



ACTA DEL JURADO DEL CERTAMEN COMIDAS Y BEBIDAS TRADICIONALES PÉREZ ZELEDÓN 2022, AL AMPARO DEL DECRETO EJECUTIVO NO. 29813-C DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL DEL MINISTERIO DE CULTURA Y JUVENTUD – 2022

Acta número **uno**, correspondiente a la sesión de fallo del **Jurado del Certamen de Comidas y Bebidas Tradicionales de Pérez Zeledón 2022**, 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 13:15hs del 30 de setiembre de dos mil veintidós y se llevó a cabo en las oficinas de la gestora cultural de la Municipalidad de Pérez Zeledón. Se cuenta con la participación de los siguientes miembros:

Evelyn Mena Abarca, Chef de Cocina, Cesar David Herrera Garita, Chef y Yajaira Jiménez Calvo, Repostera.

Considerando:

1. Que durante la convocatoria del fondo se recibieron 228 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 del cantón de Pérez Zeledón, quienes evaluaron las propuestas recibidas en las distintas categorías.
2. 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."
3. En este Certamen se evalúan cuatro categorías. Cada categoría obtendrá tres premios de dinero en efectivo.
4. Distribución del presupuesto en premios por las cuatro categorías es el siguiente:

Categoría	Primer Lugar	Segundo Lugar	Tercer Lugar	TOTAL
Platos Fuertes	¢2.000.000	¢1.200.000	¢800.000	¢4.000.000
Acompañamientos	¢1.300.000	¢1.000.000	¢700.000	¢3.000.000
Panes y postres	¢1.300.000	¢1.000.000	¢700.000	¢3.000.000
Bebidas	¢800.000	¢700.000	¢500.000	¢2.000.000
TOTAL				¢12.000.000

5. 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.
6. La presente sesión de fallo se realiza en las instalaciones de la oficina de la gestora cultural de la Municipalidad de Pérez Zeledón:

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 Pérez Zeledón 2022, según el proceso de análisis realizado por las y los integrantes del jurado, en el periodo comprendido entre el 18 al 29 de setiembre de 2022, lapso durante el cual se evaluaron las propuestas recibidas. Se recapitula a continuación lo analizado en dichas fechas:

II. Propuestas recibidas

La convocatoria de inscripción recibió 299 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 20 años de vivir en el cantón,
- 3) Al menos el empleo de un producto agroalimentario de la zona, y
- 4) Entrega de al menos tres fotografías del platillo en cuestión.

No fueron admisibles 71 formularios por considerarse incompletos o porque incumplieron con alguno de los requisitos de las bases de participación antes mencionadas. Por tanto, se aceptaron un total de **228 formularios completos**, de acuerdo con las bases de participación, los cuales se clasifican de la siguiente manera, según su inscripción:

Categorías:	Total
1. Platos fuertes	99
2. Acompañamientos	43
3. Panes y postres	72
4. Bebidas tradicionales	14
	228

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:

Criterios por calificar	Escala de calificación	Puntaje máximo
Conocimientos y saberes en la cocina tradicional del cantón de Pérez Zeledón: 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.	Excelente: 5pts. Muy buena: 4pts. Buena: 3pts. Deficiente: 2pts. Muy deficiente: 1pt.	5
Empleo de productos del cantón de Pérez Zeledón: se refiere a la utilización de	Excelente: 5pts.	

productos agroalimentarios que tradicionalmente se cultivan y procesan en Pérez Zeledón y que no sean importados.	Muy buena: 4pts. Buena: 3pts. Deficiente: 2pts. Muy deficiente: 1pt.	5
Complejidad de la receta: se refiere a la diversidad de ingredientes, pasos y utensilios empleados en la preparación de la receta tradicional.	Excelente: 5pts. Muy buena: 4pts. Buena: 3pts. Deficiente: 2pts. Muy deficiente: 1pt.	5
Creatividad en la elaboración: 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.	Excelente: 5pts. Muy buena: 4pts. Buena: 3pts. Deficiente: 2pts. Muy deficiente: 1pt.	5
Presentación del platillo: 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.	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 **228 recetas que cumplieron los requisitos**, y obtuvieron las siguientes calificaciones:

Evaluaciones:

