducir el gasto en intermediarios y transporte, además es un punto importante para fomentar el desarrollo económico local. Estas alianzas deben basarse en principios de comercio justo y compromiso con la calidad, lo que aportará valor al negocio y permitirá al mismo tiempo dinamizar la economía de Golfito de forma sostenible.
- Se recomienda diversificar el menú incorporando alternativas sin azúcar, sin gluten, vegetarianas o veganas, atendiendo así a las tendencias actuales de consumo consciente y saludable. Estas opciones no solo amplían el público objetivo, sino que permiten que la cafetería sea percibida como un espacio inclusivo que responde a distintas necesidades alimenticias.
- Se recomienda fortalecer las capacidades del personal que labore en estos establecimientos mediante formación continua, ya que invertir en la capacitación

del equipo de trabajo es esencial para garantizar un servicio de alta calidad. Se debe priorizar la formación en atención al cliente, manipulación de alimentos, hospitalidad y dominio de un segundo idioma, especialmente inglés, lo que favorecerá una mejor atención a turistas y reforzará la imagen profesional del establecimiento.

- Se sugiere utilizar herramientas de marketing digital, como redes sociales, publicidad y generación de contenido atractivo (fotografías, historias, videos), junto con medios tradicionales como la radio o entrevistas a locales. Asimismo, el boca a boca sigue siendo muy efectivo en comunidades como Golfito, por lo que brindar una experiencia memorable debe formar parte del enfoque promocional para lograr recomendaciones espontáneas y positivas.
- Se recomienda integrar criterios de sostenibilidad en el funcionamiento del negocio, como el uso de empaques biodegradables, gestión eficiente de residuos, uso responsable del agua y la energía, así como el aprovechamiento de recursos locales. Estas acciones refuerzan el compromiso ambiental de la empresa y pueden ser un valor agregado para el cliente consciente.

## **CAPÍTULO VI. PROPUESTA**

### **Pre-Factibilidad de la cafetería**

#### **Estudio de Mercado**

El estudio de mercado es un proceso sistemático que permite conocer el comportamiento del entorno comercial donde una empresa o emprendimiento desea operar, en este caso se realiza para valorar la viabilidad de la cafetería propuesta. Abarca el análisis de consumidores, competidores, tendencias, precios, canales de distribución y factores socioculturales y económicos. Su objetivo principal es reducir la incertidumbre al momento de tomar decisiones estratégicas.

#### **Oferta**

La oferta analiza qué tan abastecido está el mercado con productos similares al que se quiere ofrecer. Permite conocer la capacidad de los competidores, la saturación del mercado y los factores que hacen atractiva o no una oferta, por esto es de suma importancia llevarlo a cabo en el caso de la presente propuesta.

El distrito de Golfito presenta una estructura comercial donde predominan las sodas, restaurantes típicos y negocios de comida rápida, pero carece de cafeterías especializadas en gastronomía costarricense. La oferta existente se concentra en locales que no destacan elementos culturales, identidad gastronómica o experiencias diferenciadas. Esto representa una ventana de oportunidad importante para establecer un modelo de negocio enfocado en café de especialidad, repostería artesanal y platillos con ingredientes autóctonos.

#### **Demanda**

La demanda se estudia para saber si hay suficientes personas interesadas en comprar o adquirir el producto o servicio, qué tanto estarían dispuestas a pagar por él, y qué factores influyen en su decisión de compra.

En la demanda, se identifica un interés creciente por parte de tres grupos principales: turistas, profesionales o estudiantes y residentes locales. El auge del turismo ecológico y cultural en la zona, junto con el desarrollo universitario y la presencia de instituciones públicas, fortalece la demanda potencial. Asimismo, el estilo de vida actual que valora la sostenibilidad, lo local y lo

saludable, impulsa el interés por espacios que ofrezcan productos artesanales con identidad nacional.

Con la aplicación de la encuesta y entrevista se notó la cantidad de personas que estarían dispuestas a visitar la cafetería, probar los productos innovadores que se presentarían e incluso se conocieron los gustos de estas personas sobre la estética, sobre los precios es más complejo porque se deben adaptar a los productos y a la economía local o el tipo de clientes que visitarían la cafetería.

### **Segmentación del Mercado**

El mercado meta se clasifica en tres segmentos estratégicos, debido a la ubicación en la que se planea la cafetería:

- **Turistas nacionales e internacionales:** quienes buscan experiencias culturales, productos tradicionales e incluso atención bilingüe.

Gracias a la riqueza cultural y natural de Golfito, este segmento busca brindar esa experiencia auténtica que le permita al cliente conocer la identidad costarricense a través de la gastronomía. Como docente local, puedo actuar como puente cultural, ayudando a diseñar experiencias educativas dentro de la cafetería, como:

- Ofrecer Breves explicaciones sobre el origen de los platillos.
- Organizar eventos o visitas con guías locales.
- Proporcionar material bilingüe que enriquezca la experiencia del visitante.
- Esto no solo mejora la experiencia del turista, sino que también empodera a los jóvenes al involucrarlos en actividades prácticas relacionadas con el turismo y la cultura.

Este grupo suele estar dispuesto a pagar más por un producto auténtico y una experiencia diferenciada a la que se pueda encontrar en otro lugar.

- **Profesionales y estudiantes universitarios:** Profesionales y estudiantes universitarios: aquí hay que comprender las necesidades de este grupo de clientes: ofreciéndoles espacios cómodos, conexión a internet, precios accesibles y un ambiente que combine lo moderno con lo tradicional. La cafetería podría convertirse en un centro de encuentro académico y creativo, ofreciéndoles:

- Zonas de estudio con acceso a Wi-Fi.
- Promociones para estudiantes.
- Actividades como rincones de lectura, charlas o talleres de emprendimiento.
- Además, colaborar con instituciones educativas para que los estudiantes realicen prácticas profesionales o proyectos de investigación vinculados al negocio.
- **Residentes:** Comunidad cercana, sabor familiar. Los residentes de Golfito representan un segmento fundamental para la cafetería, ya que son quienes más valoran una propuesta diferente a las sodas tradicionales de la zona. Este grupo busca precios accesibles, productos conocidos con un toque innovador, y sobre todo, ese sabor casero que les resulta familiar y reconfortante.

Además, aprecian una atención amable, cercana y personalizada, que les haga sentir parte de un espacio propio. Como docente en la comunidad, tengo la oportunidad de generar confianza y fortalecer el vínculo con este público, integrando acciones como:

- Compartir recetas tradicionales con un giro creativo, fomentando el intercambio cultural y culinario.
- Escuchar activamente sus sugerencias para la creación de nuevos productos o eventos, haciendo que se sientan parte del proyecto.
- Ofrecer un trato cálido y personalizado, que refleje el respeto y cariño por la comunidad local.
- Esta cercanía no solo fortalece la fidelidad del cliente, sino que convierte a la cafetería en un punto de encuentro comunitario, donde se celebra la identidad local a través de la gastronomía.

*Cuadro 3.*

#### **Análisis FODA:**

<b>Fortalezas</b>	<b>Oportunidades</b>	<b>Debilidades</b>	<b>Amenazas</b>
- Se cuenta con poca competencia directa	- Promovería el turismo local sostenible.	- En algunas zonas de Costa Rica no hay una cultura de	- Trámites administrativos complejos debido a todos

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se tendría la propia identidad gastronómica, ya que al ser gastronomía nacional con su toque innovador generaría su identidad.</li> <li>- La enorme posibilidad de crear alianzas con productores locales.</li> <li>- Impacto positivo en la economía local de Golfito.</li> <li>- Con la promoción de la identidad costarricense mediante la gastronomía, se puede generar ese sentido de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Este podría crear una consciencia de consumo consciente.</li> <li>- Al crearse esta propuesta, puede generar interés en propuestas sostenibles.</li> <li>- Creación de nuevos productos (recetas), a partir de ideas propias.</li> <li>- Mejora de la economía local mediante la apertura de nuevos puestos en la cafetería.</li> </ul>	<p>consumo de café desarrollada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estacionalidad del turismo, hay temporadas muy marcadas de turismo en Golfito.</li> <li>- Necesidad de inversión inicial, esta inversión no es precisamente baja.</li> <li>- Capacitación del personal que labora en los establecimientos y esto genera un gasto extra.</li> <li>- Algunos productos pueden tener precios elevados, ya que no se producen en la zona.</li> </ul>	<p>los entes que se debe visitar para su apertura, así como los requisitos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Competencia informal, siendo productores locales o puestos informales en alguna zona cercana a la cafetería.</li> <li>- Inestabilidad en infraestructura vial, ya que se dan deslizamientos o derrumbes para lograr llegar a la zona se puede dificultar su acceso.</li> <li>- Fluctuaciones económicas debido a la</li> </ul>
--	--	--	---

pertenencia para los locales.			misma estacionalidad del turismo.
-------------------------------------	--	--	---

*Fuente.* Elaboración propia (2025)

### **Estrategias FO (Fortalezas x Oportunidades)**

Utilizar las fortalezas internas para aprovechar las oportunidades externas

1. Aprovechar la identidad gastronómica propia para atraer turistas interesados en experiencias culturales genuinas, promoviendo el turismo local y nacional.
2. Establecer alianzas con productores locales, fortaleciendo la economía del cantón y desarrollando nuevos productos (recetas propias innovadoras) con insumos frescos y únicos.
3. Capitalizar la baja competencia directa para posicionarse rápidamente como referente de cocina nacional innovadora, especialmente en temporadas altas.
4. Fomentar el sentido de pertenencia mediante platos tradicionales costarricenses, conectando con el interés creciente por el consumo consciente y sostenible.

### **Estrategias FA (Fortalezas x Amenazas)**

Usar las fortalezas internas para minimizar el impacto de amenazas externas

1. Reforzar la identidad gastronómica costarricense para diferenciarse de la competencia informal, ofreciendo un servicio con valor agregado y presentación profesional.
2. Aprovechar la baja competencia directa para posicionarse ante los obstáculos de acceso vial, utilizando redes sociales y estrategias de fidelización local que aseguren clientela estable aún cuando haya dificultades de transporte.
3. Atraer clientes con valores sostenibles, destacando el impacto positivo del negocio en la economía local frente a las fluctuaciones del turismo.

4. Crear convenios estratégicos con instituciones públicas o privadas para facilitar los trámites administrativos, usando como argumento el beneficio socioeconómico que aporta la cafetería.

### **Estrategias DO (Debilidades x Oportunidades)**

Reducir las debilidades internas para aprovechar las oportunidades externas

1. Invertir en la capacitación del personal mediante alianzas con instituciones locales o programas de formación gratuitos, para mejorar el servicio sin elevar excesivamente los costos.
2. Aprovechar el auge del turismo consciente para contrarrestar la estacionalidad, creando productos de temporada, promociones o eventos temáticos que motiven la visita fuera de temporada alta.
3. Ofrecer versiones accesibles de platillos innovadores con insumos locales, para evitar depender de productos costosos o importados.
4. Promover la cultura del café como experiencia turística y educativa, atrayendo al público que aún no tiene ese hábito y fomentando un nuevo nicho.

### **Estrategias DA (Debilidades x Amenazas)**

Minimizar debilidades internas mientras se enfrentan amenazas externas

1. Planificar cuidadosamente la inversión inicial, priorizando recursos locales, materiales reciclados y equipo de bajo consumo, para reducir costos sin comprometer calidad.
2. Diseñar un plan operativo flexible, con control de gastos y acciones adaptadas a las temporadas turísticas, reduciendo riesgos en momentos de baja afluencia.
3. Buscar asesoría legal o municipal para cumplir con trámites administrativos de forma más eficiente, reduciendo el impacto de la burocracia.
4. Fortalecer la relación con proveedores locales, para minimizar la dependencia de insumos costosos y estabilizar precios frente a la competencia informal o los cambios económicos.

## Estudio Tecnológico

### TIC's:

Es importante se tenga un sistema de venta digital para mejorar el control de inventario, estadísticas de ventas y experiencia del cliente. El uso de redes sociales (Instagram, Facebook, TikTok, entre otras) debe ser estratégico, con contenido visual atractivo, promociones y participación de la comunidad.

En Costa Rica, el uso de redes sociales se ha convertido en una herramienta clave tanto para la promoción de restaurantes como para que los consumidores busquen referencias antes de visitar un establecimiento. Según un estudio de *crhoy.com* (2024), Facebook sigue siendo la red social más utilizada por los costarricenses, con un 85 % de personas que la usan activamente y un 79 % que la utilizan de forma intensiva. Esta plataforma es especialmente popular entre adultos de entre 18 y 54 años, y representa un canal fundamental para que los restaurantes compartan información, promociones y reciban opiniones de sus clientes.

Por su parte, Instagram es la segunda red más utilizada, con un 48 % de usuarios activos en el país. Esta plataforma destaca por su enfoque visual, lo que la hace ideal para restaurantes que desean mostrar la presentación de sus platos, el ambiente del local y experiencias gastronómicas a través de fotografías y videos cortos (Crhoy.com, 2024). Además, TikTok ha ganado popularidad rápidamente, con un uso intensivo cercano al 45 %, especialmente entre jóvenes menores de 30 años (Cariba Marketing, 2024). Esto representa una oportunidad para los negocios del sector alimenticio que quieran conectar con un público joven mediante contenido creativo y dinámico.

Aunque la penetración de redes como Twitter (ahora X) es baja (menos del 12 %), estudios muestran que los consumidores costarricenses interactúan mayoritariamente con publicaciones de comida rápida, comida casual y centros comerciales, siendo las personas entre 18 y 35 años el grupo que más se relaciona con perfiles de restaurantes en redes (UNIMER, 2017).

Las plataformas digitales no solo se utilizan para promocionar productos, sino también como un medio de consulta y decisión antes de visitar un local. Las reseñas, comentarios de otros usuarios y contenido visual ayudan al consumidor a formarse una opinión previa. De hecho, como indica Madrigal (2024), la visibilidad en redes sociales influye directamente en la percepción del valor y la decisión de compra, sobre todo en los sectores gastronómicos y turísticos.

Tomando en consideración la información anterior, el implementar diferentes redes sociales para promocionar de diferentes maneras la cafetería, son diferentes factores los que deben considerarse tales como: el tipo de publicación si es fotografía o un vídeo de los productos que se pueden encontrar en la cafetería, sin embargo es importante que se utilicen todas las que son posibles con el fin de que se tenga mayor alcance con diferentes personas de la población y de todas las edades.

### **Sostenibilidad:**

La operación del negocio debe incorporar buenas prácticas ambientales como el uso de empaques biodegradables, separación y reciclaje de residuos producidos, reducción de plásticos, iluminación LED, y optimización del consumo de agua y energía. Además, se promoverán alianzas con proveedores que compartan estos valores. Estas acciones no solo reducen el impacto ambiental, sino que fortalecen la imagen de marca ante un consumidor cada vez más consciente.

La sostenibilidad en la industria gastronómica es mucho más que usar productos orgánicos o reducir el uso de plásticos. Consiste en adoptar un enfoque integral que abarque el respeto por el ambiente, la responsabilidad social y la eficiencia económica. Una cafetería sostenible es aquella que genera un impacto positivo en su entorno, promueve el bienestar de sus empleados y clientes, y asegura su viabilidad en el tiempo sin comprometer los recursos de las generaciones futuras.

