

Festival Gastronómico

Marvin Campos Montoya
Universidad Técnica Nacional, Costa Rica
mcamposm@utn.ac.cr

Reseña Histórica

El Festival Gastronómico del Mar se realiza por primera vez los días 9 y 10 de agosto del año 2013 a partir de la coordinación que se realizó entre el Núcleo de Turismo del INA que aportó profesionales del área de Gastronomía y Alimentos y Bebidas, así como presupuesto para su desarrollo, el Instituto Costarricense de Turismo, la Cámara de Turismo de Puntarenas, entre otros. Se realizó en el edificio Tobías Vargas en Puntarenas y fueron dos días.



Se realizó la primera competencia de cocina donde tuvimos 14 participantes dirigida a personas del área de gastronomía que laboraban en restaurantes y hoteles de la zona, está se realizó en el laboratorio de gastronomía ubicado en Puntarenas. Dentro de los competidores se contó con la participación de estudiantes del Instituto Nacional de Aprendizaje, del Hotel Double Tree by Hilton, del Restaurante Barramar, del Colegio Técnico Profesional de Jacó y de nuestra universidad.

De igual forma se realizó una competencia de cocteles donde participaron estudiantes nuevamente del Instituto Nacional de Aprendizaje, de la Universidad Técnica Nacional, del Colegio Técnico Profesional de Jacó y del Hotel Praimar.

Se realizaron las diferentes charlas y talleres durante los dos días de la actividad. A continuación, se detallan las charlas que se desarrollaron:

Turismo con identidad

Aprovechamiento de redes sociales y mercadeo para empresas gastronómicas

Inocuidad alimentaria

Patrimonio cultural en la gastronomía

Cocina Sustentable

Identidad local en la oferta turística de Puntarenas

Productos de la tierra para la gastronomía tradicional

Se realizaron los siguientes talleres

Manejo responsable de peces y mariscos en el restaurante

Pescados y mariscos en la pastelería

Cocina del puerto con productos tradicionales del mar

Coctelería a base de productos tradicionales costarricenses

Manejo de Mariscos

Preparaciones con pescados

En pequeños bocados

Se contó con la participación de diferentes organizaciones (colegios, empresa privada, instituciones, entre otras) en la feria como parte del Festival.

A continuación, se detallan las organizaciones que participaron en la feria:

Universidad Técnica Nacional

Instituto Nacional de Aprendizaje
Instituto Costarricense de Turismo
KOLBI (ICE)
Restaurante River View
Restaurante Barramar
Kava Café
Fábrica Nacional de Licores
Canturural
Colegio Técnico Profesional de Jacó
Garnish Jeffrey
Asociación de Artesanos de Puntarenas

En la inauguración del Festival se contó con la participación del señor Francisco Monge, Presidente Ejecutivo del INA, así como el señor Francisco Romero, quien representó al Rector de la Universidad y don Fernando Varela, Decano de la Sede. En la actividad se elaboró una mariscada, ceviche de plátano y coctel para aproximadamente 300 personas.

En el año 2014 se realiza nuevamente durante dos días en el mes de agosto los días 8 y 9.

Se desarrollaron talleres, charlas, se contó con la participación de 10 stands con exhibición de productos y degustaciones, competencias y más. El festival se realizó en las instalaciones de la Sede, en Puntarenas centro.

Durante el primer día, por la tarde, participó la reconocida chef Doris Goldgewicht, quien estuvo a cargo del Show de Decoración de Queques; quien se encargó junto con el chef Edgar Álvarez y con la asistencia de los estudiantes de la carrera de Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas, de cocinar para todos los presentes un Ceviche de Guineo que

incluía su cáscara; una Vinagreta y unos deliciosos Frijoles blancos con Cerdo enmarcado dentro del Show “Cocina Tradicional Costarricense”.

Durante este año, las competencias de Cocina y Coctelería se realizaron una semana antes, lo que permitió premiar a los ganadores durante el festival. También, permitió que el público degustara el plato ganador preparado por la vencedora. Entre los participantes estuvieron estudiantes del Colegio Técnico Profesional de Jacó y Colegio Técnico Profesional de Santa Elena, quienes resultaron ganadores.

