SESIÓN EXTRAORDINARIA Nro. 72-2023

Ciudad de Curridabat, a las dieciocho horas con dos minutos del miércoles veintiseis de abril del dos mil veintitrés, en el Salón de Sesiones "José Figueres Ferrer", inicia la Sesión Extraordinaria Setenta y Dos del dos mil veintitrés del Concejo de Curridabat, periodo dos mil veinte -dos mil veinticuatro, con la siguiente asistencia:

REGIDORES PROPIETARIOS: Oscar Mora Altamirano, quien preside, Marisol Arrones Fajardo, Melissa Bérenzon Quirós, Carlos Monge Chinchilla, Carolina Sáenz Solís, Yerson Zúñiga Madrigal, Allan Sevilla Mora,.

REGIDORES SUPLENTES: Dennis Lizano Serrano, Sonia Fernández Madrigal, Miguel Angel Rodríguez Araya, Cindy Hernández Cordero, Ana Lorena López Redondo, Jorge Mora Flores.

Por la Sindicatura: **Distrito Centro:** José Daniel Fernández Chaves, **Propietario** Xinia Boza Cordero, **Suplente.** **Distrito Granadilla**: María Cecilia Camacho Mora, **Propietaria.** Ramón Pendones de Pedro. **Suplente.** **Distrito Sánchez:** María Teresa Miranda Fricke. **Propietaria.** **Distrito Tirrases:** Esteban Ramírez Aguilar, **Propietario,** Andrea Acuña Jara, **Suplente.**

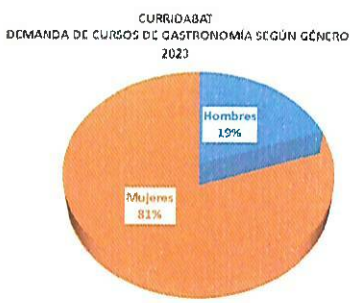
Funcionarios: Ana Lucía Ferrero Mata, **Vicelcaldesa,** Licda. Alba Iris Ortiz Recio, y Dayana Álvarez Cisneros, **Secretaria.**

AGENDA:

"Informe sobre estudios para nuevo centro gastronómico en el distrito de Curridabat. A cargo del Director de Responsabilidad Social, M.Sc. Eduardo Méndez Matarrita y Lea Priscilla Vindas Barrientos encargada del Centro Gastronómico Surá."

Estudio de demanda

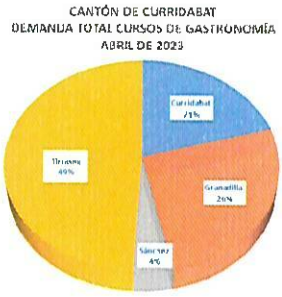
- Acuerdo Concejo Municipal Sesión ordinaria 130 del 25 de octubre del año 2022
- Solicitud demanda de formación en Gastronomía en Distrito Centro
- Alcance: Estudio se realizó para todo el cantón
- Georreferenciado

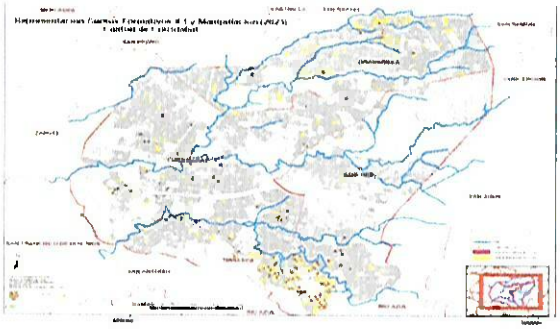


Cursos formativos			
Distrito	Hombres	Mujeres	Total
Curridabat	4	36	40
Granadilla	2	7	9
Sánchez	1	7	8
Tirrases	8	83	91
		Total	148

Manipulación de alimentos			
Distrito	Hombres	Mujeres	Total
Curridabat	19	72	91
Granadilla	48	109	157
Sánchez	4	15	19
Tirrases	38	184	222
		Total	489

Demanda total cursos de Gastronomía (Cursos formativos + Manipulación de alimentos)			
Distrito	Hombres	Mujeres	Total
Curridabat	23	108	131
Granadilla	50	116	166
Sánchez	5	22	27
Tirrases	46	267	313
		Total	637





Requerimientos

- Aula de cocina para un mínimo de 20 estudiantes
- Aula de panadería para un mínimo de 20 estudiantes
- Cocina de producción para mínimo de 20 estudiantes
- Aula de pastelería y decoración para un mínimo de 20 estudiantes
- Aula para talleres de café, barismo, coctelería, saloneros, bartender para un mínimo de 20 estudiantes
- Aula de teoría para un mínimo de 20 estudiantes

Requerimientos

- Aula para cursos especializado (Comida para personas celiacas)
- Área de lavado
- Área de mesas
- Área de almacenamiento de alimentos
- Oficina (Recepción)
- Servicio sanitario unisex y para personas con discapacidad (4 sanitarios)
- Vestidores mínimo 10 espacios
- Área de secos
- Área de bodega de utensilios

