

**ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA**

**PROYECTO DE LEY**

**LEY PARA LA CREACIÓN DEL PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA**

**ADA ACUÑA CASTRO  
DIPUTADA**

**EXPEDIENTE N. °25.173.**

**AGOSTO, 2025.**

# LEY PARA LA CREACIÓN DEL PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

EXPEDIENTE N. °25.173

## Exposición de motivos.

La presente iniciativa pretende resaltar y promover el patrimonio cultural gastronómico<sup>1</sup> a través de la creación de un premio dividido en categorías para incentivar la excelencia, el desarrollo y los aportes en el quehacer cultural gastronómico costarricense. A través de este tipo de reconocimientos es posible poner en valor la tradición, la riqueza nutricional y las cualidades organolépticas especiales de nuestros productos, así como las labores de investigación e innovación en este campo.

El marco jurídico vigente que regula el otorgamiento de los premios nacionales está concentrado en la Ley de Premios Nacionales de Cultura, Ley 9211 del 4 de marzo de 2014. Dentro del elenco de premiaciones hay uno que posee limitada referencia al patrimonio cultural inmaterial que no circunscribió el aporte cultural de la gastronomía costarricense. En suma, lo que se reconoce el artículo 3 inciso b) de dicha ley son únicamente, lo siguientes elementos inmateriales:

*“1) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; 2) artes del espectáculo; 3) usos sociales y rituales, y actos festivos; 4) conocimientos, procedimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; 5) técnicas artesanales tradicionales.”*

Acerca de la existencia de premiaciones vinculadas al patrimonio inmaterial gastronómico a nivel internacional se encuentran los ejemplos de países como Italia y España, donde se han desarrollado diversas categorías para premiar y distinguir

---

<sup>1</sup> El concepto de gastronomía como patrimonio cultural inmaterial hace referencia a las prácticas, conocimientos y tradiciones culinarias que han sido transmitidas de generación en generación y está vinculado con la identidad de un país.

cualidades y procesos de elaboración de productos y alimentos más representativos del país.

En el caso de Italia, existe el Premio Roma<sup>2</sup> “al mejor pan de Italia” que se otorga a nivel nacional y también con que solo incluye a ciertas regiones. Así se establecieron las siguientes cuatro categorías a nivel nacional: Panes de trigo duro tradicionales e históricos; Panes tradicionales de trigo tierno; Panes innovadores por tecnología de producción, funcionalidad o uso de cereales más pequeños; Panes condimentados, dulces y salados. Y, a nivel de las regiones de Roma y Lazio se agregan las siguientes cinco categorías: Galletas Dulces Al Horno Tradicionales; Panes elaborados con levadura madre (levadura madre); Pizza blanca de Roma; El mejor pan elaborado por un joven emprendedor; Mejor producto de panadería de interés para el mercado nacional y extranjero.

Otro ejemplo que resalta es España<sup>3</sup>, que cuenta con los Premios “Alimentos de España”, que existe desde 1987 y ya ha incorporado nuevas categorías para premiar y distinguir las cualidades organolépticas y la excelencia en su elaboración, de algunos de los productos más representativos y emblemáticos de su gastronomía: en 1998 crearon el Premio «Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra»; en 2001 el Premio «Alimentos de España Mejores Quesos»; en 2013 el Premio «Alimentos de España al Mejor Vino»; y en 2016, el Premio «Alimentos de España al Mejor Jamón».

Lo que se pretende con este tipo de premios es reconocer el prestigio y la excelencia de los productos alimentarios y el trabajo de personas, empresarios y profesionales que se han distinguido no solo por producir, elaborar, comercializar y ofrecer al consumidor alimentos de calidad, con métodos y tecnologías avanzadas y

---

<sup>2</sup> Premio Roma (Cibo):

Cos'è: Un concorso annuale che ha come obiettivo quello di individuare le eccellenze gastronomiche italiane, in particolare il pane.

