



## ACTA DEL JURADO DEL CERTAMEN COMIDAS Y BEBIDAS TRADICIONALES LOS SANTOS 2020, AL AMPARO DEL DECRETO EJECUTIVO NO. 29813-C DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL DEL MINISTERIO DE CULTURA Y JUVENTUD – 2020

Acta número **uno**, correspondiente a la sesión de fallo del **Jurado del Certamen de Comidas y Bebidas Tradicionales en la Zona de Los Santos 2020**, en atención a lo establecido en el **Decreto Ejecutivo N° 29813-C**, Certamen denominado "*Comidas y Bebidas Típicas*", publicado en el *Diario Oficial La Gaceta No. 186 del 27 de setiembre de 2001*, celebrada a las 8:44hs del 01 de octubre de dos mil veinte. Se cuenta con la participación de los siguientes miembros:

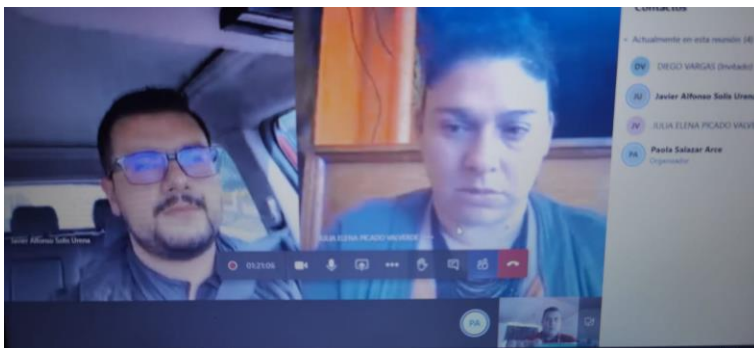
Javier Alfonso Solís Ureña, representante de la localidad de Dota, Sra. Julia Elena Picado Valverde, representante de la localidad de León Cortés, y Luis Diego Vargas Padilla, representante de la localidad de Tarrazú.

Considerando:

- I. Que durante la convocatoria del fondo se recibieron 188 recetas en cuatro categorías distintas - a saber: platos fuertes, acompañamientos, bebidas tradicionales, panes y postres, y en atención al Artículo 3 del Decreto mencionado, que hace referencia a las categorías de participación y a la designación de un jurado como lo indica el Artículo 4 del mismo Decreto, en el cual establece que: "(...) *cada jurado estará integrado por tres miembros designados por el Ministerio de Cultura y Juventud. (...) El jurado debe estar constituido por personas conocedoras del arte culinario de la región que se califique*". Así, se contó con la participación de 3 personas con conocimientos de la tradición alimentaria de los cantones de Dota, León Cortés y Tarrazú, quienes evaluaron las propuestas recibidas en las distintas categorías.
- II. En atención al Artículo 6 del el Decreto Ejecutivo N° 29813-C, "El jurado, por voto unánime de sus miembros, puede declarar desierto una o todas las categorías del Certamen."
- III. En este Certamen se evalúan cuatro categorías. Cada categoría obtendrá tres premios de dinero en efectivo, así como menciones honoríficas que considere el jurado.
- IV. Distribución del presupuesto en premios por las cuatro categorías es el siguiente:

<b>Categoría</b>	<b>Primer Lugar</b>	<b>Segundo Lugar</b>	<b>Tercer Lugar</b>	<b>TOTAL</b>
Platos Fuertes	¢1.500.000	¢900.000	¢600.000	<b>¢3.000.000</b>
Acompañamientos	¢1.000.000	¢700.000	¢300.000	<b>¢2.000.000</b>
Panes y postres	¢1.000.000	¢700.000	¢300.000	<b>¢2.000.000</b>
Bebidas	¢500.000	¢300.000	¢200.000	<b>¢1.000.000</b>
<b>TOTAL</b>				<b>¢8.000.000</b>