#### **1. Gestión ambiental responsable**

El eje ambiental de la sostenibilidad busca minimizar el impacto ecológico de las operaciones diarias. En la cafetería, esto puede lograrse mediante:

##### **a) Ahorro de energía y agua**

- Uso de tecnología eficiente, como refrigeradores con clasificación energética alta, iluminación LED y calentadores solares de agua.
- Instalación de grifos con sensores o aireadores para reducir el desperdicio de agua.
- Implementación de programas de mantenimiento preventivo para evitar fugas o fallos energéticos.

##### **b) Manejo adecuado de residuos**

- Clasificación de residuos en orgánicos, reciclables y no reciclables.
- Recolección selectiva de aceite de cocina usado para reciclaje.
- Uso de compostaje para restos orgánicos, generando abono que puede usarse en huertas propias o comunitarias (opcional si es de gusto de los funcionarios y propietarios del establecimiento).

c) Reducción de plásticos de un solo uso

- Sustitución de empaques plásticos por materiales compostables o reutilizables (vidrio, cartón reciclado, bambú).
- Incentivos a clientes que llevan sus propios envases o tazas reutilizables.

## **2. Menús sostenibles y conscientes**

El menú es una herramienta clave para aplicar la sostenibilidad en la oferta alimentaria. Algunas estrategias pueden ser:

a) Uso de ingredientes locales y de temporada

- Trabajar con proveedores de cercanía reduce las emisiones por transporte y fortalece la economía local.
- Fomentar el consumo de productos autóctonos, como frutas tropicales, tubérculos o legumbres tradicionales.

b) Inclusión de opciones con menor huella ecológica

- Incorporar más platos vegetarianos o veganos: según estudios, reducir el consumo de carne tiene un impacto ambiental muy positivo.
- Ofrecer porciones personalizadas para evitar el desperdicio.

c) Reducción del desperdicio alimentario

- Planificación de compras según demanda estimada.
- Reutilización creativa de excedentes para crear nuevas recetas (ej. pan viejo para tostadas, cáscaras para caldos).

### 3. Responsabilidad social

La sostenibilidad también implica compromisos éticos y sociales, tanto hacia los trabajadores como hacia la comunidad:

#### a) Buenas condiciones laborales

- Ofrecer salarios justos, acceso a la seguridad social y oportunidades de formación y crecimiento.
- Promover la equidad de género y la inclusión de personas en condición de vulnerabilidad (adultos mayores, personas con discapacidad, población migrante).

#### b) Relaciones justas con proveedores

- Priorizar la compra a pequeños productores locales o cooperativas.
- Mantener prácticas comerciales justas, como pagos puntuales y relaciones a largo plazo.

#### c) Educación al cliente

- Informar sobre prácticas sostenibles del restaurante mediante menús, señalización y redes sociales.
- Incluir en la carta el origen de los ingredientes o si provienen de prácticas orgánicas, comercio justo o pesca responsable.

### 4. Viabilidad económica sostenible

La sostenibilidad debe garantizar que el negocio sea económicamente sólido. Algunas prácticas son:

#### a) Reducción de costos por eficiencia

- Invertir en eficiencia energética y ahorro de insumos reduce los gastos fijos a mediano plazo.
- Aprovechar materiales reciclados o reutilizados para el diseño del local.

#### b) Innovación en modelos de negocio

- Crear programas de fidelización para clientes comprometidos con el consumo responsable.

- Participar en ferias, mercados verdes y redes gastronómicas locales.

#### c) Certificaciones y reputación

- Obtener certificaciones ambientales o de responsabilidad social aumenta la confianza del cliente (como Bandera Azul Ecológica o Comercio Justo).
- Posicionar la marca como "eco-friendly" o responsable, atrayendo a un público cada vez más consciente.

Ser sostenible no es solo una moda, sino una forma responsable y estratégica de gestionar un restaurante o cafetería. Al integrar prácticas ecológicas, sociales y económicas coherentes, los negocios gastronómicos pueden generar un impacto positivo real, diferenciarse en el mercado ya existente y contribuir activamente a un futuro más justo y saludable para todos.

### **Estudio de Suministros**

#### **Vías de Acceso:**

Golfito cuenta con accesos terrestres mediante la Ruta Nacional 14 y conexiones marítimas desde el muelle local. Se recomienda establecer el local en zonas céntricas con alto tránsito peatonal y vehicular, como las cercanías del Hospital, el aeropuerto, la Universidad de Costa Rica o el Depósito Libre, donde convergen residentes y visitantes. Debido a que esto sería más atractivo para los visitantes de la zona, la facilidad de acceso es un factor muy importante para valorar en la apertura de un establecimiento, en este caso la cafetería.

#### **Disponibilidad de Proveduría para Productos y Servicios:**

La región de Golfito cuenta con un grupo de pequeños productores locales de frutas, café, panadería artesanal, lácteos, harinas y otros insumos. Estos proveedores pueden convertirse en aliados estratégicos para asegurar frescura, trazabilidad y diferenciación del menú. Además, se fortalece la economía local al promover el comercio justo, así como también la inversión disminuiría debido a que el tiempo de transporte es más reducido al ser productores locales.

#### **Contratación de Talento Humano:**

En temas de contratación de talento humano la idea base debe ser a personas con formación básica, tanto en manipulación de alimentos, servicio al cliente y hospitalidad, como un plus el

saber un idioma secundario como el inglés para la atención de visitantes extranjeros. Es indispensable capacitar al equipo en protocolos de calidad, cultura turística y habilidades blandas.

### **Estudio Administrativo**

**Municipalidad:** Trámite ante la Municipalidad de Golfito

#### **Tramite uso de suelo**

Servicio que debe ser gestionado a través del departamento de Control y Desarrollo Urbano, este es un trámite que es requerido para aquellos contribuyentes que deseen realizar algún tipo de construcción o actividad comercial.

#### **Requisitos**

1. Llenar el formulario de solicitud de Uso de suelo municipal (adjunto en anexos).
2. Estar al día con los impuestos y servicios municipales (dueño de la propiedad).
3. Copia plano catastro de la propiedad legible (adjuntar).
4. En caso de sociedades, adjuntar personería jurídica.
5. Para el Uso de suelo se deberá de cancelar un monto ₡2,500.00 en timbres municipales (adjuntar comprobante deposito).
6. Cancelación del derecho de inspección cuando es para actividad comercial (adjuntar comprobante deposito):
  - Golfito ₡10,000.00 (Diez mil colones).
  - Puerto Jiménez ₡35,000.00 (Treinta y cinco mil colones).
  - Guaycara ₡15,000.00 (Quince mil colones).
  - Pavón ₡25,000.00 (Veinticinco mil colones).
7. El depósito se debe hacer a la cuenta corriente del BCR 001-0493116-5 o la cuenta IBAN CR57015201001049311659 a nombre de la Municipalidad de Golfito cédula jurídica 3014042116

Los permisos de construcción se realizan en línea en la página de la municipalidad correspondiente, todo el proceso se lleva de manera digital.

#### Patente comercial

Se deben cumplir con los requisitos del formulario (adjunto en anexos).

En el caso de una cafetería solo es necesaria la patente comercial, ya que en la cafetería no se venden licores que en ese caso aplicaría para una licencia respectiva.

#### **Ministerio de Salud:** Obtención del Permiso Sanitario de Funcionamiento.

El formulario se encuentra tanto en línea como en físico, de acuerdo a si es primera vez se debe presentar el formulario, declaración jurada, el proceso puede variar si es primera vez o por renovación, así como si es por alimentación (permiso por un año). En algunos casos se da el permiso por 5 años, pero eso depende del tipo de actividad que se vaya a realizar.

Hay una escala de valoración para cada establecimiento o actividad, se clasifican en A, B o C, los pagos se realizan cada vez que se debe renovar de acuerdo con el decreto que se aplique.

Precios:

Categoría A: ₡55.000 colones

Categoría B: ₡27.500 colones

Categoría C: ₡ 16.500 colones

**CCSS:** Registro como patrono ante la Caja Costarricense del Seguro Social, aseguramiento del personal y pago de cargas sociales conforme a la legislación laboral vigente.

Los requisitos para registrarse como patronos dependen del formulario de si es jurídico o si es físico (adjunto en anexos).

Al momento de iniciar el proceso de registro como patrono la Caja Costarricense del Seguro Social debe realizar una visita para valorar que los empleados estén trabajando bien, si ellos no laboran no se aprueba el permiso, por esto cuando se tenga el negocio establecido con los debidos empleados se hace la solicitud de patrono para que se proceda con la visita y consigo la aprobación.

**Seguros:** En el INS se consulta sobre los seguros y pólizas de riesgo donde explica que estas tienen cobertura a los trabajadores durante su tiempo de trabajo, en el traslado del hogar al trabajo o en caso de que el jefe pida alguna labor fuera del lugar de trabajo. Responsabilidad civil es valorar todo aquello que pueda ser un riesgo para el humano, indiferente lo que sea.

Las pólizas se pagan anualmente, siempre, aunque en algunos casos se pueden hacer planes de pago debido al precio de las mismas, el precio va de 5 millones de colones en adelante, ese monto puede variar. En una cafetería aplica con el tema de tener segura la zona de cafetería y parqueo de la zona, porque esta depende del tipo de local, los metros de esta, entre otras.

**Ministerio de Hacienda:** Inscripción como contribuyente, en la plataforma del Ministerio de Hacienda en el apartado de Información Tributaria, seguido en Requisitos de Trámite, se busca Inscripción, Modificación y Desinscripción en el RUT, en la misma se encuentran todos los requisitos necesarios para poder inscribirse así mismo quiénes pueden o no hacerlo. (Se adjuntan documentos en los anexos)

**ACAM:** se realiza registro ante la Asociación de Compositores y Autores Musicales (ACAM) si se reproducirá música en el local, ya sea ambiental o mediante presentaciones en vivo.

(Adjunto anexos).

**ICT:** Se puede gestionar el registro del negocio ante el Instituto Costarricense de Turismo para integrarse en circuitos gastronómicos.

Para poder optar por la Declaratoria Turística la actividad gastronómica (restaurantes, sodas y cafeterías), deberán obtener y mantener una calificación de 80% de acuerdo a las Herramientas de Evaluación contenidas en el Anexo único, el cual es parte integral de este Reglamento.

La hoja de Excel es importante, ya que forma parte de los requisitos. (Se adjuntan anexos).

## **Estudio de Impacto Ambiental**

### **EIA:**

Dado el tamaño del proyecto, podría requerirse un D1 simplificado ante la Secretaría Técnica Nacional Ambiental (SETENA). Este procedimiento contempla una evaluación técnica

que garantiza que las actividades del negocio no generarán impactos significativos al entorno natural.

Entre los aspectos ambientales clave a considerar, se incluye el adecuado manejo y disposición de residuos sólidos y orgánicos, mediante separación, reciclaje y compostaje. Asimismo, se deberá garantizar la correcta conexión a sistemas de agua potable y aguas residuales, cumpliendo con las normativas establecidas por AyA.

Será necesario controlar los niveles de ruido para prevenir la contaminación acústica, especialmente si se tiene previsto reproducir música o realizar eventos culturales en el local. También se recomienda utilizar materiales de construcción y mobiliario sostenibles, preferiblemente de origen local, que reduzcan la huella de carbono.

Como parte de las medidas de mitigación ambiental, se puede promover el uso de energía limpia como paneles solares, la ventilación e iluminación natural, y la incorporación de plantas nativas en jardines o interiores, fomentando la biodiversidad y el confort. Estas acciones no solo favorecen el entorno ecológico, sino que elevan el valor agregado del negocio.

## 2. Propuesta de Anteproyecto:

**Nombre:** Cafetería Delicias Costarricenses

**Lema:** "Gastronomía costarricense: tradición que se saborea y se disfruta."

**Logo:**



**Misión:**

Nuestra misión es ofrecer una experiencia única a través de la gastronomía costarricense, promoviendo la cultura y los sabores de nuestro país. Comprometiéndonos a utilizar ingredientes frescos y de calidad, apoyando a los productores locales, y a crear un espacio acogedor donde nuestros clientes puedan disfrutar de un ambiente cálido y auténtico.





























**Visión:**

Es ser reconocidos como la cafetería líder en la promoción de la gastronomía costarricense, donde cada taza de café y cada platillo cuenten una historia y conecten a nuestros clientes con las raíces culinarias de nuestra tierra. Aspiramos a fomentar el amor por la gastronomía costarricense y a ser un punto de encuentro para la comunidad, donde la tradición y la innovación se unan en cada bocado.

**Valores:**

- Autenticidad: Valoramos y promovemos la riqueza de nuestra cultura y tradiciones gastronómicas, ofreciendo experiencias agradables a nuestros clientes. Pero manteniendo esa esencia de la gastronomía costarricense.
- Sostenibilidad: Nos comprometemos a utilizar prácticas responsables que protejan nuestro entorno y apoyen la agricultura local, contribuyendo al bienestar de nuestra comunidad. (Ejemplo usar utensilios biodegradables, ofrecer descuentos por llevar tu propia taza, donar excedentes de alimentos, reducir el desperdicio de agua y luz, optar por productos locales orgánicos.)
- Calidez y Hospitalidad: Creemos en crear un ambiente amable y acogedor, donde cada cliente se sienta como en casa y bienvenido.
- Innovación: Buscamos constantemente nuevas formas de presentar y fusionar los sabores costarricenses, manteniendo siempre nuestra esencia.
- Compromiso Social: Fomentamos el desarrollo de nuestra comunidad al colaborar con productores locales; y también escuchar las sugerencias de nuestros clientes para entender sus necesidades y deseos, lo que ayudaría a mejorar nuestros productos y servicios.

### Menú gastronómico costarricense

Platillos	Postres
<ul style="list-style-type: none"> <li> Tamal tradicional</li> <li> Tamal caribeño</li> <li> Buchona de queso (doble tortilla con abundante queso en el medio)</li> <li> Gallo pinto</li> <li> Chorreadota</li> <li> Empanada caribeña</li> <li> Empanada tica linda con aderezo de tacaco</li> <li> Plátano macho pura vida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Torta chilena tica</li> <li> Cheese cake de cas</li> <li> Queque seco salado relleno con miel de tacaco</li> <li> Tres leches Churchill</li> <li> Choco flan Tico</li> </ul>
Bebidas calientes	Bebidas naturales
<ul style="list-style-type: none"> <li> Café negro choreado</li> <li> Agua dulce con leche</li> <li> Espresso</li> <li> Americano vainilla</li> <li> Latte</li> <li> Capuchino</li> <li> Moka</li> <li> Café Chirripó (Café frío)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Limón hierbabuena</li> <li> Papaya</li> <li> Piña, maracuyá</li> <li> Fresa</li> <li> Mora</li> <li> Cas, Carambola</li> <li> Horchata</li> <li> Resbaladera</li> </ul>

*Fuente.* Elaboración propia (2025)

Este menú fue creado como parte de una propuesta de plan de negocios para implementar una cafetería en el distrito de Golfito, con el objetivo de promover la gastronomía costarricense como un producto turístico. La selección de estos platillos busca rescatar y visibilizar recetas tradicionales y sabores autóctonos que representan la identidad cultural del país, especialmente de la región sur. Al incluir opciones como el tamal caribeño, el gallo pinto y bebidas como el café

choreado, se pretende ofrecer a los visitantes una experiencia auténtica y memorable que conecte con las raíces costarricenses.