En la competencia de Cocina la vencedora fue Karola Rodríguez, estudiante del CTP de Santa Elena quién preparó un Filet de pescado en salsa de romero y en Coctelería, por segundo año consecutivo, fue Herling José Alvarado Blanco, estudiante del CTP de Jacó.



Para el segundo día no se cuenta con mucha participación por lo que para el año 2015 se toma la decisión de realizarlo en el Campus Juan Rafael Mora Porras los días los días 7 y 8 de agosto. Además, fue difícil lograr la participación de personas en la competencia de cocina, por lo que para este mismo año se decide invitar a la competencia de cocina únicamente a colegios técnico-profesionales que ofrecen la especialidad de turismo, es así como durante tres años contamos con la participación de los colegios técnico-profesionales de Jacó, Santa Elena de Monteverde, Flores de Heredia, Quepos, Mata Palo de la zona sur, entre otros.



Las competencias en Coctelería y Cocina se realizaron el 28 y 29 de julio con la participación de estudiantes de los colegios técnicos de Flores en Heredia, Monteverde, Jacó y Matapalo.

Se realizaron demostraciones de Cocina, Talleres de Coctelería, Taller de Barismo y Taller de Mixología (mezcla de bebidas) esta última a cargo del mexicano Manuel Héctor Valero.

Para el cierre del primer día se elaboró un arroz con camarones a cargo del chef Mauricio Mora. Y para el sábado los estudiantes de la carrera de Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas realizaron una demostración de "Cocina orgánica".

La Cata de Vinos fue una de las actividades más llamativas por el dinamismo del expositor sommelier Ricardo Cartín, y la forma tan sencilla de explicar las técnicas para el catado de esta bebida.

La cuarta edición del Festival Gastronómico del Mar se realizó el 16 de marzo con el fin de prever la estación lluviosa y la posibilidad de que se tuviera que cancelar debido a las lluvias, además de que se realizó en un único día.

Los estudiantes del nivel de licenciatura inauguraron la actividad con la elaboración del platillo Penne con mariscos en salsa blanca, que pudieron degustar quienes asistieron. Estudiantes del segundo año del nivel de diplomado hicieron unos Camarones tempura en salsa roca y chips de tomate. Luego el chef Pablo Hernández ofreció una demostración de la técnica Garnish. El profesor Rodrigo Flores Bolaños dio una charla sobre coctelería. Como parte de las actividades el chef Oscar Castro elaboró una Paella que de igual forma pudieron degustar quienes asistieron al festival.

Para este año por primera vez se contó con la participación de estudiantes de 10 de las carreras que se imparten en la Sede del Pacífico, resultaron ganadores Ada Murillo y Fred Palma de la carrera Tecnologías de la Información con el platillo Fusilly Mediterráneo con mariscos. En el segundo lugar Jessica Masís Alfaro y Jesús David Matarrita Arce de la carrera Diseño Gráfico con el platillo Filigua y en el tercer lugar Jorge Villareal y Keylin Vargas Chacón de la carrera Administración Aduanera con el platillo Loto del Mar.

El Festival Gastronómico del Mar 2016 se cerró con el concierto a cargo del grupo Marfil.





Para el año 2017 la V Festival Gastronómico del Mar se realizó los días 15 y 16 de marzo nuevamente en el Campus Juan Rafael Mora Porras en la Sede del Pacífico.

Durante el festival se contó con la participación de reconocidos chefs y sus diferentes técnicas de cocina como Nena Murillo del Restaurante Raw, José González del Restaurante Almercat, Quentin Villers del Hotel Nayara, Doris Golgewitch, Oscar Castro y Asdrúbal Tenorio, entre otros.

La actividad se inauguró con el conocido instructor de zumba JP de Brasil. Este año se realizaron dos competencias de cocina; el miércoles por la noche le tocó a las carreras de la sede competir entre ellas, un representante por carrera estuvo frente a su batería de cocina levantando bandera por sus compañeros, fue la carrera de Administración Aduanera la ganadora, el plato "Ensalada primavera en el Mar" recibió el premio al primer lugar a cargo de la estudiante Keylin Vargas.

El jueves la competencia se dio entre los ganadores de los cinco festivales que se han realizado hasta el momento.