- V. Los premios se depositarán mediante una cuenta bancaria corriente o de ahorros. El trámite de pago podría tardar hasta tres meses, es responsabilidad de las personas ganadoras verificar el depósito del premio en la fecha establecida.
- VI. En atención a la situación de emergencia nacional que vive el país por motivo de la pandemia ocasionada por el virus SARS-COV-19, y a la importante cantidad de nuevos casos que se han suscitado en los últimos días en el país (que se presume responde a la segunda ola pandémica), y acatando la recomendación de las autoridades del Ministerio de Salud de evitar la reunión de personas que no pertenecen al mismo núcleo familiar, la presente sesión de fallo se realiza de manera virtual, mediante la aplicación de interacción virtual "Microsoft Teams", lo que se documenta en la captura de pantalla que se muestra a continuación (se evidencia la participación de las personas integrantes del jurado):



## I. Comprobación de quórum

Comprobado el quórum, se da inicio al fallo final de los ganadores mediante la convocatoria del Certamen de Comidas y Bebidas Tradicionales Los Santos 2020, según el proceso de análisis realizado por las y los integrantes del jurado, en el periodo comprendido entre el 21 al 29 de setiembre de 2020, lapso durante el cual se evaluaron las propuestas recibidas. Se recapitula a continuación lo analizado en dichas fechas:

## II. Propuestas recibidas

La convocatoria recibió 237 formularios de participación. No obstante, algunos fueron descalificados y otros eliminados, en atención a lo que establece el Artículo 5 del Decreto Ejecutivo **N° 29813-C**, el Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural realizará la labor de preseleccionar las postulaciones, verificando que cumplieran con lo estipulado en las bases de participación como requisitos de admisibilidad, específicamente:

- 1) Ser mayor de edad,
- 2) Más de 10 años de vivir en la zona,
- 3) Al menos el empleo de un producto agroalimentario de la zona, y
- 4) Entrega de al menos una fotografía del platillo en cuestión.

No fueron admisibles 49 formularios incompletos o incumplieron con alguna de las bases de participación antes mencionadas. Por tanto, se recibieron un total de **188 formularios completos**, de acuerdo con las bases de participación, los cuales se clasifican de la siguiente manera, según su inscripción:

<b>Categorías:</b>	<b>Total</b>
1. Platos fuertes	63
2. Acompañamientos	35
3. Panes y postres	71
4. Bebidas tradicionales	19
	<b>188</b>

<b>Cantón</b>	<b>Total</b>
1. Dota	31
2. León Cortés	69
3. Tarrazú	88
	<b>188</b>



### **III. Herramienta de Evaluación**

La metodología de evaluación aplicada por los miembros del jurado consistió en la aplicación de la siguiente **Herramienta de Evaluación**, que dio como resultado una nota para cada una de las propuestas:

<b>Criterios por calificar</b>		<b>Puntaje máximo: 25 pts.</b>
<b>Conocimientos y saberes en la cocina tradicional de la Zona de Los Santos:</b> se refiere a la experiencia y proceso de aprendizaje con el que cuenta la persona participante sobre la cocina tradicional de su comunidad y que se evidencia en la receta tradicional presentada.	Califique: Excelente: 5pts. Muy buena: 4pts. Buena: 3pts. Deficiente: 2pts. Muy deficiente: 1pt.	5
<b>Empleo de productos de la Zona de Los Santos:</b> se refiere a la utilización de productos agroalimentarios que tradicionalmente se cultivan y procesan en la Zona de Los Santos y que no sean importados.	Califique: Excelente: 5pts. Muy buena: 4pts. Buena: 3pts. Deficiente: 2pts. Muy deficiente: 1pt.	5
<b>Complejidad de la receta:</b> se refiere a la diversidad de ingredientes, pasos y utensilios empleados en la preparación de la receta tradicional.	Califique: Excelente: 5pts. Muy buena: 4pts. Buena: 3pts. Deficiente: 2pts. Muy deficiente: 1pt.	5
<b>Creatividad en la elaboración:</b> se refiere al proceso creativo que tiene la persona de emplear los recursos agroalimentarios existentes en su localidad, a partir de los conocimientos que posee de estos. Además de la adaptación de dichos ingredientes a la preparación de la receta tradicional.	Califique: Excelente: 5pts. Muy buena: 4pts. Buena: 3pts. Deficiente: 2pts. Muy deficiente: 1pt.	5
<b>Presentación del platillo:</b> se refiere a la estética en que se sirve y disponen los alimentos en el plato o los objetos con los cuáles lo sirve para consumo de la receta tradicional. Por ejemplo: envuelto en hojas, sobre una tortilla, dentro de un coco, etc.	Califique: Excelente: 5pts. Muy buena: 4pts. Buena: 3pts. Deficiente: 2pts. Muy deficiente: 1pt.	5