Dentro del menú, algunas recetas que innove personalmente son:

- Tamal caribeño: Esta versión fue pensada para destacar esas mezclas de especias, el uso de leche de coco y el toque característico del chile panameño, que aportan una explosión de sabor y aroma único. Y con el fin de innovar la versión tradicional.
- Buchona de queso: una creación original que combina la sencillez de la tortilla con la abundancia del queso, pensada para ser un platillo reconfortante y accesible.
- Empanada tica linda con aderezo de tacaco: una propuesta innovadora que incorpora el tacaco, un ingrediente poco común pero muy representativo de nuestro país.
- Queque seco salado relleno con miel de tacaco: una fusión entre lo salado y lo dulce, que busca resaltar ingredientes de una forma muy diferente y poco común, pero con un sabor único.

Estas recetas me permiten reflejar tanto mi creatividad como el conocimiento adquirido en el área de alimentos y bebidas, y están pensadas para diferenciar la oferta gastronómica de la cafetería.

Estos productos fueron seleccionados por su valor cultural, accesibilidad local y también considero que tienen potencial turístico. Se priorizaron ingredientes autóctonos como el tacaco, preparaciones tradicionales y bebidas que forman parte del día a día costarricense. Además, consideré la posibilidad de que estos platillos puedan ser elaborados con insumos disponibles en la zona, lo que favorecerá la economía local y la sostenibilidad del negocio.

La inclusión de bebidas naturales y postres típicos también responden a la necesidad de ofrecer opciones variadas que puedan atraer tanto a turistas como a residentes, generando una experiencia gastronómica completa incluyendo estos.

El objetivo principal al elaborar este menú es poder transmitir el orgullo por la cultura costarricense a través de la comida. Lo que se busca es que cada cliente, ya sea local o extranjero, viva una experiencia sensorial y emocional que lo conecte con la historia, los sabores y las tradiciones del país. Además, se pretende fomentar el emprendimiento rural, generar empleo y

dinamizar la economía del distrito de Golfito mediante una propuesta que combina identidad, innovación y turismo.

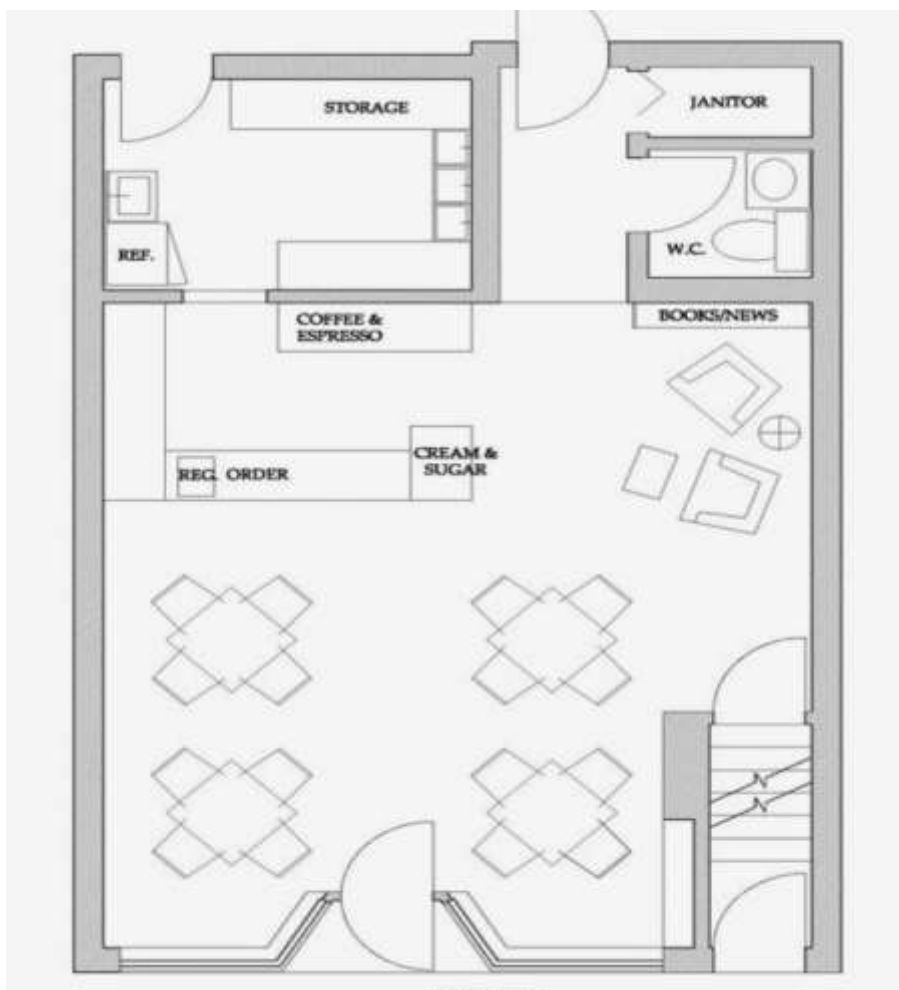
Esta cafetería será un espacio donde se celebre lo nuestro, se valore el trabajo artesanal y se promueva el desarrollo local con una visión sostenible y culturalmente enriquecedora.

### Distribución de las instalaciones

En este apartado se presenta un croquis aproximado de cómo se distribuiría la cafetería por dentro.

#### Figura 16.

*Imagen de croquis de cafetería.*



*Nota.* Adaptada de croquis cafetería (imagen), Pinterest (<https://pin.it/5dNGsZYE2>)

## **Operacionalización turística**

La cafetería propuesta busca integrarse activamente dentro del ámbito turístico local de Golfito, convirtiéndose en un espacio gastronómico con identidad costarricense que complemente la oferta cultural y natural de la región. Para su efectiva operacionalización turística, se propone lo siguiente:

- Vinculación con actores del sector turístico: Establecer alianzas con hoteles, guías turísticos y el Instituto Costarricense de Turismo (ICT) para ser incluido en paquetes o recorridos culturales y gastronómicos en la zona de Golfito.
- Enfoque en el turismo sostenible: Integrar buenas prácticas ambientales, productos de origen local y materiales biodegradables, de forma que la cafetería sea percibida como un modelo de negocio responsable con el entorno, lo cual mejora su atractivo turístico.
- Capacitación del personal en cultura y turismo: Asegurar que el personal esté formado en atención al cliente con enfoque turístico, conocimientos básicos de inglés y manejo de la historia y gastronomía local, lo que mejora la experiencia del visitante sea nacional o internacional.
- Promoción mediante plataformas turísticas: Aprovechar herramientas como redes sociales (TikTok, Instagram, Facebook, entre otras), Google Maps, TripAdvisor y portales del ICT para posicionar el negocio como un punto de interés en Golfito.











Impuesto de Bienes y Muebles	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Impuesto sobre el Valor Agregado (IVA) sobre Compras y Gastos (1%, 2%, 13%)	416 072	436 876,05	436 876,05	457 679,67	457 679,67	457 679,67	457 679,67	457 679,67	457 679,67	457 679,67	457 679,67	457 679,67
Impuesto sobre la Renta o Utilidades (30%)	1 271 589,00	1 273 962,00	1 276 335,00	1 278 708,00	1 281 081,00	1 283 454,00	1 285 827,00	1 288 200,00	1 473 600,00	1 292 946,00	1 295 319,00	1 297 692,00
Retenciones de Tarjeta por IVA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Retenciones de Tarjeta por Renta	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Comisión Bancaria sobre Datafono	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>TOTAL DE GASTOS: FINANCIEROS</b>	<b>242 800,00</b>	<b>1 710 838,05</b>	<b>1 713 211,05</b>	<b>1 736 387,67</b>	<b>1 738 760,67</b>	<b>1 741 133,67</b>	<b>1 743 506,67</b>	<b>1 745 879,67</b>	<b>1 931 279,67</b>	<b>1 750 625,67</b>	<b>1 752 998,67</b>	<b>1 755 371,67</b>
<b>3.3) TOTAL ANUAL GASTOS: FINANCIEROS</b>	<b>19 562 793,10</b>											

<b>4) TOTAL OPERATIVO ANUAL</b>	
<b>1.1) TOTAL ANUAL INGRESOS: RESTAURANTE</b>	51 995 710
<b>1.2) TOTAL ANUAL INGRESOS: OTROS</b>	39 000
<b>2.1) TOTAL ANUAL COMPRAS: COCINA</b>	9 041 407
<b>2.2) TOTAL ANUAL COMPRAS: BEBIDAS</b>	9 639 000
<b>2.3) TOTAL ANUAL COMPRAS: PASTELERÍA Y REPOSTERÍA</b>	2 190 000
<b>2.4) TOTAL ANUAL COMPRAS: MOBILIARIO Y EQUIPOS</b>	17 840 000
<b>3.1) TOTAL ANUAL GASTOS: OPERATIVOS</b>	39 946 684
<b>3.2) TOTAL ANUAL GASTOS: ADMINISTRATIVOS</b>	1 339 624
<b>3.3) TOTAL ANUAL GASTOS: FINANCIEROS</b>	19 562 793
<b>Utilidad Bruta del Período (antes de impuestos)</b>	151 594 218

Fuente. Elaboración propia (2025)

Es importante se considere que este esquema básico es solo una referencia, ya que los montos pueden variar según la ubicación, tamaño del local y la operación específica que se decida implementar en la cafetería, entre tantos factores más.

Mi experiencia en el área de Alimentos y Bebidas (A&B) comenzó por la necesidad de adquirir mayores conocimientos relacionados con mi labor docente, con el objetivo de desenvolverme mejor en la materia que imparto. Al mismo tiempo, nació de mi gusto por aprender cosas nuevas, motivada por el deseo de experimentar emociones como la felicidad, la paz y el orgullo al descubrir de lo que soy capaz, y poder transmitir ese conocimiento de la mejor manera posible a otras personas, especialmente a adolescentes. Me llena saber que puedo contribuir a que ellos desarrollen habilidades que les permitan emprender y generar ingresos en una zona rural donde las oportunidades laborales son limitadas.

Impulsada por esta necesidad de capacitación, aprendí a valorar y comprender el verdadero costo del trabajo detrás de un producto: desde la compra de insumos, el mantenimiento de maquinaria, hasta el cálculo del salario mínimo diario de un panadero(a) o pastelero(a), según lo establece el Código de Trabajo. También adquirí habilidades para calcular el costo aproximado de un producto, mejorar recetas, innovar y crear mis propias preparaciones. Actualmente, vendo mis productos, lo que me ha llevado a convertirme en una persona emprendedora, además de ejercer otra profesión y descubrir una nueva pasión.

Reconozco que aún tengo mucho por aprender. No sé si este camino tiene un final, pero estoy segura de que lo seguiré disfrutando, porque nació de una necesidad y se transformó en una pasión que me llena profundamente de mucho orgullo y mucho amor.

## Referencias bibliográficas

- Alvarado, J., & Andres, A. (2022). *Plan de negocios para Cafetería Goldy's en Coyol de Alajuela, Costa Rica*. Recuperado el 24 de junio de 2025, a partir de <https://repositorio.unini.edu.mx/id/eprint/2009/>
- Caballero, A. (11 de febrero, 2023). *Desarrollo sostenible: definición, objetivos y ejemplos*. Climate Consulting. <https://climate.selectra.com/es/que-es/desarrollo-sostenible>
- Cabrera Méndez, M. (2010). Introducción a las fuentes de información. 7580. Recuperado a partir de <https://riunet.upv.es/handle/10251/7580>
- Cariba Marketing. (2024). *Manejo de redes sociales para restaurantes en Costa Rica*. <https://caribamarketing.com/manejo-redes-sociales-restaurantes-costa-rica/>
- Cauas, D. (s.f). Definición de las variables, enfoque y tipo de investigación. Scalahed.com. Recuperado en febrero de 2025, a partir de <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w24762w/Definiciondelasvariables,enfoqueytipodeinvestigacion.pdf>
- CEUPE, B. (s.f). *¿Qué es un producto turístico?* Ceupe. Recuperado el 06 de marzo de 2025, a partir de <https://www.ceupe.com/blog/que-es-un-producto-turistico.html>
- Coffee, E. (19 de febrero de 2025). *La Primera Cafetería de la Historia: Un Viaje desde sus Orígenes hasta la Actualidad*. Espresso coffee & more. Recuperado el 05 de marzo de 2025, a partir de <https://espressa.es/blog/primera-cafeteria-historia/>
- Condori Ojeda, P., (2020). Universo, población y muestra. Academica.org. Recuperado el 22 de octubre de 2024, a partir de <https://www.academica.org/cporfirio/18.pdf>
- Crhoy.com. (2024). *Facebook sigue siendo la red social más usada por los costarricenses*. <https://www.crhoy.com/estudio-facebook-sigue-siendo-la-red-social-mas-usada-por-los-costarricenses/>
- Cruz Garcia, M. A. (2019). Fuentes de Información. *Boletín Científico De Las Ciencias Económico Administrativas Del ICEA*, 8(15), 57-58. <https://doi.org/10.29057/icea.v8i15.4864>

- Definición Cafetería.* (2019). Real Academia Española. <https://www.rae.es/diccionario-estudiante/cafeter%C3%ADa>
- Definición Cultura.* (2024). Real Academia Española. <https://dle.rae.es/cultura>
- Definición Gastronomía.* (2019). Real Academia Española. <https://www.rae.es/diccionario-estudiante/gastronom%C3%ADa>
- Desarrollo Sostenible del Turismo.* (s/f). Unwto.org. Recuperado el 22 de julio de 2025, de <https://www.unwto.org/es/desarrollo-sostenible>
- El emprendimiento: ¿qué es y para qué sirve? Descubre la clave para que tu proyecto se mantenga a flote.* (2023, marzo 31). Ventana | EBC. <https://www.ebc.mx/ventana/emprendimiento-que-es-y-para-que-sirve/>
- Escamilla, M. D. (s.f). *Aplicación Básica de los Métodos Científicos.* Edu.mx. Recuperado el 23 de junio de 2025, a partir de [https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI\\_Presentaciones/licenciatura\\_en\\_mercadotecnia/fundamentos\\_de\\_metodologia\\_investigacion/PRES38.pdf](https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI_Presentaciones/licenciatura_en_mercadotecnia/fundamentos_de_metodologia_investigacion/PRES38.pdf)
- Fonseca Zúñiga, E. (2020). HISTORIA DEL CANTÓN DE GOLFITO, COSTA RICA AÑOS 1864-2011. *Revista De Ciencias Sociales*, (167), 135–160. Recuperado a partir de <https://doi.org/10.15517/rcs.v0i167.42987>
- Galán, J. S. (28 de setiembre de 2015). *Plan de negocio.* Economipedia. Recuperado el 06 de febrero de 2025, a partir de <https://economipedia.com/definiciones/plan-de-negocio.html>
- Gastronomía de Costa Rica.* (s/f). Visitarcostarica.com. Recuperado el 22 de julio de 2025, de <https://www.visitarcostarica.com/gastronomia-de-costarica>
- Hernández-Sampieri, R. & Mendoza, C (2018). *Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*, Ciudad de México, México: Editorial Mc Graw Hill Education, Año de edición: 2018.
- Historia del Café de Costa Rica.* (s.f). ICAFE. Recuperado el 05 de febrero de 2025, a partir de <https://www.icafe.cr/nuestro-cafe/historia/>

