



CPODI-10-2023

¿Qué comemos y bebemos los ticos? Observatorio gastronómico genera datos sobre los gustos y tendencias de los consumidores ticos

- **La información está disponible en línea, es gratuita y de utilidad para emprendedores y restaurantes.**

San José, 6 de marzo de 2023. Gastrotico es el nuevo observatorio de la gastronomía costarricense, creado con el objetivo de estudiar los mercados y tendencias de las comidas y bebidas de nuestro país, tanto a nivel local como regional.

Con esta iniciativa se busca que las empresas y personas del sector de los alimentos cuenten con información relevante sobre nuevas oportunidades de negocio.

Para ello, Gastrotico realiza un diagnóstico de las necesidades de restaurantes y productores, elabora un perfil de los consumidores gastronómicos y detecta en las redes sociales las percepciones y sentimientos de estos sobre las comidas y las bebidas, mediante la inteligencia artificial.

“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”, afirmó Daniela Arroyo Barrantes, profesora e investigadora de la Sede del Pacífico de la Universidad de Costa Rica (UCR), a cargo del estudio.

El equipo de investigación realizó más de 1 000 encuestas presenciales y digitales para recopilar datos sobre platillos y gustos de los consumidores, en puntos del Área Metropolitana y del Pacífico Central.

Con esta información elaboraron los perfiles del consumidor del 20-21 y 20-22.

También aplicaron los macrodatos (big data) para recopilar y analizar comentarios sobre la comida presentes en las redes sociales. Para esto, hicieron un glosario de términos y comprobaron en más de 40 000 comentarios cuáles de estas palabras aparecían y así comprobar de cuáles comidas y bebidas se habla.



Las emociones y actitudes de las personas asociadas a la comida también se evaluaron, para detectar sentimientos negativos y positivos.

Principales resultados

Los cuatro tipos de comidas que más les gusta consumir a los ticos son: el casado, el gallo pinto, el ceviche y el chifrijo.

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 fronteras, porque no solamente lo consumimos cuando visitamos el Puerto”, dijo Arroyo.

Por lo tanto, el ceviche se ha vuelto una comida que distingue a los ticos.

Las personas se enteran sobre la existencia y el menú de algún servicio de comidas por medio de las redes sociales (78,4 %) y por medio de familiares y personas conocidas (53 %).

El entusiasmo de las personas para salir a comer y a beber tras el regreso a la presencialidad fue medido por el Fiestómetro. Un resultado destacado es que estamos en un momento de entusiasmo medio-alto por consumir productos gastronómicos fuera de la casa.

Cuando se sale a comer, el tico está dispuesto a pagar por el ambiente, el sabor y el buen precio.

La información en línea de Gastrotico está disponible en Gastrotico: Observatorio de la Gastronomía, UCR Sede del Pacífico.

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

Contactos:

Patricia Blanco
Periodista Oficina de Divulgación e Información ODI- UCR
Teléfono: 2511 1168 / 8887 2905
Correo electrónico: patricia.blancopicado@ucr.ac.cr