**Puntaje máximo: 25 puntos.**

#### **IV. Propuestas evaluadas**

Realizado el proceso de revisión y evaluación descrito, anteriormente, se calificaron las **188 recetas que cumplieron los requisitos**, y obtuvieron las siguientes calificaciones:

#### **Evaluaciones:**

<b>No</b>	<b>Categoría</b>	<b>ID Receta</b>	<b>Nombre de la Receta</b>	<b>Nombre completo del participante</b>	<b>Puntuación total</b>
1	Acompañamiento	AC001	Picadillo de Arracache	Milagro Cruz Cruz	18,33
2	Acompañamiento	AC002	Natilla Casera	Carlos Luis Ureña Hidalgo	13,33
3	Acompañamiento	AC003	Picadillo de Chicasquil	Noire Aguilar Fallas	19,33
4	Acompañamiento	AC004	Picadillo de Papaya Verde	Jazmín María Castillo Navarro	16,67
5	Acompañamiento	AC005	Mudos de Frijol	Ana Lisbeth Valverde Arias	19,33
6	Acompañamiento	AC006	Picadillo Tradicional de la Abuela	Flor María Valverde Elizondo	18,33
7	Acompañamiento	AC007	Frijoles verdes con verdura	Ana Patricia Murillo Murillo	17,33
8	Acompañamiento	AC008	Chanquetas	Sonia Calvo Mora	18,00
9	Acompañamiento	AC009	Picadillo de Arracache	Saylin Marín Martínez	20,00
10	Acompañamiento	AC010	Pollo achiotado	Rosa Isabel Rojas Camacho	17,67
11	Acompañamiento	AC011	Picadillo de Chicasquil con papa y molida	Haydee Gamboa Leiva	20,33
12	Acompañamiento	AC012	Ensalada de Guineo	Cindy Granados Hernández	19,33
13	Acompañamiento	AC013	Picadillo de Papaya	Mireya Jiménez Jiménez	17,33
14	Acompañamiento	AC014	Frijoles verdes con Pezuña de Chancho	Rosa María Naranjo Fallas	21,67
15	Acompañamiento	AC015	Picadillo de platano con chorizo	Tatiana Godínez Madrigal	18,00
16	Acompañamiento	AC016	Gallo de Arracache	Giselle Cerdas Ureña	18,67
17	Acompañamiento	AC017	Trucha con huevo y tortilla de la abuela	Clara Rosa González Flores	21,33
18	Acompañamiento	AC018	Picadillo de chira de guineo	Elizabeth Jiménez Gamboa	20,67
19	Acompañamiento	AC019	Tortas de Ñampi	Consuelo Quirós Herrera	20,33
20	Acompañamiento	AC020	Picadillo de cascara de platano verde y molida	Alicia Mora Monge	19,33
21	Acompañamiento	AC021	Picadillo de Banano verde con chorizo criollo	Flor Iris Umaña Ortiz	18,67
22	Acompañamiento	AC022	Picadillo de Juanita	Alicia Jiménez Gamboa	17,33
23	Acompañamiento	AC023	Gallos de Ayote con huevo	Yendry Castillo Castillo	15,33
24	Acompañamiento	AC024	Cubases con costilla de cerdo	María Salome Blanco Jiménez	18,67