- Jiménez, C. (2016). Nuevo mundo, diversidad y gastronomía del Caribe sur costarricense. *Revista Herencia*, 28(2). Recuperado a partir de <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/herencia/article/view/24738>
- Madrigal, C. A. (2024). *Uso de redes sociales en Costa Rica 2024* [Artículo en LinkedIn]. <https://es.linkedin.com/pulse/uso-de-redes-sociales-en-costa-rica-2024-carlos-andr%C3%A9s-madrigal-1fxae>
- Márquez, I. (2023). ¿Qué son los Instrumentos de Investigación? Periódico Digital. <https://periodicodigital.mx/que-son-los-instrumentos-de-investigacion/>
- Montes De Oca Sánchez, J. E., Valle Fiallos, B. G., Ramírez Rodríguez, B. E., & Rosero Erazo, M. B. (enero de 2025). Análisis de factibilidad para la implementación de una cafetería ecológica en la ciudad de Tulcán. *Dilemas contemporáneos: educación, política y valores*. Recuperado a partir de <https://doi.org/10.46377/dilemas.v12i2.4541>
- Narvaez, M. (03 de diciembre de 2021). *¿Qué es un estudio de viabilidad y cómo se realiza?* QuestionPro. Recuperado 06 de marzo de 2025, a partir de <https://www.questionpro.com/blog/es/estudio-de-viabilidad/>
- Oliveira, S. (2011). LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 20(3), 738–752. Recuperado a partir de [https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322011000300012&script=sci\\_arttext&tlng=en](https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322011000300012&script=sci_arttext&tlng=en)
- Ortega, C. (08 de mayo de 2021). *Estudio de prefactibilidad. Qué es, ventajas y objetivo de su implementación.* QuestionPro. Recuperado el 06 de marzo de 2025, a partir de <https://www.questionpro.com/blog/es/estudio-de-prefactibilidad/>
- Parra, A. (05 de mayo, 2020). *Segmentación de mercados: Qué es, tipos, ventajas y objetivos.* QuestionPro. <https://www.questionpro.com/blog/es/que-es-la-segmentacion-de-mercados/>
- Salazar Sánchez, R. V. (noviembre de 2015). *Propuesta de un Plan de Negocios para una cafetería en el sector de Sabana Oeste, San José, Costa Rica durante el segundo semestre del 2015.*

- Universidad Estatal a Distancia. Recuperado el 24 de junio de 2025, a partir de [https://aleph23.uned.ac.cr/media\\_aleph21/034284DOC1.pdf](https://aleph23.uned.ac.cr/media_aleph21/034284DOC1.pdf)
- Sancho Dobles, L. (2011). Comerse un cuento: A propósito de identidades, literatura y gastronomía. *Revista Herencia*, 24(1-2). Recuperado a partir de <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/herencia/article/download/1438/1455>
- Sedó Masis, P. (2016). Un acercamiento a la esencia de la cocina patrimonial de Costa Rica. *Revista Herencia*, 28(2). Recuperado a partir de <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/herencia/article/view/24736>
- Tashka, P. (s.f) Croquis de restaurante. Pinterest. A partir de <https://pin.it/5dNGsZYE2>
- Tenney, M. (08 de octubre de 2024). What is a Sustainable Business Strategy? *PeopleThriver - We Help Your People to Thrive*. Recuperado el 06 de marzo de 2025, a partir de <https://peoplethriver.com/what-is-a-sustainable-business-strategy/>
- Toledo Díaz de León, N. (s.f.) *Población y Muestra*. Universidad Autónoma del Estado de México. Recuperado el 26 de febrero de 2025, a partir de <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/63099/secme26877.pdf?sequence=1>
- UNIMER Centroamérica. (2017). *Mayoría de ticos no interactúan en las redes sociales y aplicaciones de los comercios*. <https://biblioteca.unimercentroamerica.com/mayoria-de-ticos-no-interactuan-en-las-redes-sociales-y-aplicaciones-de-los-comercios/>
- Valencia Barriobueno, J. J. (2007). *Estudio De Factibilidad Para La Implementación De Una Galería-Cafetería Panorámica En El Centro Cultural Del Instituto Geográfico Militar De La Ciudad De Quito*. ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL. Recuperado a partir de <https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/734/1/CD-1121.pdf>
- ¿Qué es el mercado meta? Criterios para entenderlo y aplicarlo. (09 de setiembre, 2020). Zendesk. <https://www.zendesk.com.mx/blog/que-es-mercado-meta/>

## Anexos

### Anexo 1. Formulario para Trámite de Uso de suelos

ingenta/uso de suelo



### Solicitud de tramite municipal para Uso de Suelo

Todos los campos marcados con \* son obligatorios y deben llenarse.

¿Su solicitud de renovación de uso de suelo es en el cantón de Puerto Jiménez? \*

No

Sí

Fecha

09-07-2025 09:31 PM

Hora: Hora México

Para trámite de: \*

Licencia comercial  Permiso de construcción

Windows taskbar with search bar and application icons.

ingeneria/uso-de-suilo

### 1. Datos del solicitante

Nombre o razón social: \*

Nombre o razón social

Número de cédula solicitante: \*

Número de cédula solicitante

Representante legal:

Representante legal

Número de cédula representante:

Número de cédula representante

Dirección del solicitante:

Dirección del solicitante



ingeneria/uso-de-suilo

Notificado por: \*

Por favor seleccionar

Notificado por

Teléfono solicitante: \*

Teléfono solicitante

Cero electrónico solicitante: \*

Cero electrónico solicitante

Correo electrónico solicitante \*

correo@dominio.com

### 2. Datos de la propiedad

Nombre del dueño de la propiedad: \*

Nombre del dueño de la propiedad



Regimen/uso de suelo:

Número de cédula del dueño: \*

  
Número de cédula del dueño

Teléfono del dueño:

  
Teléfono del dueño

Correo electrónico del dueño:

  
Correo del dueño

Distrito: \*

  
Distrito

Dirección de la propiedad: \*

  
Dirección de la propiedad

Número de plano catastrado: \*

Regimen/uso de suelo:

Número de foto real (fincas): \*

  
Número de foto real (fincas)

Uso solicitado para: \*

  
Uso solicitado para

Área constructiva:

  
Área constructiva

Finalidad de uso solicitado:

  
Finalidad de uso solicitado

Actividad económica:

  
Actividad económica

Tipo de patente:

Ingeniería de datos

Temporalidad de la patente:

Por favor seleccionar ▼

Temporalidad de la patente:

Nombre comercial:

Nombre comercial:

Estado del local:

Por favor seleccionar ▼

Estado del local:

Número última remodelación:

Número última remodelación:

Número depósito: \*

Fecha de depósito: \*

DD-MM-YYYY

Número depósito:

Fecha:

3. Carga de archivos



## Anexo 2. Patente comercial




Municipalidad de San Carlos  
Departamento de Administración Tributaria  
Unidad de Patentes

T-PAT-001-2024  
Patente Comercial

## Patente Comercial

Este formulario debe completarse en caso de apertura de nuevos negocios

**1-DATOS DE LA PERSONA SOLICITANTE:**

Nombre (físico o jurídico): \_\_\_\_\_

Cédula (físico o jurídico): \_\_\_\_\_

Nombre representante legal: \_\_\_\_\_ Cédula: \_\_\_\_\_

Dirección fiscal: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Teléfonos: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Correo electrónico: \_\_\_\_\_

**2-DATOS DE LA PATENTE:**

Nombre comercial del negocio o local: \_\_\_\_\_

Actividad específica: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Dirección exacta del local: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Distrito: \_\_\_\_\_ Finca N°: \_\_\_\_\_

**Declaración Jurada**

Conocedor de las penas con que la Ley castiga el perjurio, declaro bajo fe de juramento que toda la información que se consigna en este documento es verdadera, por tratarse de una declaración jurada. (Artículo 318 del Código Penal). Por lo anterior, quedo apercibido de las consecuencias legales y judiciales, con que la legislación castiga el delito de perjurio. Asimismo, exoneró de toda responsabilidad a las autoridades de la Municipalidad de San Carlos, por el otorgamiento de esta licencia con base en la presente declaración, y soy conocedor de que, si la autoridad municipal llegase a corroborar alguna falsedad en la presente declaración, errores u omisiones en los documentos aportados, procederá conforme en Derecho corresponde.

Firma del solicitante: \_\_\_\_\_ Cédula: \_\_\_\_\_

Plataforma de Servicios. 3er. Piso | Tels: 2401-0929 | 2401-0937 | 2401-0961 | <https://www.muniac.go.cr/Paginas/visitantes/Documentos.aspx> Página 1 de 2



Municipalidad de San Carlos  
Departamento de Administración Tributaria  
Unidad de Patentes

F-PAT-001-2024  
Patente Comercial

## Requisitos para patente comercial

1. Formulario de patente comercial, debe ser firmado por la persona solicitante o su representante legal. Ley N° 7794 y, Ley N° 7773.
2. Original de la cédula de identidad. Si es extranjero presentar cédula de residencia. (Documentos vigentes). Ley N°3504 y Ley N° 8764.
3. En caso de persona jurídica, presentar original y copia de certificación de personería jurídica. (Documentos vigentes). Ley N° 4755.
4. Original y copia de la constancia al día, de la Póliza de Riesgos de Trabajo del Instituto Nacional de Seguros (INS). Ley N° 6727.
5. Original y copia del permiso de funcionamiento de salud: Emitido por el Ministerio de Salud, (vigente). Reglamento General para Autorización y Permisos Sanitario de Funcionamiento. Decreto Ejecutivo N° 39472-S.
6. Estar inscrito y al día con las obligaciones patronales de la CCSS. Ley N° 17.
7. Estar inscrito ante La Dirección General de Tributación, para la actividad solicitada. Ley N° 4755 y Reglamento de Procedimientos Tributarios.
8. Estar al día con el pago de los tributos municipales. Ley N° 7773, Ley N° 4755. Acuerdo 12, Acta 49, del 30/07/2018 del Concejo Municipal.
9. Original y copia de autorización o el respectivo contrato de arrendamiento, del local donde se explotará la patente, (también: aportar copia de cédula/personería del dueño (a) de la propiedad: en el caso que el contrato no este autenticado), en el mismo indicar el N° de finca de la propiedad, actividad y plazo. (Documento vigente) Ley N° 7527 y Ley N° 63.
10. Otros requisitos: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Otros requisitos para actividades especiales

**Gasolineras:** Permiso de MINAE y SETENA. Decreto Ejecutivo N° 30131-S

**Parqueo Público:** Permiso de funcionamiento otorgado por la Municipalidad de San Carlos. Ley N° 7717

**Explotación de tajos y canteras:** Viabilidad ambiental de SETENA y concesión de explotación emitida por la Dirección General de Geología y Minas. Ley N° 6797.

**Permiso de ACAM:** cuando se utilizará actividad musical en el lugar. Ley N° 6683.

**Permiso de SENASA:** A todas aquellas actividades relacionadas con salud animal. Ley N° 8495.


**Sala de video juegos y alquiler de películas:** Autorización de la Comisión de Control y Calificación de Espectáculos Públicos. Ley N° 7440

**Sala de juegos:** Cumplir con Ley N° 3 de Juegos y su Reglamento. Deben aportar un manual o estudio técnico de las máquinas que se instalarán, que demuestre donde interviene la destreza del jugador. Aportar estudio de Maquinas aprobadas por CFIA.

**Moteles, hoteles sin registro, casas de alojamiento, cabinas, hospedaje y similares:** Presentar constancia original y copia de inscripción y al día del Instituto Mixto de Ayuda Social. Ley N° 9326.

**Explotación de tajos y canteras:** Viabilidad ambiental de SETENA y concesión de explotación emitida por la Dirección General de Geología y Minas. Ley N° 6797.

**Transporte turístico terrestre:** Tarjeta de circulación, registro de la propiedad. Permiso de ICT y CTP.



**SAN CARLOS**  
C.A.

Municipalidad de San Carlos  
Departamento de Administración Tributaria  
Tels: 2401-0937 | 2401-0939 | 2401-0961

F-PAT-012  
Solicitud de licencia licores  
Ley 9047

### Solicitud de licencia de licores - Ley 9047

Este formulario debe completarse en caso de negocios que deseen vender bebidas con contenido alcohólico

**1-DATOS DEL PATENTADO:**

Nombre: (físico o jurídico): \_\_\_\_\_  
 Cédula (física o jurídica): \_\_\_\_\_  
 Nombre representante legal: \_\_\_\_\_ Cédula: \_\_\_\_\_  
 Dirección fiscal: \_\_\_\_\_  
 Teléfono: \_\_\_\_\_ Celular: \_\_\_\_\_ Correo electrónico: \_\_\_\_\_

**2-DATOS DEL LOCAL DONDE SERÁ EXPLOTADA LA LICENCIA:**

Nombre: (físico o jurídico): \_\_\_\_\_  
 Cédula (física o jurídica): \_\_\_\_\_  
 Nombre representante legal: \_\_\_\_\_ Cédula: \_\_\_\_\_  
 Dirección exacta del local: \_\_\_\_\_  
 Distrito: \_\_\_\_\_ Finca N°: \_\_\_\_\_ Plano N°: \_\_\_\_\_

**3-OTROS DATOS:**

Nombre comercial del negocio o local: \_\_\_\_\_  
 Patente N°: \_\_\_\_\_  
 Tipo de actividad: \_\_\_\_\_

**Declaración Jurada**

Conocer de las penas con que la Ley castiga el perjurio, declaro bajo fe de juramento que toda la información que se consigna en este documento es verdadera, por tratarse de una declaración jurada. (Artículo 318 del Código Penal). Por lo anterior, quedo apercibido de las consecuencias legales y judiciales, con que la legislación castiga el delito de perjurio. Asimismo, exoneró de toda responsabilidad a las autoridades de la Municipalidad de San Carlos, por el otorgamiento de esta licencia con base en la presente declaración, y soy consciente de que, si la autoridad municipal llegase a corroborar alguna falsedad en la presente declaración, errores u omisiones en los documentos aportados, procederá conforme en Derecho corresponde.