N°	Categoría	ID Receta	Nombre Receta	Nombre completo del participante	Puntuación total
1	Plato fuerte	PF003	Olla de carne	Ivonne Granados Mora	45
2	Plato fuerte	PF012	Frijoles cubases con carne de cerdo, acompañado con arroz blanco y picadillo de chayote y maíz	Roxana Valverde Vargas	42
3	Plato fuerte	PF013	Pozol costarricense	María Lidia Zúñiga Ureña	39
4	Plato fuerte	PF014	Olla de carne	Karol Duarte Bonilla	41
5	Plato fuerte	PF016	Pozol	Margarita Elizondo Núñez	41
6	Plato fuerte	PF017	Pozol	Margarita Sánchez Navarro	40
7	Plato fuerte	PF018	Sopa de patacones	Karla Ulloa Sánchez	47
8	Plato fuerte	PF021	Tamales de cerdo	Elizabeth Navarro Vega	45

9	Plato fuerte	PF025	Pollo achiotado acompañado de tortillas caseras	Dinia Garro Cascante	40
10	Plato fuerte	PF027	Plato tradicional de la abuela Arselia	Susana Mena Rojas	46
11	Plato fuerte	PF032	Almuerzo comfortable	Natalia Ramírez Garro	36
12	Plato fuerte	PF034	Tamales de arroz	Felicia Acosta Maroto	38
13	Plato fuerte	PF039	Gallina enjarrada	Sonia María Mena Rojas	47
14	Plato fuerte	PF040	Arroz guacho con tortilla palmeada	Zulay Cordero Azofeifa	39
15	Plato fuerte	PF043	Guacho de arroz pilado con carne de cerdo al humero	Flory Bermúdez Delgado	63
16	Plato fuerte	PF044	Lomo relleno	Ofelia Rojas Serrano	40
17	Plato fuerte	PF053	Olla de carne dentro de un ayote	María del Carmen Vega Hidalgo	53
18	Plato fuerte	PF054	Olla de carne	Heilyn Chaves León	41
19	Plato fuerte	PF061	Almuerzo Campesino	Olga Rodríguez Vega	45
20	Plato fuerte	PF065	Tamal de cerdo de maíz colado	Elizett Bermúdez Delgado	44
21	Plato fuerte	PF066	Chicharrones de mi Abuelo	Flor Ávila Umaña	41
22	Plato fuerte	PF067	Almuerzo campesino a la leña	Digna del Rocío Bermúdez Delgado	45
23	Plato fuerte	PF070	Gallina achotada rellena y tortillas	Cristina Ureña Vargas	50
24	Plato fuerte	PF078	Almuerzo en alforja	Dinia Magaly Bermúdez Delgado	44
25	Plato fuerte	PF079	Pollo asado al romero.	Alejandra Bermúdez Delgado	41
26	Plato fuerte	PF080	Pollo a la abuela (pollo achiotado)	Eny Urbina Corrales	39
27	Plato fuerte	PF088	Olla de carne	Alexandra Delgado Quesada	42
28	Plato fuerte	PF089	Pozol	Ana María Isabel Valverde Camacho	32
29	Plato fuerte	PF090	Ceviche de mamón	Damaris Venegas Díaz	38
30	Plato fuerte	PF094	Gallina casera achiotada	Karen Arroyo Castro	45
31	Plato fuerte	PF095	Pozol tradicional	Oscar Felipe Mora Arias	40
32	Plato fuerte	PF103	Gallina Casera Enjarrada Rellena	Enid Vega Jara	50
33	Plato fuerte	PF104	Gallina achiotada enjarrada, hecha a la leña	María Vargas Jiménez	45
34	Plato fuerte	PF106	Chicharrones a lo tico	Esteban Mauricio Vargas Vega	42
35	Plato fuerte	PF112	Casado de Liz	Lisley Fallas Porras	41
36	Plato fuerte	PF113	Pozol de Maíz con Carne Cerdo a la Leña	Xinia Godínez Méndez	48
37	Plato fuerte	PF116	Frijolillo con carne de cerdo	Petronila Ríos Zúñiga	38
38	Plato fuerte	PF117	Plato de Pollo del Quelite	Evelio Flores Montoya	35
39	Plato fuerte	PF120	Arroz guacho	Aurora María Segura Rojas	38
40	Plato fuerte	PF122	Almuerzo en hojas	Mirian Vega Naranjo	38
41	Plato fuerte	PF123	Guacho	Nataly Paola Ríos Zúñiga	38
42	Plato fuerte	PF128	Almuerzos en hojas	Lucía Méndez Molina	40

