



El emprendedor José Castillo abrió su propio restaurante tras haberse graduado del Técnico en Administración de Empresas del TEC en enero de 2018. **Foto cortesía de José Castillo.**

Graduado emprende con restaurante vegetariano y vegano en Cartago

19 de Febrero 2018 Por: [Geovanni Jiménez Mata](#) [1]

A **menos de un mes** de haberlo **inaugurado**, **José Castillo** recuerda como su proyecto –de **varios años de planificación**– se plasmó en la **apertura de Gesund: un restaurante vegetariano y vegano ubicado en el centro de Cartago.**

Luego de tomar la **decisión de ahorrar** por medio de sus **trabajos como interprete médico y líder de grupo en un call center**, José ingresó en 2017 al Técnico en Administración de Empresas (TAE) del Tecnológico de Costa Rica (TEC) [2], con la idea de **aprender a gestionar de manera correcta** su -en ese momento- **futuro negocio.**

“La **meta y objetivos** siempre **estuvieron claros**, sin embargo, **me faltaban herramientas y conocimiento.**”

Estas las encontré en el TEC mientras estuve en el TAE. Tanto mis compañeros como cada uno de los profesores fueron fundamentales para llegar al resultado final”, comentó Castillo.

El Técnico en Administración de Empresas es un programa del TEC de un año de duración , en el cual se estimula el aprendizaje y el espíritu empresarial. Se imparte en las zonas de San Pedro, Cartago, Heredia, Tarrazú, Naranjo, Ciudad Quesada, Grecia, San Ramón, Zarcero, Liberia, Nicoya y Limón.

Entre los **aspectos que aprendió** este emprendedor, se puede citar el conocer cómo **dar forma a un plan de negocio** compuesto por **elementos y técnicas esenciales para poder iniciar con el proyecto**. Además, se **instruyó sobre métodos para identificar la viabilidad de su emprendimiento**. “Una idea de negocio necesita formarse desde la base y para eso el TEC cuenta con personal muy capacitado con el cual cualquier emprendedor puede contar”, aseguró.

El restaurante y cafetería **Gesund** se localiza en el remozado **Bazar San Luis (antiguo Mercado de Carnes)**, frente al **Mercado Municipal de Cartago**. Entre los productos que su menú ofrece están los **batidos de frutas con leche de soya o regular, hamburguesas y emparedados con torta y pan vegano, yogurts y repostería**.

Además de **ofrecer alimentos artesanales dirigidos a vegetarianos y veganos**, en el negocio se realiza una **labor de apoyo a microempresarios**, ya que los **productos utilizados para preparar sus platillos** provienen de **pequeñas empresas**. También, existe una **política de correcta disposición de los desechos**.

Para obtener **más detalles sobre esta opción gastronómica**, puede visitar su **Facebook oficial haciendo clic aquí**. [3]

Source URL (modified on 04/10/2018 - 09:01): <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/2635>

Enlaces

[1] <https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/geovanni-jimenez-mata>

[2] <https://www.tec.ac.cr/programas-academicos/tecnico-administracion-empresas>

[3] <https://www.facebook.com/GesundVegcr/>