Firmas: De la o el patentado: \_\_\_\_\_ Cédula N°: \_\_\_\_\_

Plataforma de Servicios al Poblador | Tels: 2401-0937, 2401-0939, 2401-0961 | <https://www.municipiosanCarlos.gov.co/Pagina/Visitar/Documentos.aspx>

Escaneado con CamScanner



Municipalidad de San Carlos  
Departamento de Administración Tributaria  
Tel: 2401-0937 | 2401-0929 | 2401-0944

F-PAT-011  
Solicitud de licencia licores  
Ley 9047

### Requisitos

1. Formulario de solicitud de licencia de licores: debe ser firmado por la persona solicitante o su representante legal. Ley N° 9047, Reglamento a la Ley N° 9047 para la Municipalidad de San Carlos.
2. Las personas físicas deberán ser mayores de edad, con plena capacidad cognoscitiva y volitiva. Las personas jurídicas deberán acreditar su existencia, vigencia, representación legal y la composición de su capital accionario. Ley N° 9047, Reglamento a la Ley N° 9047 para la Municipalidad de San Carlos.
3. Cédula de identidad. Si es extranjero presentar cédula de residencia. (Documentos vigentes). Ley N° 3504, Ley N° 8764, Reglamento a la Ley N° 9047 para la Municipalidad de San Carlos.
4. En caso de persona jurídica, presentar copia de certificación de personería jurídica. (Documentos vigentes). Ley N° 4755, Reglamento a la Ley N° 9047 para la Municipalidad de San Carlos.
5. Constancia al día, de la Póliza de Riesgos de Trabajo del Instituto Nacional de Seguros (INS). Ley N° 6727, Ley N° 9047, Reglamento a la Ley N° 9047 para la Municipalidad de San Carlos.
6. Copia del permiso de funcionamiento de salud: Emitido por el Ministerio de Salud. (vigente). Reglamento General para Autorización y Permisos Sanitarios de Funcionamiento. Decreto Ejecutivo N° 39472-S. Ley N° 9047, Reglamento a la Ley N° 9047 para la Municipalidad de San Carlos.
7. Estar inscrito ante la Dirección General de Tributación, para la actividad solicitada. Ley N° 4755 y Reglamento de Procedimientos Tributarios.
8. Estar al día con el pago de los tributos municipales. Ley N° 9047, Reglamento a la Ley N° 9047 para la Municipalidad de San Carlos. Acuerdo 12, Acta 49, del 30/07/2018 del Concejo Municipal. Ley N° 4755.
9. Estar inscrito y al día con las obligaciones patronales CCSS. Ley N° 7. Ley N° 9047, Reglamento a la Ley N° 9047 para la Municipalidad de San Carlos.
10. Copia de autorización o el respectivo contrato de arrendamiento, del local donde se explotará la patente. (también: aportar copia de cédula/personería del dueño tal de la propiedad; en el caso que el contrato no este autenticado), en el mismo indicar el N° De finca de la propiedad, actividad y plazo. (Documento vigente). Ley N° 7527, Ley N° 63, Ley N° 9047, Reglamento a la Ley N° 9047 para la Municipalidad de San Carlos.
11. Constancia de estar al día con FODESAF "Dirección General de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares". Ley N° 9047, Reglamento a la Ley N° 9047 para la Municipalidad de San Carlos.
12. Licencia de ACAM cuando se utilizará actividad musical en el lugar. Teléfonos: 2524-0668, 2524-0687, 2524-0689. Ley N° 6683.
13. Copia de Resolución Municipal de Ubicación, (uso de suelo), vigente. Ley N° 4240, Ley N° 9047, Reglamento a la Ley N° 9047 para la Municipalidad de San Carlos.
14. Timbre fiscal por 100 colones. Ley N° 6955.
15. Otros requisitos: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## CATEGORIA LICORES – LEY 9047

Categoría	Tipo de Licencia	Actividad Principal	Horario de Funcionamiento	Restricciones Prohibiciones
Licorerías	Clase A	Ventas de Licor en envases cerrados, para llevar y sin que se pueda consumir dentro del establecimiento.	De las 11:00 horas hasta las 0 horas.	Distanciamiento de 400m. Una licencia por cada 300 habitantes como máximo.
Bares, Tabernas y Cantinas	Clase B1	Venta de Licor en envase abierto y/o cerrado para ser consumida dentro del establecimiento sin actividad de baile.	De las 11:00 horas hasta las 0 horas	Distanciamiento de 400m. Una licencia por cada 300 habitantes como máximo. Sin actividad bailable
Salones de Baile, discotecas, Clubes Nocturnos y Cabarés.	Clase B2	Venta de Licor en envase abierto y/o cerrado para ser consumida dentro del establecimiento con actividad de baile.	De las 16:00 horas hasta las 2:30 horas del día siguiente	Distanciamiento de 400m. Una licencia por cada 300 habitantes como máximo.
Restaurantes	Clase C	<b>Venta de Alimentos</b> Se habilita únicamente la venta de Licor en envase abierto, servidas y para el consumo, junto con alimentos dentro del establecimiento.	De las 11:00 horas hasta las 2:30 horas del día siguiente	Distancia de 100m Menú de 10 platos fuertes mínimo 8 mesas mínimo 32 sillas Bancos en Barra no pueden superar 1/3 de sillas Sin actividad bailable.
Mini-Super	Clase D1	<b>Venta de Abarrotes</b> Se habilita únicamente la venta de Licor al detalle, en envase cerrado para llevar y sin que se pueda consumir dentro del establecimiento.	De las 8:00 horas hasta las 0 horas	Área de Ventas y Bodega Mínima de 50 m <sup>2</sup> Mínimo 75% de Mercadería destinada a Abarrotes Máximo 25% de mercadería de licor.
Supermercados	Clase D2	<b>Venta de Abarrotes</b> Se habilita únicamente la venta de Licor al detalle, en envase cerrado para llevar y sin que se pueda consumir dentro del establecimiento.	De las 8:00 horas hasta las 0 horas.	Área de Ventas y Bodega Mínima de 351 m <sup>2</sup> Mínimo 75% de Mercadería destinada a Abarrotes Máximo 25% de mercadería de licor.
Empresas de Interés Turístico	Clase E.	Actividades y empresas declaradas de interés turístico por el Instituto Costarricense de Turismo (ICT) Habilita únicamente la venta del Licor al detalle, servidas o en envase abierto.	Sin Límite de Horario	Declaración Turística ICT

Anexo 3. Fichas Ministerio de Salud



Escaneado con CamScanner

"ANEXO 2." FORMULARIO UNIFICADO DE SOLICITUD DE PERMISO

FORMULARIO UNIFICADO DE SOLICITUD DE PERMISO.			
<i>(No dejar espacios en blanco, escribir claro en letra impresa o de molde, sin tachaduras)</i>			
A. INFORMACIÓN RELATIVA A LA ACTIVIDAD PARA LA CUAL SE SOLICITA PERMISO.			
1 TIPO DE PERMISO SOLICITADO:	Permiso sanitario de funcionamiento ( )	Permiso de habilitación ( )	
2 MOTIVO DE PRESENTACIÓN:	Primera vez ( )	Renovación ( )	
3 NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: <i>(No utilice abreviaturas ni símbolos)</i>			
4 CÓDIGO CAECR DE LA(S) ACTIVIDAD(ES) PRINCIPAL(ES):	5 CÓDIGO(S) CAECR DE LA(S) ACTIVIDAD(ES) ACCESORIA(S):	6 GRUPO DE RIESGO A ( ) B ( ) C ( )	
7 DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD(ES) PRINCIPAL(ES):			
8 DESCRIPCIÓN DE LA(S) ACTIVIDAD(ES) ACCESORIA(S):			
9 TELÉFONO(S):	10 FAX:	11 APARTADO POSTAL:	
12 CORREO ELECTRÓNICO:	13 HORARIO DE TRABAJO:		
14 INFORMACIÓN ESPECÍFICA PARA ACTIVIDADES EN ESTABLECIMIENTOS:			
15 PROVINCIA:	16 CANTÓN:	17 DISTRITO:	
18 SEÑAS ESPECÍFICAS:			
19 GEORREFERENCIACIÓN SEGÚN PROYECCIÓN CRTMOS	19a Coordenada X (seis dígitos):	19b Coordenada Y (siete dígitos):	
20 ÁREA DEL ESTABLECIMIENTO (En metros cuadrados):	21 TOTAL DE PERSONAS USUARIAS	22 TOTAL DE PERSONAS TRABAJADORAS:	
23 EN EL ESTABLECIMIENTO SE UTILIZARÁ O EXPENDERÁ: a. Gas licuado de petróleo (GLP) SI ( ) NO ( ) b. Gas Natural Licuado (GNL) SI ( ) NO ( )			
24 INFORMACIÓN ESPECÍFICA PARA ACTIVIDADES EN UNIDADES MÓVILES DE SERVICIOS DE SALUD:			
25 TIPO: Vehículo ( ) Remolque ( )	26 DESPLAZAMIENTO: Terrestre ( ) Acuático ( ) Aéreo ( )		
27 PLACA: 28 MARCA:	29 MODELO:	30 AÑO:	
B. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE.			
31 NOMBRE DEL SOLICITANTE (Persona física o razón social):		32 No. DE IDENTIFICACIÓN:	
33 NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL (Solo en caso de persona jurídica):		34 No. DE IDENTIFICACIÓN:	
35 CORREO ELECTRÓNICO:		36 TELÉFONO(S):	
37 APARTADO POSTAL:	38 FAX:	39 MEDIO DE NOTIFICACIÓN:	
40 FIRMA DEL SOLICITANTE O DE SU REPRESENTANTE LEGAL:		41 AUTENTICACIÓN:	

Escaneado con CamScanner

C. INFORMACIÓN DE LA PERSONA REPRESENTANTE LEGAL PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO O UNIDAD MÓVIL DE SERVICIOS DE SALUD.			
42	NOMBRE DEL PROPIETARIO (Persona física o razón social):		43 No. DE IDENTIFICACIÓN:
44	NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL (Solo en caso de persona jurídica):		45 No. DE IDENTIFICACIÓN:
46	CORREO ELECTRÓNICO:	47	APARTADO POSTAL:
48	TELÉFONO:	49 FAX:	50 MEDIO DE NOTIFICACIÓN:
D. INFORMACIÓN ADICIONAL PARA EL CASO DE LOS SERVICIOS DE SALUD.			
51	NOMBRE DEL RESPONSABLE TÉCNICO:		
52	No. DE IDENTIFICACIÓN:	53 PROFESIÓN:	54 CÓDIGO PROFESIONAL:
55	CORREO ELECTRÓNICO:	56	APARTADO POSTAL:
57	TELÉFONO:	58 FAX:	59 MEDIO DE NOTIFICACIÓN:
E. PARA USO EXCLUSIVO DEL MINISTERIO DE SALUD.			
60	CÓDIGO CIU.4 VERIFICADO Actividad Principal:	61	CÓDIGO(S) CIU.4 VERIFICADO Actividad(es) Accesorias:
62	GRUPO DE RIESGO A ( ) B ( ) C ( )		
63	REQUISITOS DE LA SOLICITUD: La solicitud cumple con todos los requisitos dispuestos en el reglamento vigente para el tipo de permiso solicitado:    Sí ( )    NO ( )		
64	Nº DE SOLICITUD:	67	SELLO:
65	FUNCIONARIO QUE RECIBE LA SOLICITUD:		
66	FECHA Y HORA DE RECIBIDO DE SOLICITUD:		
F. USO EXCLUSIVO PARA SOLICITUDES DEL PERMISO POR PRIMERA VEZ PARA TODAS LAS ACTIVIDADES Y SOLICITUDES DE RENOVACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL GRUPO C.			
<p>El presente formulario con la debida firma del funcionario que recibe la solicitud y sello de la DARS constituirá el certificado del permiso.</p>	 <b>PERMISO DEL MINISTERIO DE SALUD</b>		
	No. _____		
	FECHA: ____/____/____		
	Tiene validez de ____ año(s).		
	Fecha vencimiento: ____/____/____		
	Funcionario que aprueba la solicitud: _____		
Firma: _____			
SELLO			

"ANEXO 3. DECLARACIÓN JURADA PARA TRÁMITES DE SOLICITUD DE PERMISOS POR PRIMERA VEZ."

Yo: \_\_\_\_\_ con domicilio en la provincia: \_\_\_\_\_, cantón: \_\_\_\_\_, distrito: \_\_\_\_\_, otras señas: \_\_\_\_\_, cédula identidad ( ) , DIMEX ( ) , carné provisional de permiso laboral ( ) o carné provisional de permiso laboral categoría especial ( ) N° \_\_\_\_\_, en mi carácter de: propietario ( ) o representante legal ( ) de la persona jurídica \_\_\_\_\_, cédula jurídica \_\_\_\_\_, que desarrollará la actividad denominada: \_\_\_\_\_, en ( ) establecimiento comercial ubicado en la provincia: \_\_\_\_\_, cantón: \_\_\_\_\_, distrito: \_\_\_\_\_, otras señas: \_\_\_\_\_, finca No. folio real \_\_\_\_\_, ( ) o la unidad móvil de servicios de salud con placa: \_\_\_\_\_, marca: \_\_\_\_\_, modelo: \_\_\_\_\_, año: \_\_\_\_\_, solicítome sea otorgado o bien le sea otorgado a mi representada, el permiso que señala la Ley General de Salud, para lo cual declaro bajo fe de juramento consiente de que, al no decir la verdad, incurso en el delito de perjurio sancionado con pena de prisión según el Código Penal de Costa Rica, lo siguiente:

**Primero.** — Que soy propietario, o bien mi representada es propietaria, del mencionado establecimiento o vehículo que servirá para desarrollar la actividad descrita anteriormente, o en su defecto doy fe que cuento con la autorización del propietario para desarrollar la actividad descrita y tengo los documentos que así lo comprueban.

**Segundo.** — Que la información que contiene el formulario unificado de solicitud de permiso que adjunto a esta declaración es verdadera.

**Tercero.** - Que previo a la presentación de esta solicitud he gestionado el cumplimiento de las siguientes condiciones, que aplican según el tipo de permiso solicitado y la actividad a desarrollar:

- a. Documento municipal sobre uso de suelo N° \_\_\_\_\_ otorgada por la Municipalidad de \_\_\_\_\_, emitida el día \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_. (únicamente para actividades industriales).
- b. Permiso de ubicación (para las actividades de plantas de tratamiento de aguas residuales, cementerios, rellenos sanitarios, co-incineración de residuos ordinarios, bodegas de agroquímicos, según oficio N° \_\_\_\_\_ autorizado por la DRRS o la DARS del Ministerio de Salud, emitido el día \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_. (Únicamente para aquellas actividades reguladas mediante reglamentos específicos).
- b. Viabilidad ambiental N° \_\_\_\_\_ emitida por la SETENA, el día \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_ (Únicamente para aquellas actividades que se desarrollarán en obras o edificaciones nuevas que previamente no hayan tenido permiso para actividades en ellas).
- d. Contrato N° \_\_\_\_\_ asignado por el Colegio Federado de Ingenieros y de Arquitectos, para el trámite digital de los planos de construcción del establecimiento. Además, todas las observaciones han sido subsanadas. (Para construcciones nuevas, modificaciones o ampliaciones).

e. Resolución No. \_\_\_\_\_ de la concesión de aprovechamiento del agua emitida por la Dirección de Aguas del MINAE, el día \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_ y por un periodo de \_\_\_\_\_ años.

f. Resolución No. \_\_\_\_\_ del Permiso de vertido, emitida por la Dirección de Aguas del MINAE, el día \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_ (para aquellos establecimientos que viertan sus aguas residuales a un cuerpo receptor).

g. Autorización No. \_\_\_\_\_ para la práctica con emisores de radiaciones ionizantes, emitida por el Ministerio de Salud, el día \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_ (para aquellas actividades que involucren la práctica on emisores de radiaciones ionizantes).

h. Permiso No. \_\_\_\_\_ de operación de calderas, emitido por el Ministerio de Salud, el día \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_ (para aquellos establecimientos que cuenten con calderas).

i. Cuento con la regencia emitida por el Colegio \_\_\_\_\_, requerida por la Ley No. 5395 del 30 de octubre de 1973 "Ley General de Salud" o por alguna ley especial.

j. Declaro no tener pendiente el pago de multas por infracciones a la Ley 9028 del 22 de marzo del 2012 "Ley general de control del tabaco y sus efectos nocivos en la salud".

k. Declaro no estar moroso con la Caja Costarricense de Seguro Social (CCSS), según lo dispuesto por la Ley No. 17 del 22 de octubre de 1943 "Ley Constitutiva de la Caja Costarricense de Seguro Social".

l. Declaro no estar moroso con el Fondo de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares (FODESAF), según lo establecido en el artículo 22 de la Ley No. 5662 del 23 de diciembre de 1974 "Ley de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares".

m. Declaro estar al día con el pago de las obligaciones tributarias conforme al art. 18 bis de la Ley No. 4755 del 3 de mayo de 1971 "Código de Normas y Procedimientos Tributarios".

n. Declaro no tener pendiente el pago de multas por omisión en el cumplimiento de las órdenes sanitarias, medidas especiales o generales, dictadas por el Ministerio de Salud."