43	Plato fuerte	PF130	Gallo pinto	Blanca Jiménez Castro	35
44	Plato fuerte	PF137	Tradicional olla de carne	Iris Amador Castro	38
45	Plato fuerte	PF139	Gallina achiotada	Andrea Díaz Delgado	39
46	Plato fuerte	PF142	Lomo relleno	Elizabeth Cordero Fallas	38
47	Plato fuerte	PF143	Pozole	Carmen Cecilia Geraldina Marín Fallas	37
48	Plato fuerte	PF147	Pozol de maíz	Emma Edith Díaz Leiva	39
49	Plato fuerte	PF152	Pollo caribeño	María Xinia Vargas Beita	25
50	Plato fuerte	PF154	Olla de carne	Minor Mora Valverde	33
51	Plato fuerte	PF158	Plato para las bodas	Cynthia Hernández Viales	60
52	Plato fuerte	PF160	Casado con amor	Katlin Ávila Hernández	42
53	Plato fuerte	PF166	Almuerzo en hojas con pollo achotado	Neimy Campos Tencio	41
54	Plato fuerte	PF175	La gallina achotada	María Cristina Barquero Sánchez	40
55	Plato fuerte	PF176	Pozol de pollo seco	Doris María González Jiménez	37
56	Plato fuerte	PF181	Gallina Achiotada	Adalia Rodríguez Navarro	39
57	Plato fuerte	PF186	Sopa Amarilla	Katiana Prendas Díaz	41
58	Plato fuerte	PF187	Frito de cerdo	Dayana Cordero Solís	48
59	Plato fuerte	PF189	Lengua en salsa	María Enilda Morales Vázquez	47
60	Plato fuerte	PF198	Pozol	Silvia Elena Angulo Calderón	42
61	Plato fuerte	PF199	Gallina achiotada	Francis Morales Cordero	45
62	Plato fuerte	PF200	Lengua en Salsa de tomate	Luz Mary Ureña Valverde	39
63	Plato fuerte	PF201	Olla de carne con carne seca al humo	María Haydeé Elizondo Morales	37
64	Plato fuerte	PF202	Gallina achiotada rellena	Deyanira del Carmen Badilla Abarca	47
65	Plato fuerte	PF206	Pollo a la abuela en picadillo de papaya y chिकासquil	Iván Duarte Morales	43
66	Plato fuerte	PF208	Gallina casera rellena	Adriana Navarro Camacho	41
67	Plato fuerte	PF209	Frijoles tiernos rojos con costilla de cerdo	Silvia Segura Acuña	43
68	Plato fuerte	PF210	Pollo achotado relleno	Yorleny Camacho Cordero	41
69	Plato fuerte	PF211	Sopa de mondongo	Lessin Vianney Garro Quesada	40
70	Plato fuerte	PF218	Pollo asado envuelto en hojas	Deidalia Navarro Ilama	39
71	Plato fuerte	PF220	Pollo achiotado	Robin José Umaña Elizondo	41
72	Plato fuerte	PF223	Machaca de río al horno de barro	Yuri Otárola Araya	41
73	Plato fuerte	PF226	Almuerzo Campesino	Sonia Altamirano Gómez	40
74	Plato fuerte	PF228	Olla de carne con carne seca a la leña en horno de la cocina de leña	María Magaly Navarro Camacho	43
75	Plato fuerte	PF229	Jaibas rellenas y envueltas en huevo	María del Rocío Zúñiga Agüero	49
76	Plato fuerte	PF232	Lomo de cerdo relleno	Margarita Porras Vargas	41