Requerimientos

- Oficina del administrador y mesa de reuniones para profesores
- Área de comedor para los funcionarios
- Cuarto de refrigeración
- Cuarto de congelación
- Bodega seca de producto terminado
- Área de casilleros (Mínimo 60 estudiantes)
- Área de descarga y carga.
- Área de parqueo
- Área de huerta (plantas comestibles y medicinales)

Requerimientos

- Tanque de agua
- Paneles solares
- Caseta para oficial de seguridad
- De ser posible considerar un Salón Multiusos (graduaciones, ferias gastronómicas para un aforo mínimo 200 personas)

Proyección de inversión

Consultoría, diseño y tramitología:	₡31 066 343,39
Construcción de obra (Solamente infraestructura)	₡436 286 281,96
Equipamiento	₡275 000 000,00
Planilla	₡8 395 600,00
Servicios profesionales	₡7 000 000,00
Materiales (Suministros alimentación)	₡2 000 000,00
Total	**₡728 681 881,96**

Ubicación según Acuerdo

- Proyección requerida: 511,62 metros cuadrados
- Área El Hangar: 533 metros cuadrados
- Consideraciones:
  - Vial. Parqueo, tránsito, "buen vecino"
  - Uso exclusivo (Regulaciones impedirían que funcione el Centro de Juventudes (permiso))
  - Solución: Diseño en Altura (Acrecienta costos: Asensor)

Conclusión

- La demanda del servicio de formación en gastronomía existe
- Debe valorarse el costo beneficio de usar el inmueble de El Hangar
- Según el mapa podría valorarse el uso de algún otro terreno municipal

ESTUDIO SOBRE NUEVO CENTRO GASTRONÓMICO EN EL DISTRITO DE CURRIDABAT

Presentación

La Municipalidad de Curridabat se ha caracterizado por adecuar su gestión a las necesidades de sus administrados, promoviendo la creación de espacios públicos de calidad y servicios que mejores su calidad de vida, pretendiendo garantizar un desarrollo equitativo a partir de oportunidades reales para las personas.

Debido al alto impacto generado por la formación en gastronomía durante los últimos 6 años, y con base en el conocimiento de la creciente demanda ciudadana de formación en gastronomía, el Concejo Municipal suscribió un acuerdo en la sesión ordinaria 130 del 25 de octubre del año 2022 mediante el cual se solicitó a la Administración elaborar los estudios técnicos requeridos para valorar

la posibilidad de crear un nuevo centro Gastronómico en el distrito de Curridabat, concretamente en el inmueble que alberga el Centro de Juventudes El Hangar.

Estudio de demanda

En primer término, se requirió conocer la demanda existente de formación en gastronomía. Dada la importancia de este análisis, y entendiendo la importancia del mismo para la planificación municipal en cuenta a inversión en servicios e infraestructura, se prestó especial cuidado a la realización de mapas que permitieran determinar la ubicación exacta de la demanda existente en todo el cantón, a partir de los procesos de matrícula en las dos modalidades de formación que se tienen actualmente: Cursos formativos y cursos manipulación de alimentos.
El resultado de dicho análisis permitió identificar que el segundo distrito demandante de formación en gastronomía es el distrito de Granadilla, con un 26% de la demanda, seguido por el distrito central, cuya demanda representa el 21%.

Tirrases es el distrito que ocupa la mayor demanda en formación gastronómica con un 49% de la demanda, y Sánchez se ubica como el distrito con menor demanda con tan solo un 4%.

En términos absolutos, se destaca el detalle completo de la información recopilada:

Demanda total cursos de Gastronomía
(Cursos formativos + Manipulación de alimentos)

Distrito	Hombres	Mujeres	Total
Curridabat	23	108	131
Granadilla	50	116	166
Sánchez	5	22	27
Tirrases	46	267	313
Total	**637**		

Manipulación de alimentos

Distrito	Hombres	Mujeres	Total
Curridabat	19	72	91
Granadilla	48	109	157
Sánchez	4	15	19
Tirrases	38	184	222
		Total	489

Cursos formativos

Distrito	Hombres	Mujeres	Total
Curridabat	4	36	40
Granadilla	2	7	9
Sánchez	1	7	8
Tirrases	8	83	91
		Total	148

De la información recopilada se determina que la atención de la demanda ciudadana tiene una implicación directa en la generación de capacidades para la población femenina, ya que ellas representan un 81% de las personas impactadas por este servicio municipal.

Nota: Se anexa un mapa en formato .pdf en donde se logra visualizar el detalle de la mencionada distribución en la totalidad del territorio del Cantón.

Estudios técnicos y administrativos:

La Municipalidad de Curridabat cuenta con el conocimiento técnico y administrativo para poner en funcionamiento y mantener en operación un nuevo Centro Gastronómico. El apego a las regulaciones, tramitología y adaptación a las dinámicas de la nueva normativa de compras públicas, son tan solo algunos de los aspectos que están considerados para crear y dar sostenimiento a un nuevo Centro de Formación en Gastronomía.