**Cuarto.** - Que se cumple con la normativa sanitaria aplicable para la actividad específica. En el caso particular de los servicios de salud se cumple con los estándares definidos en la norma de habilitación específica que le es aplicable.

**Quinto.** - Que soy consciente que debo mantener el cumplimiento de las normas sanitarias que me sean aplicables por el tiempo de vigencia del permiso que fuese otorgado, por ser esto indispensable para la operación de la actividad. De igual forma soy conocedor que no puedo ampliar ni cambiar la actividad que se desarrollará sin la autorización previa del Ministerio de Salud. También comprendo que todos los productos, equipos y materiales que se comercialicen o utilicen dentro de la actividad que represento, deben contar con el respectivo Registro Sanitario del Ministerio.

**Sexto.** - Que comprendo que las instalaciones de la actividad deben cumplir con las disposiciones del Decreto Ejecutivo 39428-S del 23 de noviembre del 2015 "Reglamento para el Control de la Contaminación por Ruido", y que, en caso de ser demostrada la necesidad de realizar ajustes en esta materia por medio de evaluaciones sónicas

**"ANEXO 4. DECLARACIÓN JURADA PARA TRÁMITES DE SOLICITUD DE PERMISOS  
PARA RENOVACION."**

Yo: \_\_\_\_\_ con domicilio en provincia:  
\_\_\_\_\_, cantón: \_\_\_\_\_, distrito: \_\_\_\_\_, otras señas:  
\_\_\_\_\_, cédula  
identidad ( ) DIMEX ( ), carné provisional de permiso laboral ( ) o carné provisional de permiso laboral  
categoría especial ( ) N° \_\_\_\_\_, en mi carácter de: propietario ( ) o representante legal de la de  
la persona jurídica \_\_\_\_\_ cédula jurídica \_\_\_\_\_, que  
desarrollará la actividad denominada: \_\_\_\_\_  
en ( ) el establecimiento comercial ubicado en provincia \_\_\_\_\_, cantón: \_\_\_\_\_,  
distrito: \_\_\_\_\_,  
otras señas \_\_\_\_\_ finca  
No. folio real \_\_\_\_\_, ( ) o la unidad móvil de servicios de salud con placa: \_\_\_\_\_, marca:  
\_\_\_\_\_, modelo: \_\_\_\_\_, año: \_\_\_\_\_, solicito me sea otorgado o bien le sea otorgado a mi representada el  
permiso que señala la Ley General de Salud, para lo cual declaro bajo fe de juramento consiente de que al  
no decir la verdad, incurso en el delito de perjurio sancionado con pena de prisión según el Código Penal de  
Costa Rica, lo siguiente:

**Primero.** - Que soy propietario o bien mi representada es propietaria del mencionado establecimiento o  
vehículo que servirá para desarrollar la actividad descrita anteriormente, o en su defecto doy fe que cuento  
con la autorización del propietario para desarrollar la actividad descrita y tengo los documentos que así lo  
comproban.

**Segundo.** - Que la información que contiene el Formulario Unificado de Solicitud de Permiso que adjunto a  
esta declaración es verdadera.

**Tercero.** - Que estoy inscrito como patrono, trabajador independiente o en ambas modalidades, ante la Caja  
Costarricense de Seguro Social, en cumplimiento de lo establecido en los artículos 44, 74 y 74 bis de la Ley  
17 del 22 de octubre de 1943 "Ley Constitutiva de la Caja Costarricense de Seguro Social". Asimismo,  
declaro estar al día en el pago de mis obligaciones con esa institución y que estoy al día con las obligaciones  
con el FODESAF, según lo establecido en el artículo 22 de la Ley No. 5662 del 23 de diciembre de 1974,  
"Ley de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares".

**Cuarto.** - Que la actividad cumple con la normativa sanitaria aplicable y en el caso particular de los servicios  
de salud cumple con los estándares definidos en la norma de habilitación específica que le es aplicable.

**Quinto.** - Que soy consciente que debo mantener el cumplimiento de las normas sanitarias que me sean  
aplicables por el tiempo de vigencia del permiso que fuese otorgado, por ser esto un requisito indispensable  
para la operación de la actividad. De igual forma soy conocedor que no puedo ampliar ni cambiar la actividad  
que se desarrollará sin la autorización previa del Ministerio de Salud. También comprendo que todos los  
productos, equipos y materiales que se comercialicen o utilicen dentro de la actividad que represento, deben  
contar con el respectivo Registro Sanitario del Ministerio.

**Sexto.** - Que cumplo con lo establecido en la Ley No. 9028 del 22 de marzo de 2012 "Ley General de Control  
de Tabaco y sus Efectos Nocivos a la Salud" y sus reglamentos, así adicionado el punto "tercer bis" anterior  
por el inciso a) del artículo 61 del Decreto Ejecutivo. No. 37185-S de 26 de junio de 2012 "Reglamento a la  
Ley General de Control de Tabaco y sus Efectos Nocivos en la Salud".

**Séptimo.** - Que en cumplimiento a lo establecido en el artículo art. 18 bis de la Ley No. 4755 del 3 de mayo  
de 1971 "Código de Normas y Procedimientos Tributarios" me encuentro al día con mis obligaciones  
tributarias.

**Octavo.** — Que comprendo que las instalaciones de la actividad deben cumplir con las disposiciones del  
Decreto Ejecutivo 39428-S del 23 de noviembre del 2015 "Reglamento para el Control de la Contaminación  
por Ruido", y que, en caso de ser demostrada la necesidad de realizar ajustes en esta materia por medio de

evaluaciones sónicas practicadas por funcionarios del Ministerio de Salud, se efectuarán los ajustes necesarios en el plazo que me sea señalado.

**Noveno.** - Que la cantidad de ocupantes del establecimiento indicada en el formulario de solicitud se basa en lo establecido en los planos constructivos del edificio, o en su defecto en una certificación emitida por un profesional incorporado al Colegio Federado de Ingenieros y Arquitectos o del Benemérito Cuerpo de Bomberos, y me comprometo a presentar este documento cuando sea solicitado por funcionarios del Ministerio de Salud.

**Décimo.** - Que mantengo vigente las autorizaciones para emisores de radiaciones ionizantes, de conformidad con el Decreto Ejecutivo No. 24037-S del 22 de diciembre de 1994 "Reglamento sobre protección contra las radiaciones ionizantes".

**Décimo primero.** -Que mantengo vigente las autorizaciones para calderas, de conformidad con el Decreto 26789-MTSS del 16 de febrero de 1998 "Reglamento de Calderas".

**Décimo segundo.** - Que comprendo, que en caso de utilizar gas licuado de petróleo (GLP) en mi actividad, debo tramitar oportunamente la actualización del informe técnico de cumplimiento ante el Benemérito Cuerpo de Bomberos de Costa Rica o ante un profesional autorizado para tal fin por su respectivo Colegio Profesional. Además, soy conocedor que es mi deber remitir una copia de este informe cada dos años a la Dirección de Área Rectora de Salud, y mantener el original de dicho del informe en el establecimiento.

**Décimo tercero.**- \_Que comprendo que en caso de que mi actividad se encuentre dentro de lo dispuesto en el Decreto Ejecutivo No. 36979-MEIC del 13 de diciembre del 2011 "Reglamento de Oficialización del Código Eléctrico de Costa Rica para la Seguridad de la Vida y de la Propiedad (RTCR 458:2011) con sus reformas; cuento con el Certificado Eléctrico vigente N° \_\_\_\_\_ o Informe de Verificación de las instalaciones eléctricas vigente N° \_\_\_\_\_, y que en caso que este se encuentre con el nivel de cumplimiento CONDICIONADO, cuento además con el plan remedial correspondiente elaborado conforme a la normativa citada.

**Décimo cuarto.** - Por lo anterior, exonerado de toda responsabilidad a las autoridades del Ministerio de Salud por el otorgamiento del permiso con base en la presente declaración, y entiendo plenamente que la autoridad de salud correspondiente procederá a cancelar el permiso y clausurará la actividad, para la cual solicito el permiso, si se llegase a corroborar alguna falsedad en la presente declaración, así como errores u omisiones en los documentos aportados, o bien se llegase a comprobar que no se cumplen con las normativas sanitarias que le sean aplicables a mi actividad. Igualmente comprendo

que en caso de utilizar o comercializar productos que no cuenten con el debido registro sanitario mi actividad podrá perder su permiso. ES TODO.

Firmo en \_\_\_\_\_ a las: \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_

del año \_\_\_\_\_.

Firma: \_\_\_\_\_ Es auténtica: \_\_\_\_\_

#### INSTRUCCIONES

- Solamente podrá rendir la declaración jurada el solicitante o su representante legal.
- Si la firma es digital no se requiere de autenticación."

## Anexo 4. Formulario CCSS



**Caja Costarricense de Seguro Social**  
 Dirección Regional de Sucursales Huetar Norte  
 Sucursal de Ciudad Quesada  
 Telfs: 2460-0382

**Solicitud de Inscripción / Reanudación Patronal**  
**Caja Costarricense de Seguro Social**  
**PATRONO PERSONA FÍSICA**

Fecha: \_\_\_\_\_

Señores

Caja Costarricense de Seguro Social

Presente

Yo \_\_\_\_\_ con número de identificación \_\_\_\_\_ solicito la inscripción ( ), reanudación ( ) patronal en la Caja Costarricense de Seguro Social, por la actividad económica de \_\_\_\_\_

El centro de trabajo se ubica en \_\_\_\_\_

El nombre comercial del negocio es: \_\_\_\_\_ y tiene el número telefónico \_\_\_\_\_  
 fax \_\_\_\_\_, correo electrónico \_\_\_\_\_

Señalo el siguiente medio o lugar para recibir notificaciones: \_\_\_\_\_

En caso de contar con Póliza de Riesgos del Trabajo del INS, detallar el número de póliza: \_\_\_\_\_

Para pagos Sinpe o deducciones automáticas de la planilla mensual, la cuenta IBAN en colones es la siguiente: \_\_\_\_\_

Los trabajadores que laboran al servicio del patrono se detallan a continuación (indicar el nombre y apellidos de los trabajadores tal como aparecen en el documento de identificación. En el caso de extranjeros que posean carné de asegurado, anotar como identificación el número de seguro social):

**NOTA: El trámite debe ser realizado por el Patrono o autorizar a otra persona mediante nota. El autorizado debe aportar original y copia del documento de identificación.**

F-GF-USIN-034




**Caja Costarricense de Seguro Social**  
 Dirección Regional de Sucursales Huetar Norte  
 Sucursal de Ciudad Quesada

Nombre Completo	N° de identificación	Fecha de ingreso	Ocupación	Modalidad de pago (Hora, Día, Semana, Quincena, Mes)	Salario	Días laborados semana	Horario	Tiempo Descanso (Alimentación)

\* Pagar otros hojas a esta solicitud cuando existan más trabajadoras o bien se completen una jornada de trabajo variable con las especificaciones respectivas.

Firma patrono \_\_\_\_\_  
 Número identificación \_\_\_\_\_  
 Tel. oficina \_\_\_\_\_ Número Celular \_\_\_\_\_  
 Dirección de habitación del patrono: \_\_\_\_\_

F-GF-USIN-034


**DIRECCIÓN REGIONAL HUASTA NORTE SOLICITANTE**  
 Dirección Regional Huastla Norte Solicitantes  
 Sucursal Ciudad Quezada  
 Teléfono 2460-03-62 Fax 2460-11-60 / Ext 1010  
 Correo Electrónico: a1210@0048.ssa.gob.mx

Escaneado con CamScanner

**Requisitos:**

1. Cédula de Identidad del patrono fiscal.
2. Fotocopia de la cédula de Identidad de cada trabajador. En caso de contar con trabajadores extranjeros, aportar fotocopia del documento de identificación migratorio (ya sea cédula de residencia, carné de refugiado, pasaporte u otro) de cada trabajador.
3. Llenar el Formato de Solicitud de Inscripción o Reanudación patronal (patrono fiscal), éste debe ser firmado por el patrono.
6. Indicar lugar o medio para notificaciones.
7. Deseable: en caso de contar con Póliza de Riesgos del Trabajo del INS, detallar el número de póliza del INS.

Cargas sociales Recaudadas por la CCSS			
Concepto	Patrono	Trabajador	Total
SEM	9.25%	5.5%	14.75%
IVM	5.42%	4.17%	9.59%
<b>TOTAL CCSS</b>	<b>14.67%</b>	<b>9.67%</b>	<b>24.34%</b>
Recaudación CCSS Otras Instituciones			
Banco Popular	0.5%	1%	1.5%
FODESAF	5%	-	5%
IMAS	0.5%	-	0.5%
FCL	3%	-	3%
ROPC	0.5%	-	0.5%
INS X LPT	1%	-	1%
<b>Totales</b>	<b>25.17%</b>	<b>10.67%</b>	<b>35.84%</b>
Total con INA Agrícola (11 trabajadores)	0.5%	-	
<b>Totales</b>			
Total con INA NO agrícola (5 trabajadores)	1.5%	-	
<b>Totales</b>			
Recargos			
Omisión o falsedad datos identificativos SEM	2% (salario del trabajador)		
Omisión o falsedad datos identificativos IVM	1% (salario del trabajador)		
Presentación tardía SEM	2% (total cuotas)		
Presentación tardía IVM	2% (total cuotas)		

*Sal  
 Bruto  
 mens  
 c/u.  
 trab.*

Nota: Cuando el salario devengado por el trabajador sea inferior al monto mínimo establecido por la Junta Directiva de la CCSS, el cálculo de las cuotas obrero patronales se hará con base a dicho monto.



**Caja Costarricense de Seguro Social**  
 Dirección de Inspección/Sucursales Financieras  
 Catálogo Institucional de Trámites  
<https://www.ccss.sa.cr/tramites>

**Solicitud de Inscripción / Reanudación Patronal**  
**Caja Costarricense de Seguro Social**  
**PATRONO PERSONA JURIDICO**

Fecha: \_\_\_\_\_

Señores  
 Caja Costarricense de Seguro Social

En calidad de Representante Legal de la sociedad \_\_\_\_\_  
 Cédula Jurídica \_\_\_\_\_, inscrita en el Registro Público bajo el Tomo \_\_\_\_\_ Folio \_\_\_\_\_  
 Asiento \_\_\_\_\_. Solicito la inscripción ( ) reanudación ( ) patronal de dicha sociedad en la Caja  
 Costarricense de Seguro Social.