77	Plato fuerte	PF235	Almuerzo campesino con carne ahumada envuelta en hojas de banano	Raquel Pérez Chinchilla	51
78	Plato fuerte	PF236	Pozol	Wendy Araya Madrigal	40
79	Plato fuerte	PF238	Pozol de Cerdo	Damaris De los Ángeles Camacho Porras	40
80	Plato fuerte	PF240	Esferas autóctonas del Sur	Melissa Parra Muñoz	49
81	Plato fuerte	PF242	Olla de Carne Familiar	Marisol Elizondo Espinoza	39
82	Plato fuerte	PF243	Guacho de Gallina	María Daniela Navarro Hernández	39
83	Plato fuerte	PF244	Almuercitos de la abuela	María Fernanda Quirós Mora	46
84	Plato fuerte	PF245	Olla de carne	Leidy Gamboa Fonseca	37
85	Plato fuerte	PF246	Pozol	Vanesa Solís Fonseca	38
86	Plato fuerte	PF251	Lomo de cerdo relleno	Geovanny Alfaro Duran	39
87	Plato fuerte	PF252	Lomo relleno de cerdo, receta de la abuela con salsa de maracuyá	Margareth Valverde Mejía	53
88	Plato fuerte	PF254	Sopa de Frijolito de palo o "gandull"	Ivannia Romero Vega	44
89	Plato fuerte	PF255	Wacho de gallina criolla con tortillas de maíz	María Isabel Abarca Campos	55
90	Plato fuerte	PF261	Gallina Achotada	Nelson Elizondo Acuña	47
91	Plato fuerte	PF262	Lomo de cerdo relleno	Vilma María Vargas Caballero	45
92	Plato fuerte	PF271	Chicharrones de panzada con falda	Carlos Alberto Vargas Caballero	40
93	Plato fuerte	PF278	Almuerzo campesino	Edith Valverde Mena	38
94	Plato fuerte	PF279	Picadillo de Ayote tierno en leche	Noilyn Navarro Camacho Shirley Yeanneth Varela Fernández	31
95	Plato fuerte	PF282	Sopa de albóndigas con tomate		43
96	Plato fuerte	PF283	Picadillo de raíz de papaya	Marianela Ramírez Moya	35
97	Plato fuerte	PF285	Casado Generaleño	Rocilene Portugués Vargas	47
98	Plato fuerte	PF291	Sofrito de Lengua de Res en salsa con sabor y aroma a café producido en Pérez Zeledón	Ana Iris Fernández Vargas	42
99	Plato fuerte	PF294	Gallo Pinto	Iris Rodríguez Jiménez	42
100	Acompañamiento	AC023	Tamal mudo	Jenny María Mora Navarro	41
101	Acompañamiento	AC046	Tortillas caseras	Virginia Rivera Jiménez	25
102	Acompañamiento	AC058	Un gustito palmito.	María Gerardina Badilla García	37
103	Acompañamiento	AC081	Picadillo de arracache	María José Mora Jiménez	30
104	Acompañamiento	AC082	Lomo de carne molida relleno	Cristina Salazar Cascante	36
105	Acompañamiento	AC083	Tamales de cerdo y frijol	Sandra Cascante López	38
106	Acompañamiento	AC085	Enyucados caseros rellenos	Natalia Vargas Méndez	45
107	Acompañamiento	AC092	Picasabor	Xinia Guzmán Ramírez	47
108	Acompañamiento	AC093	Tamales	Glenda Sulanlli Navarro Mora	38
109	Acompañamiento	AC101	Picadillo de Zorrillo con banano	Lucrecia Solano Porras	35