Con base en la experiencia adquirida con el Surá, se consideraron los siguientes requerimientos para el desarrollo de un nuevo Centro, teniendo en consideración objetos de mejora y la necesidad de contar con un inmueble que esté a la altura de la necesidad que se pretende atender:

- Aula de cocina para un mínimo de 20 estudiantes
- Aula de panadería para un mínimo de 20 estudiantes
- Cocina de producción para mínimo de 20 estudiantes
- Aula de pastelería y decoración para un mínimo de 20 estudiantes
- Aula para talleres de café, barismo, coctelería, saloneros, bartender para un mínimo de 20 estudiantes
- Aula de teoría para un mínimo de 20 estudiantes
- Aula para cursos especializado (Comida para personas celiacas)
- Área de lavado
- Área de mesas
- Área de almacenamiento de alimentos
- Oficina (Recepción)
- Servicio sanitario unisex y para personas con discapacidad (4 sanitarios)
- Vestidores mínimo 10 espacios
- Área de secos
- Área de bodega de utensilios
- Oficina del administrador y mesa de reuniones para profesores
- Área de comedor para los funcionarios
- Cuarto de refrigeración
- Cuarto de congelación
- Bodega seca de producto terminado
- Área de casilleros (Mínimo 60 estudiantes)
- Área de descarga y carga.
- Área de parqueo
- Área de huerta (plantas comestibles y medicinales)
- Tanque de agua
- Paneles solares
- Caseta para oficial de seguridad
- De ser posible considerar un Salón Multiusos (graduaciones, ferias (gastronómicas para un aforo mínimo 200 personas)

Desde el punto de vista operativo, únicamente se debe materializar la contratación al menos una plaza municipal3 para que funja como la persona encargada de administrar la operación de dicho Centro e impartir parte de las lecciones, además de prever el recurso requerido para solventar la demanda de cursos (servicios municipales por demanda). Será la misma demanda creciente la que determinará las nuevas necesidades que se deban atender.

Estudios financieros (Proyección de costos)

El funcionamiento de un nuevo Centro Gastronómico está también determinado por la inversión económica que pueda realizarse. Con base en lo expuesto se tiene la siguiente proyección:

Consultoría, diseño y tramitología:	¢31 066 343,39
Construcción de obra (Solamente infraestructura)	¢436 286 281,96
Equipamiento	¢275 000 000,00
Planilla	¢8 395 600,00
Servicios profesionales	¢7 000 000,00
Materiales (Suministros para preparaciones)	¢2 000 000,00
Total	¢728 681 881,96

Consideraciones importantes sobre el uso del Inmueble de El Hangar

A partir del análisis realizado, y con el afán de que se garantice el mejor uso del recurso público en el desarrollo de este acuerdo municipal, me permito mencionar que el Hangar quizá no resulte la mejor alternativa para desarrollar esta iniciativa, dado que el uso requerido en el inmueble demanda algunos requerimientos viales (zonas de carga y descarga, parqueos, etc., lo cual obligaría a que su intervención demanda la reducción del uso del terreno para ubicar parqueos.

Adicionalmente, por cuestión de los permisos de funcionamiento, el uso quedaría restringido al Centro Gastronómico, por lo que la municipalidad tendría que buscar otra locación donde ubicar los proyectos de El Hangar.

Nota: En el Anexo de este documento se consignan las consideraciones emitidas por el Licenciado Erick Rosales, Ingeniero de Obra Pública Municipal

Conclusión

El impacto generado por la inversión municipal en la puesta en marcha de formación en gastronomía es visible. La población del Cantón tiene la oportunidad de formarse para poder laborar o emprender en este campo.

Está clara la necesidad de invertir de un nuevo Centro formatico en gastronomía para la población. La demanda ciudadana estableció que dicha infraestructura debe ubicarse en Curridabat o Granadilla. En ambos distritos existe una demanda latente, y consecuentemente la decisión final de las autoridades debe venir apoyada de otros criterios que fundamenten aún más la priorización, ya que el ideal de la Municipalidad es que exista una alternativa como el Surá en cada lugar que sea demandado.

Anexo: Consideraciones sobre intervención en inmueble de El Hangar (Ing. Erick Rosales)
Según los datos de requerimientos señalados y antes de brindar los resultados se aclara lo siguiente:

a. Se aclara que los datos de resultados responden a estimaciones (tanto de área como de costos) en función del actual centro gastronómico (considerado su diseño y construcción). Por lo que, en lo concerniente a los costos, el mismo responde a un precio global alzado de estimación.
b. Se aclara también que el diseño final de un nuevo Centro Gastronómico deberá será específico a las condiciones reales de espacio que puedan existir, y debe responder al desarrollo de una consultoría puntual para tales efectos, en cuyo caso el consultor deberá considerar las pautas de regulación y requerimientos de las distintas normas e instituciones que al respecto tengan que ver con el planteamiento de un Nuevo Centro de Gastronomía. Por lo que su área debería considerar un estudio de demanda por zonas del cantón, de forma que puedan mapear las que mayormente cubran la demanda requerida y puedan tener certeza de las posibilidades de terrenos que un eventual consultor pueda valorar y finalmente recomendar y diseñar.