Fondamento: Si tratta di un'iniziativa privata, non direttamente regolamentata da una legge specifica. Si inserisce nel contesto più ampio delle manifestazioni e delle promozioni di prodotti alimentari.

<sup>3</sup> Orden APA/379/2023, de 8 de abril, que establece las bases reguladoras de la concesión de los Premios Alimentos de España.

respetuosas con el medio ambiente, sino también por mejorar la cultura gastronómica de la sociedad.

Por las razones anteriores, someto a consideración de las señoras y señores Diputados el siguiente proyecto de ley.

LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA

DECRETA:

### **LEY PARA LA CREACIÓN DEL PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA**

**ARTÍCULO PRIMERO.** – Adiciónense un nuevo inciso i) al artículo 3 de la Ley sobre Premios Nacionales de Cultura, Ley 9211 del 4 de marzo de 2014, para que en adelante se lea de la siguiente manera:

#### **“ARTÍCULO 3.- Clasificación**

Los premios se clasificarán en las siguientes categorías:

(...)

- i) Premios Nacionales de Gastronomía. Se crean las siguientes cuatro categorías:**
  - a. Toda una vida.** Reconocimiento a la trayectoria extendida de una persona que haya realizado una contribución excepcional a la gastronomía costarricense en cualquiera de sus facetas.
  - b. Gastronomía innovadora por tecnología de producción y funcionalidad.** Reconocimiento a la labor de investigación o innovación en alimentos: investigación científica o tecnológica,

histórica, innovación en las técnicas alimentarias o de restauración, desarrollo de nuevos productos o formas de producción, etc.

- c. **Jóvenes promesas de la cocina costarricense.** Reconocimiento al talento de chefs menores de 30 años que representan la cocina costarricense.
- d. **Mejor Comunicación Gastronómica.** Reconocimiento al profesional, empresa o proyecto de comunicación o difusión gastronómica desarrollado en Costa Rica o que haya tenido impacto en nuestro país.

**Constituirá en un reconocimiento económico, sin discriminación de regiones ni estilos, con pública notoriedad en el área de gastronomía durante el año inmediato anterior, debido a que, además de su trayectoria y alto grado de excelencia, evidencie un decidido nivel de aporte al fortalecimiento del entorno cultural gastronómico costarricense. Este galardón será coordinado administrativamente por la Dirección de Cultura.”**

**ARTÍCULO SEGUNDO.** – Modifíquese el inciso a) del artículo 8 de la Ley sobre Premios Nacionales de Cultura, Ley 9211 del 4 de marzo de 2014, para que en adelante se lea de la siguiente manera:

“ARTÍCULO 8.- Jurados

La conformación y las responsabilidades de los jurados citados en esta ley estarán determinadas por al menos los siguientes elementos:

- a) Integración: los jurados estarán formados por tres o cinco personas, de las cuales deberá designarse un único representante de las entidades administradoras; al menos un representante de cada universidad pública que imparta la disciplina o actividad a galardonar, y al menos un representante

electo por las asociaciones legalmente constituidas, con cédula jurídica vigente y al día con todas sus obligaciones.

**Para el caso de los premios en gastronomía, el jurado estará formado por siete personas, debiendo incluirse necesariamente a un único representante del Ministerio de Cultura y Juventud, un representante del Instituto Costarricense de Turismo, un representante del Ministerio de Agricultura y Ganadería, un representante del Ministerio de Salud, un representante de la Asociación Nacional de Chefs, un representante de la Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria y un representante del Instituto Nacional de Aprendizaje.**

Para la integración de los jurados se deberá tener en cuenta la formación en el ámbito de la especialidad, la trayectoria en su campo y que no tengan cuestionamiento de su solvencia moral. Las instituciones representadas asumirán los gastos que requieran sus delegados para el ejercicio del cargo.

**b) (...).**

**Rige a partir de su publicación. –**

**ADA ACUÑA CASTRO**

**DIPUTADA**