110	Acompañamiento	AC108	Picadillo de Banano de Nanina	Gaudy Jinela Cruz Calvo	39
111	Acompañamiento	AC114	Tamal de Frijol con Huevo Duro	Yojanna Cerdas Godínez	39
112	Acompañamiento	AC119	Tamales mudos de frijoles	Heilyn Elizondo Palacios	40
113	Acompañamiento	AC124	Gallos de Picadillo de Arracache	María Isabel Vega Naranjo	39
114	Acompañamiento	AC125	Mudos de frijol	Mirna Vega Naranjo	38
115	Acompañamiento	AC140	Carne ahumada	Lisandre Cerdas López	39
116	Acompañamiento	AC141	Tamal con sabor casero	Wendy Obando Bermúdez	34
117	Acompañamiento	AC153	Picadillo de chicasquil	Betty Montes Durán	42
118	Acompañamiento	AC157	Picadillo de chicasquil	María Hortensia Arias Chávez	36
119	Acompañamiento	AC159	Picadillo de chicasquil con papa	Mauri Badilla Mora	39
120	Acompañamiento	AC162	Picadillo de Chicasquil	Eloisa Marín Martínez	39
121	Acompañamiento	AC164	Picadillo de arracache	Xinia Segura Rojas	34
122	Acompañamiento	AC165	Ceviche de banano	Sebastián Salazar Cascante	41
123	Acompañamiento	AC170	Frijoles verdes con papa, chayote y pellejo de cerdo	María Elisa Mena Gamboa	39
124	Acompañamiento	AC179	Picadillo de banano	Marta Calderón Calderón	37
125	Acompañamiento	AC180	Picadillo de arracache campesino desde nuestras raíces	Flor María Arias Ureña	42
126	Acompañamiento	AC190	Picadillo de hojas de yuca	Maritza Quirós Naranjo	43
127	Acompañamiento	AC195	Picadillo de papaya verde	Marian Campos Elizondo	39
128	Acompañamiento	AC196	Picadillo de Arracache	Lidiana Salazar Fallas	41
129	Acompañamiento	AC204	Picadillo de Arracache	Mayra Gamboa Venegas	42
130	Acompañamiento	AC213	Picadillo de palo de papayo con pellejo de cerdo	Alicia Leiva Martínez	42
131	Acompañamiento	AC216	Picadillo de Yuca	Neidy Mora Vargas	44
132	Acompañamiento	AC230	Picadillo de arracache	Margarita Arias Ilama	46
133	Acompañamiento	AC239	Tamal mudo	Eida Ramírez Abarca	44
134	Acompañamiento	AC249	Crema de ayote sazón	Rebeca Matamoros Brenes	39
135	Acompañamiento	AC250	Tamal mudo	Grisley Ortiz Chávez	38
136	Acompañamiento	AC258	Picadillo de palmito	Keilyn María Jiménez Hidalgo	47
137	Acompañamiento	AC260	Picadillo de palo de papaya con tortillas de maíz	Roxana Elizondo Gutiérrez	51
138	Acompañamiento	AC270	Picadillo de raíz de papaya	Xinia Fallas Blanco	46
139	Acompañamiento	AC281	Tamal de cerdo	Luz Mary Quirós Naranjo	42
140	Acompañamiento	AC284	Picadillo de zorrillo y mostaza	Tatiana Campos Fernández	41
141	Acompañamiento	AC287	Picadillo de papaya	Nancy Adriana Madrigal Muñoz	37
142	Acompañamiento	AC298	Ceviche de banano	Lidia Arias Sánchez	39
143	Panes y Postres	PP004	Pan pinto	Carmen Gamboa Chinchilla	46
144	Panes y Postres	PP006	3 leches	Stefany Cordero Navarro	39
145	Panes y Postres	PP008	Arroz con leche	Elsie Rojas Aubert	45

146	Panes y Postres	PP015	Pan de especias.	Joice Delgado Leiva	44
147	Panes y Postres	PP031	Cajetas de coco	Maria Ulloa Rivera	40
148	Panes y Postres	PP033	Ayote con dulce un gran alimento tradicional de mi cantón	Zoila Rosa Hidalgo Fallas	38
149	Panes y Postres	PP035	Bizcochos de maíz tradicionales	María Teresa Valverde Hidalgo	44
150	Panes y Postres	PP036	Cajetas de banano	Olga Zúñiga Porras	50
151	Panes y Postres	PP047	Bizcochos de queso caseros	Vanessa Mena Castro	47
152	Panes y Postres	PP048	Pan casero	Alicia Montero Araya	39
153	Panes y Postres	PP051	Ayote en miel	Dallanara Prendas Díaz	41
154	Panes y Postres	PP055	Arepas secas	Elianeth Solís fallas	39
155	Panes y Postres	PP056	Bizcocho	Katlen Pérez Taleno	42
156	Panes y Postres	PP057	Torta de arroz	Marta Emilia Calderón Jiménez	50
157	Panes y Postres	PP064	Gelatina de Naranja Casera	Marilyn Bermúdez Delgado	40
158	Panes y Postres	PP071	Arroz con leche	Felicia Flores Badilla	36
159	Panes y Postres	PP074	Bizcocho	María Elena Jiménez Picado	45
160	Panes y Postres	PP076	Tamal Asado	María Angela Céspedes Rodríguez	43
161	Panes y Postres	PP077	Pan Batido de Plátano	Yulania Godínez Mora	52
162	Panes y Postres	PP091	Torta de arroz	Aracelly Díaz Jiménez	46
163	Panes y Postres	PP099	Pan casero	María Elena Campos Quesada	40
164	Panes y Postres	PP109	Bizcocho	Shirley Magaly Montano Hernández	42
165	Panes y Postres	PP111	Dulce de toronja	Cándida Hernández Pérez	40
166	Panes y Postres	PP118	Manjar de yuca	Enid Vega Naranjo	42
167	Panes y Postres	PP121	Tamal asado	María Cecilia Matamoros Cascante	46
168	Panes y Postres	PP126	Los bizcochos de la abuela	Sonia Vega Mora	42
169	Panes y Postres	PP127	Pan Casero	Luz María Vega Naranjo	39
170	Panes y Postres	PP132	Bizcochos	Tatiana Fonseca Martínez	43
171	Panes y Postres	PP136	Tamal de maicena	Enid Cordero Fallas	38
172	Panes y Postres	PP145	Torta de arroz	Katherine Jiménez Gamboa	38
173	Panes y Postres	PP161	Pan Casero	Lucía Elena Flores Badilla	141
174	Panes y Postres	PP163	"La mamada de rambután" o mamón chino	Ivannia Rodríguez Bonilla	60
175	Panes y Postres	PP168	Rosquillas tradición familiar enseñado por mi abuela	Giselle Ruiz Ruiz	39
176	Panes y Postres	PP169	Tamal asado	Marlene Rodríguez Bonilla	39
177	Panes y Postres	PP171	Tamal asado	Irma Ceciliano Esquivel	42
178	Panes y Postres	PP172	Postre de sagú	Gilda María Brenes Calderón	45
179	Panes y Postres	PP173	Torta de arroz	Elvia Iris Ceciliano Segura	46