No	Categoría	ID Receta	Nombre de la Receta	Nombre completo del participante	Puntuación total
25	Acompañamiento	AC025	Picadillo de Arracache con chicasquil	Saylin Marín Martínez	17,33
26	Acompañamiento	AC026	Escabeche dulce con verduras	María Victoria Alvarado Monge	15,67
27	Acompañamiento	AC027	Picadillo de Platano verde con Atún	María Salome Blanco Jiménez	16,67
28	Acompañamiento	AC028	Picadillo de Ñampi	Noelly Camacho Ureña	17,00
29	Acompañamiento	AC029	Picadillo de Guineo Negro	María Andreina Campos Porras	19,67
30	Acompañamiento	AC030	Delicia de Platano con Atún	Diana Carolina Vargas Jiménez	18,67
31	Acompañamiento	AC031	Picadillo de palmito	Olga Porras Jiménez	17,67
32	Acompañamiento	AC032	Tortillas caseras	María Raquel Solís Guevara	13,67
33	Acompañamiento	AC033	Papas Achiotadas	Felicia Echeverría Hermoso	17,33
34	Acompañamiento	AC034	Sopa de Quelites de Ayote	Lucidia Hernández Parra	19,67
35	Acompañamiento	AC035	Picadillo de Arracache el original	Guadalupe Navarro Monge	19,00
36	Bebidas Tradicionales	BT001	Fresco de Platano Maduro	Karla Hernández Hernández	17,33
37	Bebidas Tradicionales	BT002	Café chorreado endulzado con caña de azucar	Monserrath Navarro Navarro	19,00
38	Bebidas Tradicionales	BT003	Crema de café con licor	Mayra Vargas Díaz	17,67
39	Bebidas Tradicionales	BT004	Chicha de Piña	Adriana Quesada Jiménez	17,67
40	Bebidas Tradicionales	BT005	Café con agua de caña	Sandra Quirós Camacho	22,00
41	Bebidas Tradicionales	BT006	Batido cremoso de papaya y fresas	Lilliam Gamboa Leiva	15,00
42	Bebidas Tradicionales	BT007	Bebida tradicional a base de caña de azucar	María Nela Hidalgo Prado	17,00
43	Bebidas Tradicionales	BT008	Infusión	William Mora Durán	19,33
44	Bebidas Tradicionales	BT009	Café chorreado	Noelly Camacho Ureña	16,00
45	Bebidas Tradicionales	BT010	Agua de Sapo	Saylin Marín Martínez	16,67
46	Bebidas Tradicionales	BT011	Fresco de Uchua	Alicia Jiménez Gamboa	17,00



No	Categoría	ID Receta	Nombre de la Receta	Nombre completo del participante	Puntuación total
47	Bebidas Tradicionales	BT012	Bebida dorada	Elizabeth Jiménez Gamboa	19,33
48	Bebidas Tradicionales	BT013	Nectar de amor	Diana Carolina Vargas Jiménez	18,33
49	Bebidas Tradicionales	BT014	Bebida de Guarapo	Sergio Emiliano Garro Navarro	19,33
50	Bebidas Tradicionales	BT015	Frappé de café 1821	Víctor Hugo Flores Estrado	16,00
51	Bebidas Tradicionales	BT016	Café chorreado con agua de caña	Olga Porras Jiménez	19,00
52	Bebidas Tradicionales	BT017	Ponche tradicional	Anneth Mora Jiménez	19,67
53	Bebidas Tradicionales	BT018	La mestiza	Lucidia Hernández Parra	20,00
54	Bebidas Tradicionales	BT019	Agua de Sapo	Guadalupe Padilla Castillo	17,33
55	Plato Fuerte	PF001	Trucha de Copey	Heiliana Granados Cruz	18,00
56	Plato Fuerte	PF002	Arroz guacho tradicional	Luis Carlos Vega Hernández	17,00
57	Plato Fuerte	PF003	Pozol	María Magdalena Calvo Mora	19,33
58	Plato Fuerte	PF004	Pozol tradicional	Jeanneth Navarro Hidalgo	20,00
59	Plato Fuerte	PF005	Lomo relleno	Lidieth Ulloa Prado	21,67
60	Plato Fuerte	PF006	Pozol	Rosalba Gamboa Robles	18,00
61	Plato Fuerte	PF007	Lomos	Sianny Fallas Fallas	15,67
62	Plato Fuerte	PF008	Tamal de cerdo	Frenecid Mora Barboza	15,00
63	Plato Fuerte	PF009	Pollo enjarrado	Sandra Quirós Camacho	20,67
64	Plato Fuerte	PF010	Tamales de cerdo	Ligia Mercedes Umaña Ureña	15,00
65	Plato Fuerte	PF011	Casado con carne en salsa	Jorge Fallas Quesada	17,33
66	Plato Fuerte	PF012	Estofado de turno	Dora Fernández Mena	21,00
67	Plato Fuerte	PF013	Almuerzo Campesino	Margarita Umaña Zamora	22,33
68	Plato Fuerte	PF014	Sopa de Mondongo	Monserrat Tenorio Vargas	19,67
69	Plato Fuerte	PF015	Plato tradicional costarricense	Lilliam Gamboa Leiva	16,33
70	Plato Fuerte	PF016	Vigorón tradicional	Gilberto Calvo Ortiz	14,00
71	Plato Fuerte	PF017	Delicias de Antaño	Cindy Granados Hernández	22,67
72	Plato Fuerte	PF018	Gallino achiotada	Inés Chinchilla Rivera	19,00
73	Plato Fuerte	PF019	Almuerzo día de campo	Donay Esquivel Garro	17,33