Así las cosas se tiene los siguientes resultados:

1. La proyección de área (según sus datos de requerimientos) podría rondar cerca de más de los 511,67 m2
2. Estimación de costo de la Fase 1 (consultoría por diseño y tramitología) = ₡31.066.343,39
3. Proyección Estimación de costo de la Fase 2 (por construcción de obras e infraestructura solamente) = ₡436.286.281,96
4. El dato anterior no considera los equipos especiales, los cuales deben actualizar ustedes según la experiencia que tuvieron con el centro actual

Como comentario técnico por factor de riesgo en relación con el costo beneficio de un proyecto de esta magnitud, en relación al lugar visto (actual centro de Juventudes), se tiene:

1. El terreno apenas cuenta con 533 m2, por lo que una solución práctica implicaría muy posiblemente tener que plantear un diseño en altura (por parte del consultor diseñador), situación que puede incrementar los costos; factor que deberá considerar el consultor según las pautas de Regulación, lo cual no asegura pueda desarrollar todo lo pretendido en sus requerimientos.
2. La ubicación actual no cuenta con facilidades de parqueo y/o acceso fluido (es una calle sin salida), por lo que, según consulta rápida realizada en Control Urbano, la zona solo permite la solución de parqueo y zonas de carga y descarga a lo interno del terreno (por sótanos o zonas traseras), por lo que prácticamente es demoler lo que existe y plantear un diseño desde cero. En este sentido se recomienda también que pueda consultar con la Dirección de Gestión Vial sobre la vialidad en esta zona.

REGIDOR ZÚÑIGA MADRIGAL: Consulta sobre el cuadro de proyección de inversión, indica que no le quedó claro ahí la combinación, consulta si la planilla decía ocho millones esa planilla es mensual o es anual, de igual manera, los servicios profesionales o los materiales, indica que, en los materiales de alimentación, tiene la duda si es la primera entrada o son materiales se van a gastar, esos dos millones por mes, o si ahí es una combinación de montos. Añade que sí entendió lo del de la consultoría y el costo estimado a la obra, pero que en esos otros si le quedo la duda, por si se lo pueden aclarar.

SÍNDICO PENDONES DE PEDRO: Indica tener una consulta acerca del mapa georeferenciado, no le quedó claro si los cuadritos amarillos eran los que querían y los rojos eran los que ya estaban, quisiera saber cómo funciona eso.

REGIDOR SUPLENTE MORA FLORES: Señala que, con respecto a lo que quedó claro lo del tema del del uso del terreno del Hangar, se habló de otros terrenos, la posibilidad de utilizar otros terrenos municipales o adquirir uno, consulta si como parte del estudio se valoró la adquisición de algún terreno alternativo al del terreno del Hangar, o si se tiene identificado algún posible terreno que se podría adquirir posteriormente.

REGIDORA SUPLENTE MADRIGAL FERNÁNDEZ: Primero quiere agradecer el estudio, pues realmente viene a demostrar justamente lo que se pensaba, que la demanda es muy alta y es necesaria la inversión en esa área, le quedan dos dudas, con respecto a las muestras que se tomaron, si se tomaron en igualdad, es decir, número de personas en cada uno de esos distritos, o sea, si fueron el mismo número de personas en cada uno de esos distritos, además, qué edades

fueron las que consideraron para efecto del estudio, además le interesaría muchísimo saber, con esa proyección que están planteando, es exactamente como una copia de lo que ya se tiene hoy, o están pensando en ampliar la oferta que se tiene en el Surá, señala que esas son sus preguntas y bueno, se une al saber dónde se podría ubicar, porque si se ve esa demanda Granadilla está casi que de segunda en opción, verdad aquí mi compañero Rodríguez Araya se lo hizo ver, considera muy importante que esas apreciaciones se tengan en cuenta.