180	Panes y Postres	PP174	Tamal asado mixto	Gasel Núñez Mora	46
181	Panes y Postres	PP177	Tamal asado a las brazas	María Francisca González Salas	39
182	Panes y Postres	PP182	Tamal de maicena	Miriam Delgado Monge	37
183	Panes y Postres	PP188	Pan de pejibaye	María Eugenia Calvo Segura	58
184	Panes y Postres	PP191	Chorreadas	Ericka Vanessa Vargas Vega.	44
185	Panes y Postres	PP192	Tamalitos de elote en hoja	Zaida Gamboa Fonseca	39
186	Panes y Postres	PP193	Bizcocho	Zulay Fonseca Jiménez	44
187	Panes y Postres	PP194	Bizcocho asado en horno de barro	Yamilette Liliana de los Angeles Jiménez Castro	42
188	Panes y Postres	PP197	Tamal asado de maíz	Jéssica Rodríguez Arias	45
189	Panes y Postres	PP203	Jalea de guayaba	Stefanny Chacón Vargas	46
190	Panes y Postres	PP205	Masamorra	Ana María Calderón Acuña	49
191	Panes y Postres	PP207	Tamal de Elote asado	Sidey Morales Díaz	48
192	Panes y Postres	PP212	Biscocho de Maíz	Irene Morales Díaz	44
193	Panes y Postres	PP214	Torta de novios	Alicia Cascante Ureña	51
194	Panes y Postres	PP215	Coctel de Frutas	Álvaro Quirós Vargas	39
195	Panes y Postres	PP219	Tamal asado	Sonia Delgado Fallas	40
196	Panes y Postres	PP231	Arepas secas	Jonathan Araya Arias	34
197	Panes y Postres	PP233	El pan casero de la abuela Hilda	Rosibel Núñez Jiménez	50
198	Panes y Postres	PP248	Pasas de mermelada de manzana de agua	Virgita Mora Borbón	41
199	Panes y Postres	PP253	Torta de arroz o también conocida como torta de novios	Carmen Bonilla Venegas	48
200	Panes y Postres	PP257	Torta de Arroz	Sonia María Conejo Fernández	45
201	Panes y Postres	PP259	Tamal de elote asado en ceniza	Noylin Dayane Durán Aguilar	39
202	Panes y Postres	PP263	Chorreadas de palmito de pejibaye	Angeline Rebeca López Vargas	48
203	Panes y Postres	PP265	Cajetas de café	María del Carmen Gamboa Rivera	49
204	Panes y Postres	PP266	Bizcochos	Emilce María Ramírez Moya	44
205	Panes y Postres	PP267	Cajetas de coco con dulce	Zaida Ramírez Moya	38
206	Panes y Postres	PP269	Biscocho	Magaly Camacho Cordero	43
207	Panes y Postres	PP272	Chorreadas de elote	Emilio Campos Alvarado	39
208	Panes y Postres	PP274	Tamal asado la herencia	Yendry Porras Núñez	38
209	Panes y Postres	PP289	Bizcocho tradicional de la tía	Mariana Vargas Barboza	43
210	Panes y Postres	PP290	Pan de Antaño	Roxana Ureña Fernández	42
211	Panes y Postres	PP292	Torta de arroz con leche	Jeremy Romero Vega	43
212	Panes y Postres	PP293	Pan de elote	Susana Ramírez Varela	42
213	Panes y Postres	PP296	Esponjoso de yuca	Rebeca Piedra Arias	43
214	Panes y Postres	PP300	Pan de banano	Sara Mayorga Arias	40

