



Descubra las preferencias gastronómicas de los ticos

Un estudio sobre el patrimonio de las comidas y bebidas, así como de sus mercados en nuestro país, pone a disposición contenido en línea, de interés sobre todo para emprendedores y restaurantes

10 MAR 2023 Ciencia y Tecnología

[Gastrotico](#) es un observatorio de la **gastronomía de interés cultural en Costa Rica**. Fue creado con el objetivo de dar a conocer los gustos de la población cuando de comer y beber se trata.

“El proyecto busca que conozcamos cuál es en la actualidad el **patrimonio gastronómico vivo de los ticos**, qué es lo que nos gusta comer, qué es lo que está en uso”, expresa Daniela Arroyo Barrantes, profesora de la carrera de Gestión Cultural e investigadora de la [Sede del Pacífico](#) de la Universidad de Costa Rica (UCR), a cargo del estudio.

Esta iniciativa **combina las tradicionales encuestas a los consumidores con las modernas técnicas de inteligencia artificial**. El fin es recoger información de los mercados más accesibles y tangibles para los emprendimientos y empresas gastronómicas del país.

Gastrotico elabora un perfil del consumidor gastronómico nacional, que incluye información sobre qué nos gusta comer, cuándo, dónde, a qué precio y cómo nos informamos de las opciones, entre otros aspectos.

La investigación incorpora la perspectiva de diversas disciplinas, como la antropología, el mercadeo y la informática, lo cual la convierte en una propuesta innovadora y de impacto para el país, asegura Arroyo.

Más que el rescate de lo folclórico, el proyecto pretende “comprender qué es lo que nos gusta a los ticos a la hora de comer, qué está en nuestras mesas todos los días, con el fin de dar una idea más dinámica y actual del patrimonio cultural”, agrega.

¿Qué es Gastrotico?

Es un observatorio de los mercados y tendencias de las comidas y bebidas de Costa Rica, tanto a nivel local como regional.

¿Qué pretende?

- Compartir información útil sobre las culturas y los mercados gastronómicos.
- Brindar datos relevantes sobre nuevas oportunidades de negocio para personas emprendedoras y empresas nacionales.

¿Cuáles son sus ejes de trabajo?

- Realiza un diagnóstico de tendencias y necesidades de restaurantes y productores.
- Elabora un perfil de los consumidores gastronómicos costarricenses.
- Detecta en redes sociales, mediante la inteligencia artificial, las percepciones y sentimientos de los consumidores sobre la gastronomía local.



Fuente: Proyecto de investigación Gastrotico, Sede del Pacífico de la UCR.

Por eso, se concibe como una fusión de los estudios más tradicionales acerca del patrimonio gastronómico y de los estudios de mercado de corte comercial que hacen las grandes empresas de mercadotecnia.

“Uno de los problemas es que en nuestro país no existen estudios que unan ambas perspectivas, esta es la primera vez que se hace”, menciona la investigadora.

Los sondeos de mercado son muy costosos y poco accesibles para los emprendedores locales, razón por la que Gastrotico tiene como objetivo primordial lograr que sus resultados estén al alcance, de forma gratuita, de las personas dueñas de pequeñas empresas y de restaurantes.

¿Cómo lo hicieron?

La metodología empleada en este trabajo académico consistió en primer lugar en hacer un **diagnóstico virtual acerca de la situación de productores y restauranteros**. Al inicio de la pandemia, les preguntaron cuáles eran sus necesidades y qué tipo de información les podría ser útil para sus negocios.

Como segundo paso, el equipo de investigación realizó **más de 1 000 encuestas presenciales y digitales**, cada seis meses, en las que recopilaban información demográfica, sobre platillos y gustos de los consumidores. Con esta materia prima elaboraron los **perfiles del consumidor del 20-21 y del 20-22**.

Este trabajo de campo abarcó diferentes puntos del **Área Metropolitana y del Pacífico Central**, tales como Tibás, el Carmen, Belén, Heredia, Escazú, Montes de Oca, Santa Ana y Curridabat. En el Pacífico Central también recorrieron varias localidades.



Un 58 % de la población encuestada respondió, como primera opción, que la comida rápida es la preferida.