PRESIDENTE MUNICIPAL: Indica que tiene tres cosas puntuales y tal vez hacer un par de comentarios, lo primero es saber si todos los que se matriculan terminan, o sea que si se matriculan 160 personas por cada semestre, entonces si esas personas, si esos 160 terminan, o si hay digamos abandono o deserción, la segunda es, cuál es la currícula que tienen, porque entiende que tienen una currículo completa, quisiera que tal vez expliquen un poco, cómo inicia el proceso una persona ahí, lo tercero es que tal vez eso no lo tengan aquí, pero si se podría buscar tener lo que es el costo por persona graduada, o sea cuánto cuesta cada persona que se gradúa, o sea durante esos seis meses si se puede sacar un costo promedio, pues ya que hicieron esos costos tan detallados desagregados con relación a salarios, etcétera, reitera querer saber cuánto cuesta la graduación de una persona, contestándole a don Jorge Mora y bueno, Sonia Madrigal sí sabe, pero se le olvidó hoy definitivamente, él como presidente este concejo, presentó una moción hace bastantes meses, la estaba tratando de ubicar ahora, pero solicitó la información muy tarde, para la recuperación de la escuela de Granadilla, de la antigua Escuela de Granadilla. Indica que, esta es una moción que, aunque fue él que la presentó, lo cierto del caso es que fue respaldada por todos los integrantes de su fracción y, además, por los integrantes de las otras fracciones, destaca que es una moción muy colegiada, donde todos están de acuerdo en recuperar la antigua Escuela de Granadilla, eso ha tenido siempre un objetivo clarísimo, proyectos reales, que es desarrollar en esa propiedad que es que es grande, lo que la Municipalidad considere más importante, de acuerdo y ahí va a lo que realmente se tiene que buscar, que sea la forma de gobernar y no de hablar que tiene un menú contextual con la Data, con la demanda real ciudadana, y la demanda real ciudadana hoy nos dice que en esa propiedad siendo nuestra, podría caber una escuela de gastronomía, la intención que él tuvo cuando presentó esa moción, en el espíritu con el que la presentó, obedece a que esa propiedad tiene una propiedad de por medio y después está la otra propiedad municipal que es la cancha de fútbol de Granadilla, esas instalaciones deportivas, entonces se podría desarrollar eventualmente un proyecto grande en esa herradura, y también visualiza la posibilidad de que lo que antes fue la terminal de buses de Cesmag, tiene un fondo de propiedad que es muy largo, es una propiedad rectangular y ese fondo colinda con la escuela y colinda con las instalaciones deportivas, señala que es posible, porque en la vida todo se puede hacer con buena voluntad, intentar comprarle al dueño el fondo de la propiedad y unirlo a las dos propiedades mencionadas, de modo tal que eso quede como un solo centro grande, una propiedad bastante grande donde se puedan construir diferentes servicios municipales, uno de esos servicios municipales que él ha visualizado ahí, también aprovechando que este concejo ha tenido tan buen compañerismo y trabajo real por la comunidad entre los que están representando algunas fracciones, que ahí se puede hacer incluso también un Cecudi y más grande eso también valorando que ahí hay una población cada día que crece más con relación a temas de condominios que requiere de los servicios para sus hijos entonces, todas esas cosas hay que irlas valorando, ese es un proyecto que ojalá que, contemplando que al concejo actual le queda solo un año es difícil pensar que lo vayan a ver, pero ojalá que queden las bases sentadas

para que se pueda realizar, lo que sí se puede hacer es la recuperación de la escuela, que tal vez para adelantar sobre eso un poco, la recuperación de la escuela yo se ve cada día más cercana, considera, en conjunto con Doña Alba que sí se puede concluir que la escuela, o sea que el terreno de la escuela, realmente lo que se necesita hacer es terminar el proceso, pero realmente de todos los estudios que se gestionaron a través de la moción que los compañeros y compañeras del concejo apoyaron con su voto, creé que va a terminar en que se pueda recuperar. Señala que eso a la vez hizo otra cosa, pues en un momento dijo que era posible usar esa propiedad para un centro gastronómico y 195 vecinos de Granadilla trajeron una carta firmada y dirigida a su persona, misma que está en su poder y dirigida a la alcaldía, ciento noventa y cinco vecinos de Granadilla están pidiendo que la recuperación se haga efectiva y que se construya un centro gastronómico en esa escuela, entonces no sabe si eso es más que ese 26%, esas 195 firmas quizás sean más, o quizás sean menos no lo sabe, pero lo importante es que no se pueden dejar de ver las dificultades que tienen también en Granadilla para movilizarse hacia Curridabat y hacia Tirrases, o las dificultades que tiene la gente de Tirrases también para para movilizarse, incluso al centro, pues aunque hay un bus que pasa por el centro es una ventaja de Tirrases, pero Granadilla no la tiene, la gente de Granadilla requiere para poder venir al centro de tomar dos buses porque tienen que ir hasta San Pedro de Montes de Oca, y tomar un bus que los traiga al centro de Curridabat, pues no hay ningún servicio de conexión público entre Granadilla y Curridabat, entonces esas variantes también son importantes de incluir en lo que posiblemente les va a llegar, que va a ser una solicitud de este concejo nueva, para enrutar un poco los estudios, sin abandonar el del centro por supuesto, porque tampoco hay que abandonarlo, lo que sí está claro es que el del centro no debería ser entonces en esa propiedad porque es chica, tiene dificultades etcétera. Pero entonces eso pone otra misión, que es ubicar un terreno municipal, a él se le ocurrió uno ahorita dónde eventualmente se podría hacer algo, desde cero, pero habría que ver si la naturaleza de la propiedad lo permite o no lo permite, si habría que desnaturalizarla a través de un proyecto de ley, en fin, pero vuelve a sus preguntas puntuales, si terminan todos, si la currícula es amplia y eventualmente ese estudio sí le interesa que se lo presenten, no tiene que ser hoy de cuánto es el costo por persona graduada, esto lo pregunta porque es interesante saber cuánto cuesta una capacitación en una escuela de gastronomía fuera de Curridabat, versus lo que puede costar a la Municipalidad, no para privatizar, pero sí pensando en que es bueno tener siempre toda la información posible a la mano para tomar mejores decisiones, pues muchos siempre están cargado de buenas intenciones, pero al final de cuentas hay que hacerle caso es a los datos.