No	Categoría	ID Receta	Nombre de la Receta	Nombre completo del participante	Puntuación total
74	Plato Fuerte	PF020	Tamales de cerdo con carne frita	María Cecilia Picado Ortega	17,00
75	Plato Fuerte	PF021	Gallina achiotada	Berenice Navarro Cruz	19,00
76	Plato Fuerte	PF022	Tamal de cerdo	Rosa Elena Naranjo Blanco	16,33
77	Plato Fuerte	PF023	Gallina enjarrada dorada	Elizabeth Jiménez Gamboa	20,67
78	Plato Fuerte	PF024	Megacasado Campesino	Carmen Lidia Cruz Marín	20,33
79	Plato Fuerte	PF025	Lomo de res relleno	Mercedes Mata Naranjo	20,33
80	Plato Fuerte	PF026	Gallina enjarrada	Marita Navarro Quirós	21,67
81	Plato Fuerte	PF027	Sopa de Gallina casera	Diana Carolina Vargas Jiménez	19,67
82	Plato Fuerte	PF028	Lasaña pizzera	Doris Abarca Solano	11,33
83	Plato Fuerte	PF029	Casado criollo costarricense	Judith Hernández Román	16,00
84	Plato Fuerte	PF030	Pinto tradicional con café chorreado	Mónica Virginia Badilla Gamboa	14,00
85	Plato Fuerte	PF031	Casado tradicional	Suiyen Vanessa Monge Badilla	16,67
86	Plato Fuerte	PF032	Casado	Marta Etegive Porras Jiménez	17,67
87	Plato Fuerte	PF033	Sopa de carne ahumada	Silvia Umaña Venegas	20,33
88	Plato Fuerte	PF034	Caldo de gallina criolla	María de los Ángeles Chinchilla Rivera	19,00
89	Plato Fuerte	PF035	Sopa de mondongo	Isabel Hidalgo Prado	17,67
90	Plato Fuerte	PF036	Filete de trucha a la plancha	Gilda Parra Sánchez	17,00
91	Plato Fuerte	PF037	Costilla de Cerdo con Salsa Barbacoa	Luis Manuel Rojas Mora	15,00
92	Plato Fuerte	PF038	Olla de Carne	Mariana Fallas Vargas	18,67
93	Plato Fuerte	PF039	Chicharrones	Soledad Bonilla Valverde	13,33
94	Plato Fuerte	PF040	Carne en Salsa oscura	María Victoria Alvarado Monge	18,00
95	Plato Fuerte	PF041	Lomo fingido	Grettel Mora Badilla	19,00
96	Plato Fuerte	PF042	Almuerzo Campesino	Saylin Marín Martínez	17,33
97	Plato Fuerte	PF043	Olla de Carne	Arellys Vargas Navarro	19,67
98	Plato Fuerte	PF044	Estofado de res	Flor Emilia Mora Fernández	19,00
99	Plato Fuerte	PF045	Tamales de Cerdo	Alba Abarca Fernández	15,33
100	Plato Fuerte	PF046	Olla de Carne	Ana Lía Mora Chinchilla	19,33
101	Plato Fuerte	PF047	Arroz con ayote	Karen Vanessa Badilla Quesada	16,33
102	Plato Fuerte	PF048	Lomo de cerdo relleno	Carlos Valverde Meza	22,00
103	Plato Fuerte	PF049	Sopa de Guacho de Gallina casera	Dicnorah Venegas Vega	19,33
104	Plato Fuerte	PF050	Gallina achiotada	Elizabeth Navarro Porras	19,67
105	Plato Fuerte	PF051	Estofado	Hazel Priscilla Garro Ureña	19,33