Foto: [Laura Rodríguez Rodríguez](#).

“Fuimos a festivales gastronómicos, a paradas de buses, a la salida de los supermercados, a festivales culturales. Entonces, estuvimos en el Festival de la Luz, en Barrio Escalante, en las fiestas del Carmen, en Puntarenas, en playa Jacó, entre otros lugares”, comenta Arroyo.

En tercer lugar, **aplicaron los macrodatos (*big data*) para recopilar y analizar comentarios sobre la comida presentes en las redes sociales**, sobre todo en Facebook y en reseñas de otras plataformas. Los datos recolectados se examinaron mediante inteligencia artificial.

“Elaboramos tableros digitales para tener datos dinámicos que la gente pueda consultar y analizar directamente en línea”, añade.

En esta última etapa incluyeron todos los recetarios de comida costarricense que encontraron e hicieron un glosario de términos. Luego, comprobaron en más de 40 000 comentarios cuáles de estas palabras aparecían.

Por ejemplo, el vino de coyol forma parte de nuestro patrimonio y se consume, pero no está siendo mencionado en línea. A criterio de la experta, esto significa que no es tan popular como otros productos.

Además, **evaluaron los sentimientos de la población**, para entender las emociones y actitudes asociadas a la comida: “¡qué rico!”, es un sentimiento positivo; “cada vez que me como un chifrijo, me enfermo”, es un sentimiento negativo, por ejemplo.



La comida tradicional, como la olla de carne, sigue ocupando un lugar importante en las preferencias de los consumidores ticos.

Foto: [Laura Rodríguez Rodríguez](#).

Uno de los valores de la metodología empleada es que se puede reproducir y escalar a cualquier parte del país o de Centroamérica.

Otra de las características del método es que brinda información con mucho detalle, lo cual es difícil de encontrar en otros estudios.

“Nuestra información es muy puntual, muy precisa, pero a la vez muy amplia, pues puede incluir a muchísimas localidades al mismo tiempo”, explica.

En el estudio participaron Nicol Jiménez, graduada de Gestión Cultural; Esteban Corrales, estudiante de Gestión Cultural; y Fabián Fernández, estudiante de Informática y Tecnologías Multimedia, de la Sede del Pacífico, en Puntarenas.

Del Pacífico Central al resto del país

El **ceviche de pescado** ya no es solo un platillo que se consume en diversas zonas del Pacífico Central, sino que **se ha vuelto una comida que distingue a los ticos**.

“El ceviche es parte de la contribución que ha hecho el Pacífico Central a la nueva comida costarricense. Este es un producto que ha trascendido las fronteras, porque no solo lo consumimos cuando visitamos el Puerto. Nos gusta comernos un cevichito un viernes en la noche en cualquier parte de Costa Rica”, dice Arroyo.



El ceviche, el platillo más popular

Como parte del estudio, se realizaron más de 1 000 encuestas presenciales y digitales en el Área Metropolitana y en el Pacífico Central, por medio de las cuales se recopiló información demográfica sobre gustos, platillos y preferencias.

Perfil del consumidor

Los tres platillos o tipos de bebidas que más les gusta consumir a los ticos y ticas son:

1. El casado
2. El gallo pinto
3. El ceviche (a nivel nacional es el preferido)
4. El chifrijó

¿Qué tipo de comida o bebida le gustaría a la gente que vendieran si un nuevo local abriera en su zona de residencia?

1. Ceviche
2. Batidos y frescos naturales de diferentes frutas

¿Cómo se enteran las personas sobre la existencia y el menú de algún servicio de comidas?

1. Por las redes sociales: 78,4 %
2. Por familiares y personas conocidas: 53 %

¿Cuál es el entusiasmo de las personas para salir a comer y a beber tras el regreso a la presencialidad (medido por el Fiestómetro)?

Estamos en un momento de entusiasmo medio-alto por consumir productos gastronómicos fuera de la casa.

“Este es un muy buen momento para hacer festivales, para probar nuevos menús, para hacer actividades especiales en los restaurantes e, inclusive, para abrir nuevos restaurantes”, Daniela Arroyo Barrantes, investigadora de la Sede del Pacífico.