En uso de la palabra, el señor Méndez Matarrita, en atención a las consultas, comenta que, sobre la consulta de don Yerson, con respecto de las distintas líneas planteadas, la planilla sí corresponde al salario anual, de un único funcionario un técnico municipal, ese es el salario anual que devenga un funcionario municipal anualmente, los servicios profesionales sí sería una contratación de una empresa por demanda, ese es el gasto total que se le generaría para la sostenibilidad anual de los cursos formativos, hace el paréntesis de que se toma por demanda precisamente, para poder conformar los grupos en los horarios y en los lugares determinados, y lo último, sí es la demanda anual de suministros de alimentación, hace el paréntesis de que a la fecha no han tenido gran cantidad de apoyo, o no han podido adjudicar esa línea y a la fecha más bien los insumos alimenticios, uno que otro ha podido ser adquirido por Caja Chica, pero la lógica actual ha sido de que las personas están trayendo la materia prima o la misma Priscilla, no se ha teniendo un proveedor que de estos suministros que se podrían diversificar y ampliar más esa oferta formativa

de acuerdo a esa oferta, ahorita la va a presentar, sobre la operación con mantenimiento, confirma que sí se hizo, porque es necesario tener la certeza de que va a operar el espíritu de presentarlo todo junto, fue ese es el mínimo suficiente, porque inclusive ahí podría meterse el mantenimiento de edificio, seguridad, servicios, etcétera. Pero eso es nada más para para empezar. Continúa con la respuesta a Don Ramón Pendones, y de paso esto también contesta un poquito la consulta a doña Sonia, en cuanto a la muestra, la idea o el espíritu de este estudio fue tener una demanda real y se refiere con real, a la gente que realmente es partícipe de esta formación y hay distintas metodologías como muestra le parece que es significativa, pero hubiera demandado a ser como una especie de censo otro tipo de encuesta que para los efectos ahorita no fue posible llevarla a cabo, pues esto lo realizaron únicamente entre Priscilla y su persona, la recopilación de los datos de esta demanda está determinada por la gente que al día de hoy es usuaria y por dónde está ubicada y la diferencia de los colores es el tipo de formación que están llevando, dejó la parte de Granadilla marcada para poder hacer ver que obviamente existe esta demanda, inclusive desconocía este dato que les ofreció Oscar, que le parece que fundamenta o sustenta más esta demanda ciudadana de formación en gastronomía y la diferencia aquí es que estos puntos rojos que ven por ejemplo en el distrito de Granadilla, son personas que se están trasladando desde Granadilla, inclusive hasta Tirrases a llevar a formación con Priscilla, los rojos son los cursos formativos y los amarillos son los cursos de manipulación de alimentos, que como había expuesto, se dan de forma descentralizada en los distintos inmuebles de la Municipalidad, mientras que los techitos rojos son las personas que se están trasladando desde distintos lugares del cantón a recibir las clases con Priscilla, sobre la otra consulta de Don Jorge respecto a la posibilidad de adquirir un terreno valorarlo, y bueno el dato del rango de población está tomado con un rango de edad de personas entre los 15 y los 70 años para efectos de la presentación, indica que si ven aquí en el dato, aparece quién es la persona, la edad, la ubicación, para efectos de resguardo la información no se incluyeron más datos como cédulas, teléfonos, etcétera. Pero lo que le quiere decir es que se cuenta con toda la información si en algún momento se necesita más desagregada, por género, por grupos quinquenales, en caso de que se requiera filtrar de mejor manera, sobre la otra pregunta es que la dinámica que están planteando es una copia exacta de lo que ya se tiene, o si la visión es ampliar, sinceramente la visión es mejorar lo existente a partir de la capacidad instalada, tanto el conocimiento práctico que tiene Priscilla, actualmente las aulas son cercanas a las 12 personas con la capacidad de desarrollar toda esta dinámica formativa, puede llegar sin demeritar la calidad del servicio o la formación hasta unas 20 y por eso es que se piensa en contar con aulas más espaciosas, se habló de temas de movilidad de comodidad y teniendo en cuenta que si al final es posible impactar un terreno que desde el diseño se pueda plantear de la mejor forma, precisamente se está considerando un tipo ideal, eso sí destacando que no se están pidiendo gustos ni lujos, en el sentido de cosas extravagantes que no sean sostenibles, sino más bien teniendo una relación en que sea un producto de calidad, señala que la pobreza, o la inversión pública, nunca se debe de atacar la con pobreza, sino que más bien se debe de invertir de una forma sostenible y de cara a la visión que esta Municipalidad ha tenido, por eso es que se plantearon temas de paneles solares, algunos dicen que encarece la obra, pero responde a toda una visión y una lógica que esta Municipalidad está tratando de imponer en la gente y según su criterio deberíamos ser este ejemplo para el resto de la ciudadanía y ahorro energético el tema del uso de las del agua, inclusive, prever desde las edificaciones el tema del cambio climático que para eso otras áreas también ya tienen estudios es que confluyen estas lógicas para que se dé desde la obra pública y desde el diseño, y busca que seamos consecuentes con la visión que se está teniendo como municipio. Sobre las consultas de Don Oscar, indica que dichosamente y hasta