No	Categoría	ID Receta	Nombre de la Receta	Nombre completo del participante	Puntuación total
106	Plato Fuerte	PF052	Olla de Carne con carne seca la humo	María Andreina Campos Porras	20,67
107	Plato Fuerte	PF053	Gallina enjarrada	Yamileth Abarca Mora	19,67
108	Plato Fuerte	PF054	Lomo falso o fingido	María Adelina Meza Solís	18,33
109	Plato Fuerte	PF055	La gallina yeya	Lorena Vindas Vargas	20,00
110	Plato Fuerte	PF056	Almuerzo envuelto en hoja	Zulema Picado Méndez	18,00
111	Plato Fuerte	PF057	Lomo de balsa	Gina Vindas Vargas	19,33
112	Plato Fuerte	PF058	Olla de carne con jarrete	Luis Guillermo Cedeño Sánchez	20,00
113	Plato Fuerte	PF059	Pollo enjarrado	Ilce Naranjo Vargas	19,67
114	Plato Fuerte	PF060	Almuerzo Campesino	Jasmín Abarca Navarro	19,67
115	Plato Fuerte	PF061	Sopa de Quelites con torta de huevo con masa	Grettel Vargas Retana	20,33
116	Plato Fuerte	PF062	Alipego con Plátano maduro	Dayana Navarro Porras	21,33
117	Plato Fuerte	PF063	Gallo Pinto	Mariela Solís Quirós	14,00
118	Panes y Postres	PP001	Tamal de Maicena	Anavelia Jiménez Camacho	18,00
119	Panes y Postres	PP002	Empanada de Chiverre	Álvaro Fallas Fernández	18,00
120	Panes y Postres	PP003	Pan Integral Doña Sara	Miriam Lorena Coto Díaz	16,00
121	Panes y Postres	PP004	Bizcocho	Julia Hernández Camacho	20,33
122	Panes y Postres	PP005	Bizcocho Artesanal	Carmen María Calderón Camacho	18,67
123	Panes y Postres	PP006	Queque tradicional casero	Vanessa Herrera Salazar	14,33
124	Panes y Postres	PP007	Torta de arroz	Marjory Mora Solano	18,33
125	Panes y Postres	PP008	Queque de zanahoria	Ana Ingrid Navarro Navarro	12,67
126	Panes y Postres	PP009	Cangrejo de Dulce de Leche	Ericka Vanessa Hernández Chaves	15,33
127	Panes y Postres	PP010	Caramelo de Chiverre	Sandra Blanco Meza	20,67
128	Panes y Postres	PP011	Papayuela en Almíbar	Mariela Torres Chacón	17,67
129	Panes y Postres	PP012	Prestiños	María José Quirós Garro	14,33
130	Panes y Postres	PP013	Cajeta de Semillas de Chiverre	Idannia Vanessa Vargas Fallas	20,33
131	Panes y Postres	PP014	Torta de arroz	Clemencia Venegas Gamboa	20,67
132	Panes y Postres	PP015	Mermelada de Tomate de Palo	Nidia Mora Monge	16,67
133	Panes y Postres	PP016	Dulce de frutas	Dania Navarro Fallas	17,33
134	Panes y Postres	PP017	Tamal asado	Olga Fallas Fallas	16,67
135	Panes y Postres	PP018	Turrón de Semillas de Chiverre	Mayela Araya Sánchez	19,67
136	Panes y Postres	PP019	Tamal de Maicena	María V. Jiménez Alpízar	17,67
137	Panes y Postres	PP020	Yogurt natural de café o cúrcuma	Mallini Brenes Sánchez	17,33