215	Bebidas tradicionales	BT042	Chocolate Artesanal	Asdrubal Bermúdez Jiménez	48
216	Bebidas tradicionales	BT062	Chicha de Maíz	Ariolfo Céspedes Badilla	40
217	Bebidas tradicionales	BT084	Bebida de chocolate casero artesanal	María Jaziel Duran Mora	39
218	Bebidas tradicionales	BT156	Agua de sapo o limonada	Brenda Segura Agüero	41
219	Bebidas tradicionales	BT178	Chicha de nance	Emilen Arias Hidalgo	46
220	Bebidas tradicionales	BT222	Chicha de maíz	Ana Maricel Angulo Calderón	43
221	Bebidas tradicionales	BT225	Bebida tradicional Aguadulce desde el proceso de la caña	Mainor Arnoldo Rodríguez Ureña	49
222	Bebidas tradicionales	BT234	Chocolate natural artesanal	Cristina Rojas Leitón	49
223	Bebidas tradicionales	BT264	Chocolate casero	Rosaura Arguedas Elizondo	45
224	Bebidas tradicionales	BT273	Cafecito chorreado	Sebastián Salazar Camacho	43
225	Bebidas tradicionales	BT275	Agua de Sapo	Maikol Ramírez Moya	35
226	Bebidas tradicionales	BT280	Chicha de arroz	Milena del Carmen López Vargas	44
227	Bebidas tradicionales	BT297	Fresco de ñampí	Eugenia Samay Mayorga Arias	53
228	Bebidas tradicionales	BT299	Fresco de naranjilla con arroz	Rosa Elizondo Rodríguez	43

El jurado acuerda:

1. Los ganadores según la categoría de participación son:

Categoría	Primer Lugar	Segundo Lugar	Tercer Lugar
Platos Fuertes	Guacho de arroz pilado con carne de cerdo al humero / Flory Bermúdez Delgado	Plato para las bodas / Cynthia Hernández Viales	Wacho de gallina criolla con tortillas de maíz / María Isabel Abarca Campos
Acompañamientos	Picadillo de palo de papaya con tortillas de maíz / Roxana Elizondo Gutiérrez	Picadillo de palmito / Keilyn María Jiménez Hidalgo	Picasabor / Xinia Guzmán Ramírez
Panes y postres	"La mamada de rambután" o mamón chino / Ivannia Rodríguez Bonilla	Pan de pejibaye / María Eugenia Calvo Segura	Pan Batido de Plátano / Yulania Godínez Mora
Bebidas tradicionales	Fresco de ñampí / Eugenia Samay Mayorga Arias	Bebida tradicional Aguadulce desde el proceso de la caña / Mainor Arnoldo Rodríguez Ureña	Chocolate natural artesanal / Cristina Rojas Leitón



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 09 de octubre de 2022, a través de acto de premiación en el Complejo Cultural de Pérez Zeledón y las redes sociales del Centro de Patrimonio Cultural, el Ministerio de Cultura y Juventud y Municipalidad de Pérez Zeledón.

V. Firmas del jurado calificador

1. Yajaira Jiménez Calvo,
cédula de identidad: 1-1053-0941
Repostera.

2. César David Herrera Garita,
cédula de identidad: 1-1464-0997,
Chef.

3. Evelyn Mena Abarca,
cédula de identidad: 1-1141-0871,
Chef de Cocina.