la fecha no hay deserción, todas las personas están concluyendo los procesos, se atreve a decir también y lo expone públicamente, que también tiene que ver mucho con el trabajo arduo de Priscilla el don de gentes que tiene, la acogida que tienen las personas que se sienten bien recibidas y que en la medida de las posibilidades se trata de darles el mejor trato y la mejor atención con relación a la currícula la divide en dos frentes, una parte es la parte meramente o estrictamente formativa desde el punto de vista de gastronomía, que es lo que los cursos de cocina pastelería, panadería y repostería, decoración, la pastelería canina y el curso de manipulación de alimentos que este sí es contratado porque adicionalmente se están uniendo esfuerzos para que otras áreas, que mejoren la currículo, dándole como una especie de generales, si fuera la Universidad de Costa Rica, serían como repertorios, charlas importantes para que la gente, por ejemplo, aquellos que emprenden con la gastronomía puedan tener idea de plan de negocios, el tema de todo, el flujo de la inversión, de cómo asociarse, de cómo formalizarse charlas de índole legal, y la idea de seguir creciendo y mejorando, señala que lo qué nos diferencia de los centros privados, ese valor agregado que le gustaría que tengan todas las personas que salgan graduadas de estos centros gastronómicos, que tengan la capacidad o tengan un certificado de primeros auxilios pero tropicalizados a la lógica de un centro gastronómico, es decir, que sepan curar quemaduras, cortaduras, intoxicaciones, temas que están asociadas al tema de la alimentación y la gastronomía entonces ir mejorando paulatinamente esa currícula para que se tenga como una marca Curridabat que diferencie del resto, adicionalmente, con respecto de cuánto cuesta, el dato exacto no se lo pueden dar ahorita precisamente, pero sí le pueden decir que parte del éxito de la iniciativa, es que ningún cantón, o ninguna instancia pública está invirtiendo en un proyecto que le llegue de esta manera a la ciudadanía, dicho de otra forma, le parece que inclusive la formación gastronomía podría decirse que es hasta restrictiva y hasta clasista, porque no cualquiera puede solventar este tipo de formación, entonces aquí se está dando en el blanco, la respuesta ciudadana ha sido una respuesta clara y si se habla de números, en estos momentos habría que analizar los gastos operativos costos de servicios, en estos momentos un único salario que es el de Priscilla y la contratación por demanda que se tiene vigente, pero hay mucho margen de crecimiento, la demanda está y la capacidad operativa que se tiene se reduce ahorita al trabajo de Priscilla, y a esta contratación prevista por medio de los distintos momentos de uso de recurso, la posibilidad de hacer más contrataciones, y eso sí, bajo esta modalidad por demanda, a sabiendas de que por lo menos en esta etapa de inicio de inmuebles que dan un servicio constante a la ciudadanía, bajo una lógica de hacer un sano y adecuado uso del recurso público, lo ideal es este tener una constante, ya con el paso del tiempo de saber determinar en qué momento, si es que lo llega a ser, ,valdría la pena tener funcionarios de planta contratados para los cursos de gastronomía, o bien, si la lógica más bien que tiene que perdurar es que sean contrataciones por demanda, ya eso solo la experiencia lo dará, señala que en estos momentos la versatilidad que se requiere, está marcada por que sea por servicios profesionales.

REGIDORA SUPLENTE MADRIGAL FERNÁNDEZ: Indica que normalmente un curso de estos, en un centro privado, que no sea una universidad, sino que son como algunos de estos, que son los que ella conoce les puede decir, que hay cursos que duran tres semanas y cuesta cada curso 75.000 colones y ni siquiera son aproximadamente como hora y media, y además tienen que comprar todos los implementos y pagar, destaca que son muy caros, porque tres semanas es muy poco tiempo para un curso de setenta y cinco mil colones

PRESIDENTE MUNICIPAL: Indica que hay un dato, apoyando lo que dice doña Sonia, también entiende que en este año 2023 han logrado dar la capacitación de manipulación de alimentos y es una cantidad de personas bastante alta y le parece que es importante que le cuenten a este concejo la cantidad de personas que lo han logrado recibir, es un contrato, o sea una contratación por demanda, pero también eso es una muestra no solo del interés de ser de hacerse un especialista eventualmente en gastronomía a través de un de un proceso formativo, sino que también es oportunidad de oficio y laboral para personas

En uso de la Palabra, Méndez Matarrita comenta que es correcto, a estos momentos, la información planteada tiene un corte al viernes 21 de abril, pero la demanda es creciente y siempre Priscilla la documenta, y precisamente la versatilidad que determina esta modalidad contratación en la que permite renovar estas contrataciones con el presupuesto del año anterior y que vencería a junio de este año, ya se hicieron las gestiones pertinentes, o están encaminadas para poder dar continuidad con una contratación nueva como recurso ordinario 2023, para que se siga dando lo que es manipulación de alimentos y efectivamente el dato a este corte del 21 de abril son 489 personas capacitadas en este tema de manipulación de alimentos y efectivamente, es la llave que permite emplearlos como bien dijo Don Oscar, es un requisito propio por ejemplo, bueno ya que a él le ha tocado exponer aquí el tema de los Cecudi, prácticamente todo el personal de los tiene que tener el curso de manipulación de alimentos entonces dicho de otra forma parte de la versatilidad, o de cerrar esa currícula y de ser consecuentes con la lógica que se necesita, para realmente emplear, o darle herramientas a las personas, para que se empleen, es tener ese conocimiento y darle las herramientas mínimas requeridas y toda la formación de 20 semanas que da Priscilla para cada uno de estos graduados, que si no sale certificado por el curso de manipulación de alimentos, consecuentemente también es un tema de que hay que tenerles a partir de buscar cuál proveedor es el idóneo, que ese proveedor esté certificado, porque es algo sumamente delicado, además quién es el que acredita esa formación, y consecuentemente gracias a esa sinergia o a la observancia de todas estas variables, es que realmente las personas han sido bendecidas con que al graduarse del Surá, se están empleando.