No	Categoría	ID Receta	Nombre de la Receta	Nombre completo del participante	Puntuación total
138	Panes y Postres	PP021	Empanada de Chiverre	Olga María Sandí Ureña	20,33
139	Panes y Postres	PP022	Pan casero con miel de chiverre	María Elena Mora Mora	19,67
140	Panes y Postres	PP023	Torrejias	María del Carmen Ureña Gutiérrez	19,67
141	Panes y Postres	PP024	Pan teresita	Cindy Granados Hernández	19,67
142	Panes y Postres	PP025	Mudos rellenos de semillas de chiverre y frijol	Juana Fallas Ureña	21,67
143	Panes y Postres	PP026	Torta de arroz	Ana Ruth Naranjo Fallas	23,00
144	Panes y Postres	PP027	Cajeta de Semillas de Chiverre	Ana Patricia Murillo Murillo	20,00
145	Panes y Postres	PP028	Cajeta de coco y tapa de dulce	Lilliam Gamboa Leiva	16,67
146	Panes y Postres	PP029	Jaleitas de Guayaba	Ana Marieta Sandí Ureña	20,67
147	Panes y Postres	PP030	Cajeta de Chiverre	Yadira Calero Meneses	19,00
148	Panes y Postres	PP031	Tamal de Elote	Rosa María Naranjo Fallas	20,67
149	Panes y Postres	PP032	Cajeta de Frijol	Yoselin Castillo Cascante	17,00
150	Panes y Postres	PP033	Tamal de Elote	Margarita Solano Rivera	18,33
151	Panes y Postres	PP034	Bizcocho Horneado en Horno de Barro	Zulema Picado Méndez	19,67
152	Panes y Postres	PP035	Torta fría de crema de café y licor	Paula Andrea Siles Arce	14,67
153	Panes y Postres	PP036	Cosposa Rellena	Carmen Lidia Cruz Marín	20,33
154	Panes y Postres	PP037	Chorreadas o Hervidas	María Teresita del Carmen Bonilla Venegas	18,33
155	Panes y Postres	PP038	Donas	Cristina Carrión Castillo	12,33
156	Panes y Postres	PP039	Postre Mazamorra	Marita Navarro Quirós	20,33
157	Panes y Postres	PP040	Tamal Asado	Shirley Cascante Cruz	16,67
158	Panes y Postres	PP041	Bizcocho	Haydee Gamboa Leiva	20,67
159	Panes y Postres	PP042	Rosquillas de café	Diana Vargas Jiménez	21,67
160	Panes y Postres	PP043	Pastel de Manzana	Ana Mora Ureña	16,67
161	Panes y Postres	PP044	Mazamorra de Maíz Blanco	Mariana Chinchilla Rivera	20,67
162	Panes y Postres	PP045	Cosposa	Vera Badilla Gamboa	17,67
163	Panes y Postres	PP046	Pie de Manzana	Jonathan Fallas Vargas	16,00
164	Panes y Postres	PP047	Chorreadas	María de los Ángeles Montero Jiménez	16,67
165	Panes y Postres	PP048	Caramelos de Chiverre	Gilda Parra Sánchez	23,33
166	Panes y Postres	PP049	Mazamorra	María Eugenia Badilla Gamboa	18,00
167	Panes y Postres	PP050	Tamalitos de Elote	Margarita Barrios Zúñiga	20,00
168	Panes y Postres	PP051	Bizcocho casero al horno	Elizabeth Jiménez Gamboa	19,33