¿Cuánto está dispuesta la gente a pagar por la comida (rangos de precios)?

Fuera de la casa:

-Entre 5 000 y 10 000 colones por persona (19 %)	
-Entre 10 000 y 15 000 colones por persona (10 %)	

-Entre 10 000 y 15 000 colones por persona (19 %)

Servicio a domicilio:

-Menos de 5 000 colones por persona (36 %)

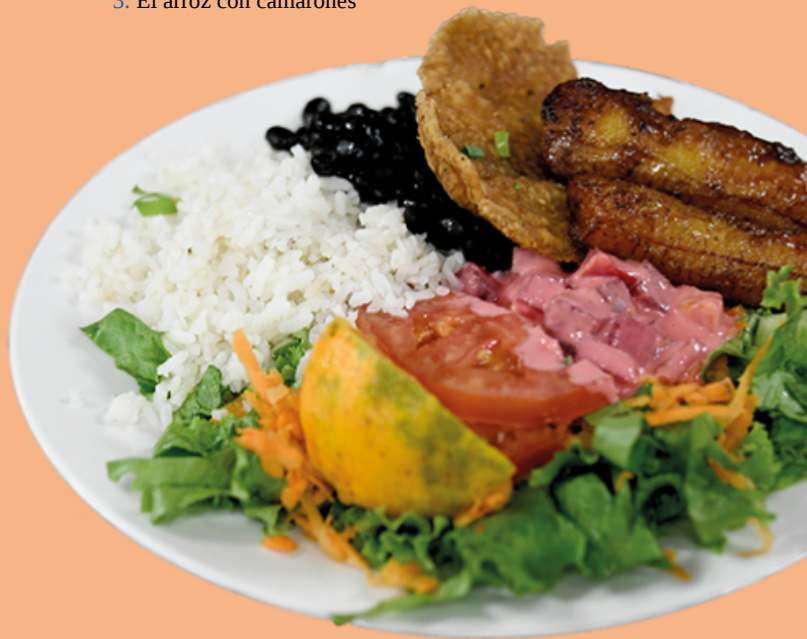
Cuando se sale a comer, el tico está dispuesto a pagar por:

- 1.El ambiente
2. El sabor
3. El buen precio

Es decir, los tres elementos de la decisión de compra son bueno, bonito y barato.

¿Cuáles son los platillos preferidos cuando las personas visitan el Pacífico Central?

- 1.El ceviche tradicional
2. El churchill
3. El arroz con camarones



La información en línea de Gastrotico está disponible en Gastrotico:

Observatorio de la gastronomía | UCR Sede del Pacífico.

www.srp.ucr.ac.cr/?q=investigacion/gastrotico-observatorio-de-la-gastronom%C3%ADa

Otro de los descubrimientos del estudio es que el **chifrijo** ha pasado a ser un **platillo muy popular** entre los costarricenses.

“Esto confirma la cercanía costarricense no solo a platos tradicionales, como el casado, sino a la reinvención moderna, como el chifrijo”, señala.

Asimismo, la investigación mostró que los costarricenses mantenemos la tradición de conversar sobre el patrimonio gastronómico, lo cual se comprobó con el análisis de los comentarios en las redes sociales.

Esta información es muy importante para las personas productoras y dueñas de restaurantes, quienes tienen que enfocarse en **empezar su transformación digital** para conversar con sus potenciales clientes, insiste.

Por último, la especialista afirma que este **es un muy buen momento para hacer festivales gastronómicos**, para probar nuevos menús, para efectuar actividades especiales en los restaurantes e, inclusive, para abrir nuevos restaurantes.



El ceviche traspasó las fronteras y se ubica como uno de los platillos preferidos, no solo en el Pacífico Central, sino también en el Área Metropolitana.

Foto: [Laura Rodríguez Rodríguez](#).



[Patricia Blanco Picado](#)

Periodista, Oficina de Divulgación e Información

Área de cobertura: ciencias básicas

patricia.blancopicado@ucr.ac.cr

Etiquetas: [gastrotico](#), [gastronomia](#), [sede del pacifico](#), [investigacion](#), [cultura](#).