Doña Ana Lucía Ferrero Mata, vicealcaldesa, añade que, un dato que también es importante y es la incidencia de esto en la empleabilidad, solo de la primera graduación si no se equivoca, en un momento se emplearon como 64 personas, y se emplearon porque tenían conocimiento de la manipulación de ciertos tipos de hornos que no les dan en todo lado, entonces ya 64 personas lograron emplearse de primera entrada, solo con la primera graduación, añade que quería comentarles, que la semana anterior y ésta tuvieron dos reuniones del programa de Curridabat Emprende, tanto en La Cometa en Tirrases, como en el Hangar, con una asistencia muy buena el lunes pasado llegaron alrededor de 50 personas y muchas de ellas venían del Surá, y ellos no quieren emplearse en una empresa, pero sí emprender con los conocimientos que adquirieron en el Surá, entonces vean qué interesante, porque se les convoca a esta reuniones porque el programa de emprendimiento está abriendo una serie, una currículo, señala que Don Eduardo ha estado también en las reuniones y se ha tenido acercamientos con la Universidad de Costa Rica, con una parte legal para darles apoyo en lo que se necesita para formalizar un negocio, en ese cómo hago yo para hacer un logotipo, cómo hago una marca, cómo tengo que manejar redes sociales, se les propuso una currícula que va en distintas áreas para que ellos escojan los cursos que les interesan y parte de lo que ocurrirá y es eso es formación complementaria, en este caso a mucha gente egresada del Surá, señala que le llama mucho la atención y la llena de satisfacción de ver justamente

la sinergia y la interrelación entre distintos programas de la Municipalidad, señala también que hay que considerar la incidencia en la empleabilidad y en la formación adicional que la Municipalidad también está en capacidad de ofrecerle a los habitantes de Curridabat.

PRESIDENTE MUNICIPAL: Señala que, al hablar de empleabilidad, le parece interesante si se puede también buscar cómo aplicar el programa date tu puesto, con la beca a las personas que se gradúan de la escuela de gastronomía, de modo tal que los reciban en diferentes lugares donde se les pueda ayudar a pagar la experiencia.

SÍNDICA MIRANDA FRICKE: Señalan que realmente el éxito de los proyectos sociales, se mide en cuál es el objetivo que se tiene, añade que si es este tipo de formación para el recurso humano finalmente, quisiera saber qué porcentaje de ellos alcanzan la empleabilidad, pues sería bueno hacer un seguimiento, un estudio un seguimiento de esto porque esa es la visión del proyecto, señala que sería muy bueno decir que después de invertir "x" cantidad, que cada persona costó tanto a la Municipalidad, pero finalmente esa persona tiene un empleo o qué porcentaje, y cuánto es la cantidad de gente beneficiada por eso, pues generalmente los estudios multiplican por cuatro que es más o menos la cantidad de miembros de una familia, añade que sería importantísimo si ya se tiene tantas cosas, tan buenas en esto, hacer un estudio un seguimiento, el estudio de los graduados, si se han empleado, donde se han empleado, y cómo el resultado que es también importantísimo verdad así se ha mantenido, cuál es la calificación que se les ha dado.

PRESIDENTE MUNICIPAL: Añade que, esos datos pueden trabajarlos Don Eduardo y Doña Priscilla y los pueden mandar en cualquier momento al concejo, pues sería sería interesante tener eso y también como dijo, ver si se puede vincular el tema de date tu puesto a las personas que recién se gradúan que pueden requerir de la oportunidad de conseguir la experiencia a través de la beca municipal que se otorga, además agradece, pues decir que es un proyecto que se seguirá apoyando desde este concejo municipal y para finalizar solicita a doña Alba Iris, que es la asesora legal, que por favor aplique sus mejores conocimientos para lograr la recuperación pronta del terreno de la de la escuela antigua de Granadilla, destaca que para quedar claro, es la escuela antigua y también a la Administración que con su aporte de información puedan lograr el objetivo de recuperarla, de modo tal que sea para la escuela de gastronomía o para cualquier otro servicio a la comunidad pueda ser y seguir en manos nuestras que es lo que pareciera que corresponde de esta manera

PRESIDENTE MUNICIPAL: Cierra la sesión al ser las 18:56 minutos.

OSCAR MORA ALTAMIRANO	**DAYANA ÁLVAREZ CISNEROS**
PRESIDENTE MUNICIPAL	SECRETARIA