Fue el turno de José Muñoz estudiante del INA ganador del Festival 2013, Karola Rodríguez representante CTP de Santa Elena ganadora Festival 2014, Andy Dobson representante CTP de Jacó ganador del Festival 2015; y Keylin Vargas estudiante de la UTN ganadora del Festival 2017. Muñoz ganó el primer lugar con su plato “Camarón Jumbo al Pura Vida”.

Por otra parte, el festival también lo conforman las empresas participantes con puestos informativos (stands) como VICOSA, Cervecería los Tres Monos (artesanal), Mango Twist, Crepería Antojos, Kitchen Fair, Importadora Monge, Chefs work, Yocuta de la marca Nestlé y el Stand de la Asociación Nacional de Chefs.

La actividad culminó con un concierto en vivo con la banda Chiqui Chiqui.





Para el año 2018 el Festival se realizó el miércoles 18 de marzo. Se inició con una actividad deportiva a cargo del instructor David Umaña, esta actividad está a cargo de los grupos del área deportiva de la Sede.

Una vez finalizada esta actividad se presentó un acto cultural a cargo de un grupo de Marimba del Colegio Santa Sofía, de Esparza de Puntarenas. Luego de esto se presentó la Chef Doris Goldgewitch quien preparó un platillo para que degustaran las personas presentes. Los estudiantes de la carrera realizaron dos presentaciones seguidas, la primera fue un arroz con mariscos al estilo criollo, mexicano y mediterráneo y la segunda una pasta tipo penne en salsa blanca, tomate, estilo italiano. A partir de la una de la tarde tuvimos algunas presentaciones culturales a cargo de estudiantes de los cursos de cultura del área de humanidades.

El chef Oscar Castro continuó con la preparación de un Ricen and Beans con pollo con coco para luego dar paso a la competencia de cocina entre las carreras de la sede.

Este año se finalizó con la presentación de los reconocidos personajes Juan Vainas y Chibolo.



Se contó con la participación de la reconocida instructora Nany Sevilla quien realizó una clase de ejercicios Tabata. Luego de esto el instructor del Instituto Nacional de Aprendizaje Jorge Cubillo elaboró y se pudo degustar un desayuno.

La Chef Doris Goldgewitch continuó con la presentación de galletas decodaras. De igual forma se tuvieron presentaciones a cargo de instructores del INA de vinos, repostería y mixología. Los estudiantes del nivel de bachillerato de la carrera Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas elaboraron un ceviche mixto. Nuevamente el Chef Oscar Castro tuvo su participación con la elaboración de un Arroz verde con Mariscos.

Para los años 2020 y 2021 el Festival Gastronómico del Mar no se pudo realizar debido a la pandemia por el Covid. En ambos años se presentó el proyecto y se le incluyó presupuesto sin embargo en el Consejo Asesor de la Carrera Gestión de Empresas de Hospedaje se tomó la decisión de no realizarlo. En el año 2021 cuando se realizó la presupuestación para el año 2022 se incluye nuevamente el proyecto no obstante tomando en cuenta que todavía se tenían limitaciones por la pandemia se decide que la fecha a realizar es el mes de noviembre del año 2022. Es importante recordar que para éste año se inició

el primer cuatrimestre de forma virtual y es hasta el segundo cuatrimestre que se retorna a la presencialidad. Por otro lado, debido a que no se tiene seguridad del clima para el día definido para realizar el Festival, se toma la decisión de hacerlo en el Módulo de Alimentación y Recreación del Campus Juan Rafael Mora Porras del Roble.

Es así como la octava edición del Festival Gastronómico del Mar se realizar el miércoles 16 de noviembre.

Por noveno año la UTN Sede del Pacífico fue escenario del Festival Gastronómico del Mar que se realizó el pasado 15 de marzo en el Módulo de Alimentación y Recreación Estudiantil (MARE) del Campus Juan Rafael Mora Porras, recinto de la UTN en El Roble.

Las actividades se realizaron durante todo el día, dio apertura con un pequeño acto protocolario y seguido, para calentar a los asistentes, se impartió una clase de zumba a cargo de la profesora Rocío Méndez con el grupo de Humanidades.