No	Categoría	ID Receta	Nombre de la Receta	Nombre completo del participante	Puntuación total
169	Panes y Postres	PP052	Coquitas de jalea de naranja	María Fernanda Ureña Mora	20,00
170	Panes y Postres	PP053	Tamal Asado de Doña Ana	Ana Lorena Blanco Monge	17,67
171	Panes y Postres	PP054	Arroz con leche	Saylin Marín Martínez	17,00
172	Panes y Postres	PP055	Tamalitos asados de elote	María Victoria Alvarado Monge	18,33
173	Panes y Postres	PP056	Pan de Elote	Maryuri Solano Acuña	19,67
174	Panes y Postres	PP057	Bollitos Dulces rellenos	Víctor Hugo Flores Estrada	22,67
175	Panes y Postres	PP058	Mazamorra	Rosa Elena Naranjo Blanco	19,00
176	Panes y Postres	PP059	Postre de Café	María Juanita Solano Jiménez	13,00
177	Panes y Postres	PP060	Cajeta de Coco	Virginia Segura Jiménez	17,67
178	Panes y Postres	PP061	Caramelo de Chiverre	Josué Humberto Fallas Madrigal	21,00
179	Panes y Postres	PP062	Jalea de Naranja	María del Milagro Navarro Vargas	19,00
180	Panes y Postres	PP063	Papin de arroz	Joaquina Cordero Corella	20,00
181	Panes y Postres	PP064	Arroz con leche	María Raquel Solís Guevara	17,67
182	Panes y Postres	PP065	Ayote con dulce	Olga Porras Jiménez	20,67
183	Panes y Postres	PP066	Pan de Ayote	Luis Guillermo Cedeño Sánchez	18,33
184	Panes y Postres	PP067	Chorreadas	Anneth Mora Jiménez	19,33
185	Panes y Postres	PP068	Churros rellenos	Erick Taracena Cascante	13,67
186	Panes y Postres	PP069	Tamal de Yuca y Coco	Abigail Campos Porras	19,33
187	Panes y Postres	PP070	Mazamorra	Teresita Navarro Vargas	18,67
188	Panes y Postres	PP071	Toronja en miel	María Digna Valverde Abarca	22,00

## El jurado acuerda:

### 1. Los ganadores según la categoría de participación son:

Categoría	Primer Lugar	Segundo Lugar	Tercer Lugar
<b>Platos Fuertes</b>	Delicias de Antaño/ Cindy Granados Hernández	Almuerzo Campesino/ Margarita Umaña Zamora	Lomo de cerdo relleno/ Carlos Valverde Meza
<b>Acompañamientos</b>	Frijoles verdes con Pezuña de Chancho/ Rosa María Naranjo Fallas	Trucha con huevo y tortilla de la abuela/ Clara Rosa González Flores	Picadillo de chira de guineo/ Elizabeth Jiménez Gamboa
<b>Panes y postres</b>	Caramelos de Chiverre/ Gilda Parra Sánchez	Torta de arroz/ Ana Ruth Naranjo Fallas	Bollitos Dulces rellenos/ Víctor Hugo Flores Estrada
<b>Bebidas tradicionales</b>	Café con agua de caña/ Sandra Quirós Camacho	La mestiza/ Lucidia Hernández Parra	Ponche tradicional/ Anneth Mora Jiménez



**2. Comunicar al Despacho Ministerial los doce ganadores del primer, segundo y tercer lugar en las cuatro categorías de participación para su comunicación a la sociedad civil el domingo 25 de octubre de 2020, través del Canal Altavisión y las redes sociales del Centro de Patrimonio Cultural y el Ministerio de Cultura y Juventud.**

#### **V. Firmas del jurado calificador**

1. Sra. Julia Elena Picado Valverde,  
cédula de identidad: 110640354,  
representante por el Cantón de León Cortés.
  
2. Luis Diego Vargas Padilla,  
cédula de identidad: 108680420,  
representante por el Cantón de Tarrazú.
  
3. Javier Alfonso Solís Ureña,  
cédula de identidad: 114850692  
representante por el Cantón de Dota.