El centro de trabajo se ubica en \_\_\_\_\_

El nombre comercial del negocio es: \_\_\_\_\_

La sociedad desarrolla la actividad de \_\_\_\_\_ y tiene el  
 número telefónico: \_\_\_\_\_ fax: \_\_\_\_\_ correo electrónico para recibir la planilla  
 es: \_\_\_\_\_. La dirección o medio para notificaciones es  
 \_\_\_\_\_

En caso de contar con Póliza de Riesgos del Trabajo del INS, detallar el número de póliza  
 \_\_\_\_\_

Para pagos Sinpe o deducciones automáticas de la planilla mensual, la cuenta IBAN en colones es la siguiente  
 \_\_\_\_\_

Los trabajadores que laboran al servicio del patrono se detallan a continuación (indicar el nombre y apellidos de  
 los trabajadores tal como aparecen en el documento de identificación. En el caso de extranjeros que posean  
 carné de asegurado, anotar como identificación el número de seguro social):

**NOTA: El trámite debe ser realizado por el Patrono o autorizar a otra persona mediante nota. El  
 autorizado debe aportar original y copia del documento de identificación.**

F-GF-IJSIN-032



**Caja Costarricense de Seguro Social**  
Dirección de Inspección/Sucursales Financieras  
Catálogo Institucional de Trámites  
<https://www.ccss.sa.cr/tramites>

Nombre Completo	N° de identificación	Fecha de ingreso	Ocupación	Modalidad de pago (Hora, Día, Semana, Quincena, Mes)	Salario	Días laborados semana	Horario	D (Año)

Adjuntar otras hojas a esta solicitud cuando envíen más trabajadores o bien si cumplen una jornada de trabajo variable con las especificaciones respectivas.

Nombre: \_\_\_\_\_

Identificación: \_\_\_\_\_

Celular: \_\_\_\_\_ Numero Celular \_\_\_\_\_

Dirección de habitación del patrono: \_\_\_\_\_

FIN



**Caja Costarricense de Seguro Social**  
 Dirección Regional de Sucursales Huetar Norte  
 Sucursal de Ciudad Quesada  
 Telfs 2460-0382

Escaneado con CamScanner

**Requisitos:**

1. **Personería Jurídica** extendida por el Registro Nacional, por un Notario Público o digital, con no más de un mes de emitida.
3. **Cédula de identidad del representante legal.** En caso de personas extranjeras, aportar el original del documento de identificación migratorio (ya sea cédula de residencia, carne de refugiado, pasaporte u otro).
4. **Fotocopia de la cédula de identidad de cada trabajador.** En caso de contar con trabajadores extranjeros, aportar fotocopia del documento de identificación migratorio (ya sea cédula de residencia, carne de refugiado, pasaporte u otro) de cada trabajador.
5. **Llenar el Formato de Solicitud de Inscripción o Reanudación patronal (patrono Jurídico),** éste debe ser firmado por el patrono o representante patronal.
6. **Indicar lugar o medio para notificaciones.**
7. **Desable:** en caso de contar con Póliza de Riesgos del Trabajo del INS, detallar el número de póliza del INS.

Cargas sociales Recaudadas por la CCSS			
Concepto	Patrono	Trabajador	Total
SEM	9.25%	5.5%	14.75%
IVM	5.42%	4.17%	9.59%
<b>TOTAL CCSS</b>	<b>14.67%</b>	<b>9.67%</b>	<b>24.34%</b>
Recaudación CCSS Otras Instituciones			
Banco Popular	0.5%	-	1.5%
FODESAF	5%	-	5%
IMAS	0.5%	-	0.5%
FCL	3%	-	3%
ROPC	0.5%	-	0.5%
INS X LPT	1%	-	1%
<b>Totales</b>	<b>25.17%</b>	<b>10.67%</b>	<b>35.84%</b>
Total con INA Agrícola (11 trabajadores)	0.5%	-	
<b>Totales</b>			
Total con INA NO agrícola (5 trabajadores)	1.5%	-	
<b>Totales</b>			
Recargos			
Omisión o falsedad datos identificativos SEM		2% (salario del trabajador)	
Omisión o falsedad datos identificativos IVM		1% (salario del trabajador)	
Presentación tardía SEM		2% (total cuotas)	
Presentación tardía IVM		2% (total cuotas)	

## Anexo 5. Requisitos en Ministerio de Hacienda

Actualizado al 18 de agosto del 2024

## Requisitos Generales

Los requisitos generales para realizar la inscripción, modificación de datos y desinscripción en el Registro Único Tributario de la Dirección General de Tributación, son los siguientes:

a) Documento de identificación original, vigente y en buen estado de la persona física que realiza el trámite

1. En caso de ser costarricense se debe presentar la cédula de identidad vigente.
2. Cuando sea extranjero residente en el país deberá exhibir el DIMEX), el pasaporte vigente.
3. Si es un representante legal extranjero, el documento y número de identificación debe coincidir con el de la certificación de personería, o demostrar con un documento fehaciente el cambio respectivo.

b) Certificación de personería jurídica

Se requerirá la certificación original de personería jurídica cuando:

1. El representante legal sea extranjero y su nombramiento haya sido inscrito con pasaporte u otro documento diferente al DIMEX.
2. La inscripción del nombramiento o renovación de la representación legal tenga menos de un mes de realizada.
3. La representación legal contenga cláusula de prórroga automática,
4. La representación legal se inscriba en una entidad distinta del Registro Nacional, por ejemplo: Registro de asociaciones cooperativas del Ministerio de Trabajo, registro de asociaciones de desarrollo de la Dirección Nacional de Desarrollo de la Comunidad, entre otras.

c) Numero de medidor o número de NISE o de contrato de servicio público de electricidad del domicilio fiscal del obligado

Este requisito aplica cuando se registre el domicilio fiscal o su cambio, así como el domicilio del representante legal o apoderado generalísimo.

Este requisito se omitirá cuando el obligado tributario demuestre, por los medios que resulten idóneos y a satisfacción de la Administración Tributaria, que no tiene suscrito ningún servicio eléctrico.



MINISTERIO  
DE HACIENDA

GOBIERNO  
DE COSTA RICA

Actualizado al 18 de agosto del 2024

## Requisitos Específicos

Además de los requisitos generales, se deben aportar los documentos que se indican en el Anexo 2 de la [Resolución DGT-R-060-2017](#). Para consultarlos ingresa a cada enlace.

- a) [Cuentas en participación](#)
- b) [Sucesiones indivisas](#)
- c) [Fideicomisos de inversión, administración y patrimoniales](#)
- d) [Fondos de inversión](#)
- e) [Asoc. Adm. de sistemas de acueductos y alcantarillados comunales \(ASADAS\)](#)
- f) [Menores de edad](#)
- g) [Junta de Educación \(escuelas\), Junta Administrativa \(colegios\), Patronatos Escolares inscritos en el Registro Ministerio de Educación Pública](#)
- h) [Empresas en Régimen Zona Franca, Ley 7210](#)

**MINISTERIO  
DE HACIENDA****GOBIERNO  
DE COSTA RICA**

Actualizado al 16 de agosto del 2024

i) Empresas en Régimen de Perfeccionamiento Activo

j) Asociaciones declaradas de utilidad pública o sin fines de lucro

k) Energías renovables

l) Casinos o salas de juego

m) Sindicatos, asociaciones solidaristas, cooperativas, junta nacional de ferias, federaciones, confederaciones, centros agrícolas cantonales sociedades anónimas; entre otros

n) Establecimiento de compra y venta de mercancía usada

o) Establecimiento casas de empeño y/o de préstamos sobre bienes en garantía

p) Sociedades de hecho

q) Micro, pequeñas o medianos productores de productos agrícolas orgánicos



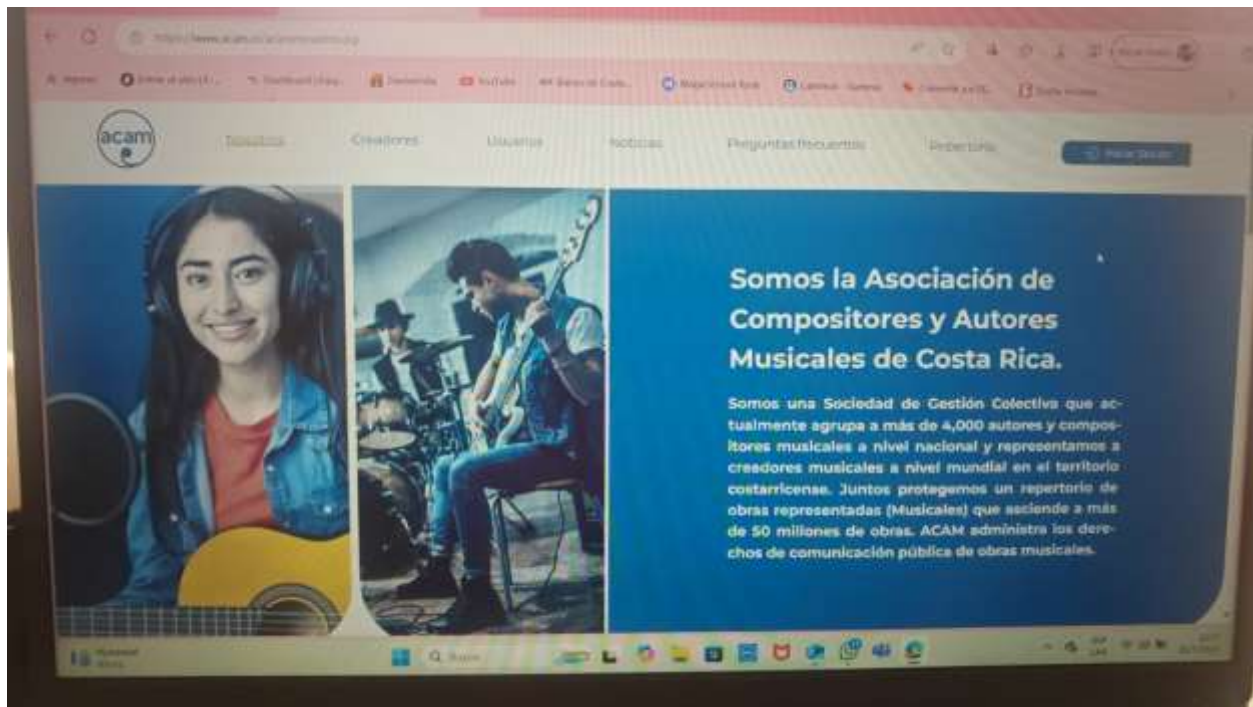
MINISTERIO  
DE HACIENDA

GOBIERNO  
DE COSTA RICA

Actualizado al 16 de agosto del 2024

MINISTERIO  
DE HACIENDAGOBIERNO  
DE COSTA RICA

## Anexo 6. Información ACAM



## ¿Cuándo debo obtener una licencia?

Usted debe obtener una licencia cuando en su local comercial se haga uso de repertorio musical protegido por ACAM, esto según se indica en el artículo 3 del reglamento al artículo 50 de la ley 8883 "Ley de Derechos de Autor y Derechos Conexos".

El uso de obras musicales puede darse por cualquier medio o procedimiento conocido o por conocerse. Debe de solicitar la licencia a ACAM dando click aquí y adjuntando los requisitos.

En caso de no hacer uso de repertorio musical por ningún medio o procedimiento conocido o por conocerse puede comunicarse al teléfono 7203-0125 y seguir los pasos del Chatbot.

[Solicitar Licencia](#)

### Solicitud de Licencia

Por favor llenar la siguiente información

#### Información del local

Nombre comercial	Provincia Alajuela	Cantón Alajuela	Ciudad Alajuela
Dirección del local		Ubicación	

Seleccionar si es persona física

Seleccionar si es persona jurídica

Resón social (Persona Jurídica)	Cédula jurídica	Persona Física o Representante	Cédula de Identidad
Municipalidad	Domicilio Personal	Teléfono	Código económico

#### Declaración Jurada

Con facultades suficientes para este acto, rindo la presente declaración jurada, teniéndome conocimiento de las penas impuestas por nuestra legislación penal para el delito de perjurio, y hago las siguientes manifestaciones:

**Que la actividad a la cual se dedica el local comercial antes indicado es:**

(Si son varios locales seleccione agregue cada uno por separado con la capacidad que corresponde)

Bar

**Que la capacidad del local es:**

(Seleccione la opción correspondiente)

Tipo Personas	Capacidad 11	<input type="button" value="Agregar"/>
------------------	-----------------	--

Detalle de capacidad:

No hay datos agregados

[Ver Cláusulas](#)

Acepto las condiciones y declaro bajo fe de juramento, que he leído y comprendido en su totalidad este documento

## Anexo 7. Solicitud de ICT



**SOLICITUD DE DECLARATORIA TURÍSTICA Y COMPROMISOS  
PARA ACTIVIDAD GASTRONOMICA  
(RESTAURANTES, SODAS Y CAFETERIAS)  
EN OPERACIÓN**

Yo, \_\_\_\_\_ mayor de edad, vecino (a) de \_\_\_\_\_, cédula de identidad, de residencia o de pasaporte número \_\_\_\_\_, en mi condición personal (si el solicitante es una persona física). En mi condición de apoderado de la sociedad denominada (si el solicitante es persona jurídica) \_\_\_\_\_, cédula jurídica número \_\_\_\_\_ de conformidad con lo establecido en el Reglamento de Empresas y Actividades Turísticas, según Decreto Ejecutivo N°41370-MEIC-TUR publicado en el Alcance N°203 del viernes 07 de diciembre, 2018, reformado mediante el Decreto Ejecutivo N°43097 – MEIC – TUR; publicado en el Alcance N°209 a La Gaceta N°199, del viernes 15 de octubre del 2021, solicito la declaratoria turística para el siguiente tipo de actividad : \_\_\_\_\_ Esto es, con relación al establecimiento de mi propiedad, denominado: (nombre comercial del establecimiento) \_\_\_\_\_. En este sentido, aclaro que el mismo, inició operaciones en esta fecha: \_\_\_\_\_ y se ubica en la siguiente dirección Distrito: \_\_\_\_\_ Cantón: \_\_\_\_\_ Provincia: \_\_\_\_\_.

Otras señas:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Así mismo, aclaro que en mi condición personal o de apoderado de la sociedad indicada, no poseo antecedentes penales y autorizo al ICT para que, en caso de duda, realice las investigaciones correspondientes; si mi condición es de apoderado, aclaro desde ya, que la carencia de antecedentes penales se referirá únicamente a delitos que estén relacionados con el ejercicio de la representación legal. Así mismo, asumo los siguientes compromisos: Que nuestra empresa tendrá como **objeto exclusivo la operación declarada turística**. Me comprometo a reportar dentro del plazo de **un mes calendario** a partir de su inscripción en el Registro Público, los cambios de propietario, administradores o apoderados y el cambio de razón social (nombre de la sociedad).