Al festival asistieron estudiantes de las diferentes carreras de la Sede, estudiantes invitados de colegios técnicos profesionales, personal docente y administrativo y la comunidad en general. Pudieron disfrutar de la cocina en vivo. Los estudiantes del curso de Gastronomía del nivel de Diplomado a cargo de la profesora Ana Francella Leal Ulloa cocinaron un gran desayuno que luego fue degustado por los presentes; a media mañana se impartió el taller de "Elaboración de dips", a cargo de la misma académica, pero, con el grupo de estudiantes del curso de Panificación del nivel de Licenciatura.

Al filo de las 12 medio día el profesor Rodrigo Flores Bolaños del curso Enología y Barismo del nivel de Bachillerato, ofreció un taller de "Coctelería", brindó información sobre los ingredientes utilizados y la forma correcta de elaborar estas bebidas muy gustadas por los ticos.

El ceviche peruano también estuvo en el festival, el taller estuvo a cargo del chef Edgar Mogollón Chelles, quien se encargó de enseñar la elaboración de este rico platillo de la zona del sur de América Latina y, considerada una de las mejores gastronomías del mundo.

En horas de la tarde correspondió la elaboración y degustación del salpicón, a cargo de David Moisés Gómez Gómez. Moisés es graduado de la carrera de Inglés como Lengua Extranjera de esta Sede y se desempeña como profesor de Gastronomía.

En esta ocasión, el Festival Gastronómico del Mar organizó 2 competencias gastronómicas, por primera vez hubo una entre los estudiantes de la carrera de Gestión de Empresas de Hospedaje y Gastronómicas resultando ganador el dúo compuesto por Nelson Ramírez Reyes y Juan Mendoza Soto. La segunda competencia realizada entre estudiantes de las diferentes carreras de la sede tuvo como ganadores al dúo de la carrera de Gestión Ecoturística conformado por Heyner Matarrita y Kesler Alvarado en primer lugar y, el segundo lugar correspondió al dúo de Diseño Gráfico compuesto por Fancela García Miranda y Nelson Martínez Narváez. La barra de la carrera de Diseño Gráfico también resultó premiada por ser la más animada durante las competencias.

La actividad contó con diez stands y tres food trucks (carros expendedores de comida), hubo además actos culturales de alto nivel como el Grupo Rincón Salsero quienes realizaron tres excelentes presentaciones de baile a ritmo de salsa y la Banda de Garage conformado por estudiantes de la sede. Además, gozó de la exquisita conducción del Promotor Cultural, Pedro García Blanco.

A lo largo de los años el Festival Gastronómico del Mar ha venido creciendo como actividad y principalmente en la participación de nuestros estudiantes. Como se observa en la reseña, contar con los diferentes grupos de la carrera

que se hacen cargo tanto de las presentaciones el día del Festival como de la organización del evento en general es vital y sin ellos sería muy difícil tener lo que hemos logrado hasta el momento. De igual forma todos los compañeros que se involucran activamente en la organización: compañeros de limpieza, mantenimiento, del área administrativa y las autoridades de la sede que nos permitan año con año realizar esta actividad.

Por otro lado es importante mencionar que el 21 de marzo la cuenta de Facebook de Bandera Azul Ecológica (BAE) Eventos Especiales felicitó a la UTN por obtener el galardón en la categoría eventos especiales para el Festival Gastronómico del Mar llevado a cabo en el mes de marzo en el Campus Juan Rafael Mora Porras en El Roble de Puntarenas.

El galardón se ganó con nota 98, ese mismo día se recibió la calificación y el galardón. A continuación, el resumen de los parámetros evaluados que nos permitieron obtener la BAE Eventos Especiales.

Hay una gran lista de parámetros que debieron ser considerados. La validación se realizó conjuntamente entre el Equipo Técnico de la categoría y el Comité Local, para así, determinar la lista definitiva que se analizarían, según las características de la actividad: 1. Agua y saneamiento, 2. Consumo de Recursos, 3. Gestión de Residuos, 4. Espacio Físico y 5. Buenas Prácticas.

El evento Festival Gastronómico del Mar no solamente ganó le Bandera Azul, sino que, obtuvo, además, estrellas adicionales, una Estrella Anaranjada por el no uso de pólvora, respeto a límites de sonido y la participación del Parque Marino con un puesto informativo sobre pesca responsable. Ganó también una Estrella Plateada por gestionar con RECO los residuos, empresa autorizada por programa Ecolones.

