



*Despacho Ministro*  
*Ministerio de Agricultura y Ganadería*  
*República de Costa Rica*

04 de junio de 2021  
**DM-MAG-535-2021**

Señor  
Gustavo J. Segura Sancho  
Ministro  
Ministerio de Turismo

Estimado señor:

En atención al acuerdo de Consejo de Gobierno, de encadenar producto local sostenible con Hoteles y Restaurantes, le informo que se iniciará con tres chefs influenciadores de la provincia de Guanacaste:

- *Julio César Valdivia, Chef Ejecutivo Hotel W Costa Rica.*
- *Randy Siles Leandro Chef Ejecutivo Hotel Punto Islita.*
- *Isaac Madrigal, Chef Ejecutivo Hotel Mangrovee Autograph Collection.*

Las fechas establecidas fueron conciliadas entre la Asociación Nacional de Chef, el MAG y los tres chefs de los hoteles. La gira de campo se realizará en la Cámara de Pescadores de Guanacaste, en El Coco, una finca hortícola sostenible en Carrillo, liderada por mujeres y una finca del programa NAMA Ganadería en Liberia, el día jueves 24 de junio.

De parte del ICT requerimos soporte para completar la propuesta, en tres líneas:

- **Hospedaje:** Solicitamos apoyo para hospedar las noches del miércoles 24 y jueves 25 de junio, en Liberia, a las siguientes 5 personas:
  - Chef Carlos Rodríguez Rivera, cédula 401630520.
  - Chef David Wang Zamora, cédula 112700020.
  - Chef Mónica Vásquez Vásquez, cédula 113550452.
  - Chef Randy Siles Leandro, cédula 111250159.
  - Maikol Sosa Vargas, funcionario del MAG, cédula 205840649.Carlos, David, Mónica y Maikol, son el equipo que procurarán replicar la dinámica en las Regiones Huetar Norte y Huetar Caribe. En el caso de Randy, debe hospedarse con ellos debido a la distancia que existe entre Punta Islita y El Coco, donde inicia la gira. Randy también debe trasladarse el día antes para poder realizarla.
- **Traslados:** serían tres traslados simultáneos en una misma gira, que implican recoger al chef y el proveedor de cada hotel, llevarlos a la gira y devolverlos al sitio donde los recogieron.
  - *Julio César Valdivia, Chef Ejecutivo Hotel W Costa Rica, iniciando en el hotel.*
  - Isaac Madrigal, Chef Ejecutivo Hotel Mangrovee Autograph Collection, iniciando en el hotel.



*Despacho Ministro*  
*Ministerio de Agricultura y Ganadería*  
*República de Costa Rica*

- *Randy Siles Leandro, Chef Ejecutivo Hotel Punto Islita, iniciando en recorrido en el hotel donde se hospedó con el equipo coordinador.*
- **Alimentación:**
  - **Para los chef de los hoteles:** las fincas sugerida por la dirección Regional del MAG, demandarían un horario aproximado de 7am a 3pm para completarlas, por lo que se estaría requiriendo apoyar a con desayunos y almuerzo a los chef que estemos sacando de los hoteles.
  - **Para los colaboradores de la Asociación Nacional de Chef** Carlos, David y Mónica, con desayuno, almuerzo y cena.
  - Los demás funcionarios públicos que participen cuentan con viáticos.

Agradecemos el soporte que pueda brindar, de manera que podamos impulsar de manera conjunta este primer encadenamiento entre producción sostenible local y hoteles tan reconocidos, con chef influenciadores tanto del sector de hoteles y restaurantes como de redes sociales.

Atentamente,

Luis Renato Alvarado Rivera  
**MINISTRO**

MS/mjm