Indico como medio para recibir notificaciones, tanto relacionadas con el trámite de obtención de la Declaratoria Turística, así como cualquier acto o resolución que, en el futuro, una vez otorgada la Declaratoria Turística, el ICT emita con relación a nuestra empresa el siguiente número de facsimil \_\_\_\_\_ /dirección de correo electrónico \_\_\_\_\_.

Me comprometo además a comunicar cualquier cambio de esa dirección, de lo contrario, acepto ser notificado (a) en cualquier lugar o medio que conste en el expediente.

Así mismo acepto que se me comunique al medio señalado, la apertura de los procesos administrativos que estén relacionados con la Declaratoria Turística otorgada.



Esta Declaración deberá estar debidamente firmada por el interesado (a), autenticada, por un abogado y contar con el correspondiente timbre de ₡ 275, 00 colones del Colegio de Abogados; o bien, ser firmada en frente de uno de los funcionarios del Instituto Costarricense de Turismo, que dé fe, de su veracidad y así lo haga constar en el mismo documento; o bien, podría el interesado firmar, mediante el denominado dispositivo de firma digital, en cuyo caso no requeriría autenticación.

Es conforme, dada en la ciudad de \_\_\_\_\_ a las  
 \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del 202\_\_.

\_\_\_\_\_  
 Nombre y firma del interesado

Aut. Lic.

Yo \_\_\_\_\_ cédula de identidad  
 número \_\_\_\_\_, funcionario del Instituto Costarricense de Turismo, hago  
 constar que la anterior firma fue consignada en mi presencia, al ser las \_\_\_\_\_ horas del  
 día \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del 202\_\_. Lo anterior, de conformidad con  
 lo dispuesto en el artículo 286 inciso 2) de la Ley General de Administración Pública. Se  
 adjunta copia del documento de identidad respectivo.

## Anexo 8. Calificación de las cafeterías

## DIRECCION DE GESTION TURISTICA

SISTEMA DE CALIDAD TURÍSTICA DE COSTA RICA  
CALIFICACION PARA CAFETERIAS

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:

TIPO: CAFETERIAS

N° MESAS: N° PLAZAS: N° EMP.

	PUNTAJE TOTAL	PUNTAJE OBTENIDO
UBICACIÓN DEL INMUEBLE	10	
ESTADO DE MANTENIMIENTO	10	
ESTADO DE LIMPIEZA	10	
CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS DE LA FACHADA	10	
IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA	10	
CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS Y CAPACIDAD ESTACIONAMIENTO	10	
<b>TOTAL CAPITULO I</b>	<b>60</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL NO APLICA</b>	<b>60</b>	
<b>TOTAL EQUIVALENCIA CAPITULO I</b>	<b>7.57%</b>	<b>0.00%</b>

## CAPITULO II: DE LA PRESENTACIÓN INTERNA

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS DEL SALÓN COMEDOR	10	
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	10	
ÁREAS MÍNIMAS	10	
RELACIÓN ESPACIO CAPACIDAD	5	
ENTRADA PARA CLIENTES INDEPENDIENTE AL PERSONAL	5	
ACABADO O RECUBRIMIENTO DEL CIELO RASO	5	
ACABADO O RECUBRIMIENTO DEL PISO	10	
ACABADO O RECUBRIMIENTO DE PAREDES	10	
<b>TOTAL CAPITULO II</b>	<b>65</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL NO APLICA</b>	<b>65</b>	
<b>TOTAL EQUIVALENCIA CAPITULO II</b>	<b>8.20%</b>	<b>0.00%</b>

## CAPITULO III: DEL EQUIPAMIENTO Y ACONDICIONAMIENTO DEL SALON COMEDOR

MOBILIARIO	10	
VAJILLA	10	
CUBERTERIA	10	
ELEMENTOS DECORATIVOS	10	
ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN NATURAL	5	
ACONDICIONAMIENTO ARTIFICIAL DE AIRE	10	
LAMPARAS CANDILES Y OTROS ELEMENTOS DE ILUMINACIÓN	5	
SISTEMA DE SONIDO INTEGRAL AMBIENTAL	5	
SISTEMA DE IMAGEN INTEGRAL AMBIENTAL	5	
DESODORANTE AMBIENTAL	3	
MUEBLE PARA SALONEROS	6	
<b>TOTAL CAPITULO III</b>	<b>79</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL NO APLICA</b>	<b>79</b>	
<b>TOTAL EQUIVALENCIA CAPITULO III</b>	<b>11.22%</b>	<b>0.00%</b>

## CAPITULO V: COMPOSICIÓN DE LA CARTA DEL MENÚ

CARTA DE MENÚ	15	
PLATO FUERTE/ESPECIALIDADES	5	
POSTRES	4	
CALIDAD Y PRESENTACIÓN DE PLATOS	10	
SERVICIO A LA MESA	10	

TOTAL CAPITULO V	44	0
TOTAL NO APLICA	44	
TOTAL EQUIVALENCIA CAPITULO V	7.94%	0.00%

**CAPITULO VII: SERVICIOS COMPLEMENTARIOS**

VESTÍBULO O SALA DE ESPERA PARA LLEVAR	5	
TARJETAS DE CRÉDITO	5	
SERVICIO TELEFÓNICO	5	
<b>TOTAL CAPITULO VII</b>	<b>20</b>	<b>0</b>
<b>NO APLICA</b>	<b>20</b>	
<b>TOTAL EQUIVALENCIA CAPITULO VII</b>	<b>3.15%</b>	<b>0.00%</b>

**CAPITULO VIII :MERCADOTECNIA**

PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	5	
ESTRUCTURA CUANTITATIVA DE LA DEMANDA	5	
<b>TOTAL CAPITULO VIII</b>	<b>10</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL NO APLICA</b>	<b>10</b>	
<b>TOTAL EQUIVALENCIA CAPITULO VIII</b>	<b>1.26%</b>	<b>0.00%</b>

**CAPITULO IX: CARACTERÍSTICAS DEL AREA DE COCINA**

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS	10	
RELACIÓN ESPACIO-AREA DE TRANSITO Y LABORAL	10	
ACABADO O RECUBRIMIENTO DE PISOS Y PAREDES	10	
ACABADO O RECUBRIMIENTO DEL CIELO RASO	5	
ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN NATURAL	5	
ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN ARTIFICIAL	5	
SALIDA DE EMERGENCIA PARA EL PERSONAL DE COCINA	10	
EQUIPO Y MOBILIARIO DEL AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	10	
EQUIPO Y MOBILIARIO DEL AREA DE LAVADO	10	
EQUIPO Y MOBILIARIO FRIGORÍFICO	10	
<b>TOTAL CAPITULO IX</b>	<b>85</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL NO APLICA</b>		
<b>TOTAL EQUIVALENCIA CAPITULO IX</b>	<b>13.24%</b>	<b>0.00%</b>

**CAPITULO X: OTRAS AREAS (Despensa )**

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS	10	
ÁREAS MÍNIMAS	10	
EQUIPO Y MOBILIARIO PARA EL ALMACENAJE DE LOS PRODUCTOS	10	
<b>TOTAL CAPITULO X</b>	<b>30</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL NO APLICA</b>	<b>30</b>	
<b>TOTAL EQUIVALENCIA CAPITULO X</b>	<b>6.31%</b>	<b>0.00%</b>

**CAPITULO XI: NORMAS DE SEGURIDAD PARA CLIENTES Y PERSONAL**

FACILIDADES PARA LA EVACUACIÓN	5	
ROTULACIÓN DE SEGURIDAD (LUMINOSA)	5	
ALARMA Y SISTEMAS DE EXTINCIÓN CONTRA INCENDIOS	5	
DEPOSITO DE AGUA	5	
LUCES DE EMERGENCIA	5	
FUMIGACIÓN	5	
TRATAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE BASURA	5	
TRATAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES	5	
AREA DE ASEO	10	
VIGILANCIA	5	
PERSONAL CAPACITADO PARA ATENDER EMERGENCIAS	5	
BOTIQUÍN Y EQUIPO PARA PRIMEROS AUXILIOS	5	
<b>TOTAL CAPITULO XI</b>	<b>65</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL NO APLICA</b>	<b>65</b>	
<b>EQUIVALENCIA CAPITULO XI</b>	<b>8.20%</b>	<b>0.00%</b>

**CAPITULO XII: AREA DE SERVICIOS SANITARIOS PÚBLICOS**

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS	5	
REVESTIMIENTO IMPERMEABLE DE PISOS Y PAREDES	10	
ACABADO O RECUBRIMIENTO DEL CIELO RASO	5	
DIMENSIONES	5	
LOZA SANITARIA	5	
EQUIPO Y ACCESORIOS DE LOS SANITARIOS	15	
<b>TOTAL CAPITULO XII</b>	<b>45</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL NO APLICA</b>	<b>45</b>	
<b>EQUIVALENCIA CAPITULO XII</b>	<b>5.67%</b>	<b>0.00%</b>

**CAPITULO XIII: FACILIDAD PARA EL PERSONAL**

CASILLEROS PARA EL PERSONAL	5	
SERVICIOS SANITARIOS PARA EL PERSONAL	5	
OFICINA ADMINISTRATIVA	5	
<b>TOTAL CAPITULO XIII</b>	<b>15</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL NO APLICA</b>	<b>15</b>	
<b>EQUIVALENCIA CAPITULO XIII</b>	<b>2.52%</b>	<b>0.00%</b>

**CAPITULO XIV: PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DE SERVICIO**

(ADMINISTRADOR)	10	
CAJERO	5	
JEFE DE PERSONAL	5	
JEFE DE COMEDOR	7	
COCINEROS	5	
CAMAREROS	6	
PORCENTAJE DE CAMAREROS POR NÚMEROS DE MESAS	4	
PERSONAL DE SEGURIDAD Y VIGILANCIA	5	
<b>TOTAL CAPITULO XIV</b>	<b>47</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL NO APLICA</b>	<b>47</b>	
<b>EQUIVALENCIA CAPITULO XIV</b>	<b>9.08%</b>	<b>0.00%</b>

<b>TOTAL DE PUNTOS EN CAPÍTULOS DEL I AL XIV</b>	<b>565</b>	<b>565</b>
<b>TOTAL DE PUNTOS OBTENIDOS</b>		<b>0</b>
<b>TOTAL DE PUNTOS NO APLICABLES</b>		<b>0</b>
<b>PUNTAJE PERDIDO</b>		<b>565</b>

EQUIVALENCIA OBTENIDA

	0%

## Anexo 9. Preguntas entrevista aplicada

### ENTREVISTA

TEMA: Propuesta de un plan de negocios para implementar una cafetería que promueva la gastronomía costarricense como un producto turístico, en el distrito de golfito del cantón de golfito.

1-¿Qué oportunidades considera que presenta Golfito para el desarrollo de una cafetería que promueva la gastronomía costarricense de forma innovadora como producto turístico?

2-Desde su experiencia, ¿cuáles son los elementos clave que debería incluir un Plan de Negocios para garantizar el éxito de una cafetería en Golfito?

3-¿Qué factores económicos, sociales o culturales considera que deben ser analizados en un Estudio de Pre-Factibilidad para este tipo de proyecto en la zona de Golfito?

4-¿Cómo podría un menú que resalte la autenticidad de la gastronomía costarricense atraer tanto a la población local como a turistas internacionales? ¿Qué platos o ingredientes propondría incluir?

5-¿Qué estrategias considera que son fundamentales para diferenciar esta cafetería de otras ofertas gastronómicas en Golfito y resaltar su enfoque en la sostenibilidad?

6-¿Qué papel cree que pueden jugar las alianzas con productores locales y otros negocios en la creación de una propuesta de valor única para la cafetería?

7-En su opinión, ¿cuáles son las principales barreras que podrían enfrentar los emprendedores al intentar establecer una cafetería enfocada en la gastronomía costarricense innovadora en Golfito?

8-¿Qué estrategias crees que serían efectivas para comunicar y promover nuestra propuesta gastronómica costarricense a los diferentes públicos, tanto locales como turistas, y así fomentar su aceptación?

## Anexo 10. Preguntas encuesta aplicada

**Preguntas para la encuesta****1) Ubicación del encuestado/a**

- Residente de Golfito
- Turista nacional
- Turista internacional

**2) ¿Con qué frecuencia visita Golfito?**

- Vivo en Golfito
- Una vez al mes o más
- Un par de veces al año
- Primera vez visitando Golfito

**3) ¿Con qué frecuencia suele visitar cafeterías o restaurantes en su vida diaria?**

- Todos los días
- Una vez a la semana
- Una vez al mes
- Casi nunca

**4) La gastronomía costarricense es el conjunto de tradiciones culinarias que caracterizan a Costa Rica, se basa en platillos representativos de los cuales acostumbramos a consumir diaria o tradicionalmente.****¿Ha probado anteriormente la gastronomía costarricense en una cafetería?**

- Sí
- Algunas veces
- No, pero me gustaría

**5) ¿Qué tan importante considera usted que una cafetería ofrezca opciones de comida costarricense con un toque innovador?**

- Muy importante
- Poco importante
- No es importante

**6) ¿Te gustaría visitar una cafetería que ofrezca versiones innovadoras de platos tradicionales costarricenses? por ejemplo: Tamal caribeño, Chorreadota, Empanada tica linda con aderezo de tacaco y otros.**

- Sí, me gustaría
- No, me gustaría

**7) ¿Cuáles de estos platillos costarricenses innovadores le gustaría encontrar en la cafetería? (Puedes elegir más de uno)**

- Tamal tradicional
- Tamal caribeño
- Buchona de queso (doble tortilla con abundante queso en el medio)
- Gallo pinto

- Chorreadota
- Empanada caribeña
- Empanada toca linda con aderezo de tacaco
- Plátano macho pura vida
- Ninguno

**8) ¿Cuáles de estas bebidas calientes le gustaría encontrar en la cafetería?  
(Puedes elegir más de uno)**

- Café negro chorreado
- Agua dulce con leche
- Espresso
- Americano vainilla
- Latte
- Capuchino
- Moka
- Ninguno

**9) ¿Cuáles de estas bebidas naturales le gustaría encontrar en la cafetería?  
(Puedes elegir más de uno)**

- Limón hierbabuena
- Papaya
- Piña, maracuyá
- Fresa
- Cas, Carambola
- Horchata
- Resbaladera
- Ninguno

**10) ¿Cuáles de estos postres innovadores le gustaría encontrar en la cafetería?  
(Puedes elegir más de uno)**

- Torta chilena tica
- Chesse cake de cas
- Queque seco salado relleno con miel de tacaco
- Tres leches Churchill
- Choco flan Tico
- Ninguno

**11) ¿Qué factores influyen en tu decisión de elegir una cafetería? (Puedes elegir más de uno)**

- Calidad del menú
- Precio
- Ambiente
- Atención al cliente
- Ubicación

**12) ¿Qué aspectos de diseño te gustaría ver en una cafetería que promueva la cultura costarricense?**

- Moderno con elementos decorativos típicos
- Con mobiliario moderno
- Arte local

Colores nacionales

**13) ¿Qué tan dispuesto estarías a pagar más por recetas innovadoras de platillos típicos?**

- Muy dispuesto
- Neutral
- Poco dispuesto
- Nada dispuesto

**14) ¿Cree que una cafetería con gastronomía costarricense innovadora sería un buen atractivo turístico para Golfito?**

- Sí
- No

**15) ¿Si existiera esta cafetería, la visitaría?**

- Sí
- No