



Jonathan Angulo Fajardo

Gastronomía con raíz, técnica y experiencia hotelera.

Chef Ejecutivo | Gastronomía Costarricense | Hotelería | Consultoría

Perfil de marca

Chef Ejecutivo costarricense con una visión que conecta cocina de raíz, operación hotelera, liderazgo técnico y creación de experiencias. Su trabajo se desarrolla entre la cocina profesional, la formación culinaria, el diseño de menús, el control de costos, la consultoría gastronómica y la comunicación visual del alimento.

Raíz cultural Cocina costarricense con identidad, memoria y producto local.	Técnica profesional Estandarización, fichas técnicas, HACCP, BPM y control operativo.	Experiencia hotelera Gestión de centros de consumo, eventos, equipos y calidad de servicio.
--	--	--

Servicios profesionales

• Consultoría gastronómica para hoteles y restaurantes	• Diseño y renovación de menús
• Estandarización de recetas y fichas técnicas	• Capacitación en BPM, HACCP, ServSafe y operación
• Chef privado para experiencias gastronómicas	• Eventos especiales y cenas privadas
• Food cost e ingeniería de menú	• Fotografía gastronómica y contenido culinario
• Charlas, docencia y formación culinaria	• Desarrollo de conceptos gastronómicos

Portafolio visual



Una selección de cocina, liderazgo, formación y experiencia hotelera aplicada a diferentes contextos gastronómicos.

Proyecto destacado: Señor Fuego

Tradición Familiar

Finalmente, el auténtico sabor del hogar que tanto anhelamos.

Desde los fértiles suelos de Costa Rica y en colaboración con dedicados agricultores de las ferias locales, seleccionamos cuidadosamente chiles verdes frescos y recién cosechados para dar vida a una conserva que rinde homenaje a la cocina tradicional.

Cada frasco encierra un proceso artesanal lleno de paciencia, esmero y compromiso con la calidad. Hemos elegido los mejores ingredientes para ofrecerte una salsa delicada al paladar, suave en su primer encuentro, pero intensa en sabor y carácter.

Esta conserva de chile verde no solo resalta los sabores naturales de sus ingredientes, sino que también evoca la calidez de los sabores caseros. 100% fresco. 100% nuestro. Directo a su mesa.

SEÑOR FUEGO

CHILERA DE CHILE PANAMEÑO VERDE
CONTENIDO NETO: 250 ml

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL
Porción: 17 ml (aproximadamente 1 cucharadita)
Porciones por envase: 15

	Porción	% Valor*
Energía: 3 kcal	3 kcal	0%
Grasas totales: 0 g	0 g	0%
- Grasas saturadas: 0 g	0 g	0%
- Grasas trans: 0 g	0 g	0%
Carbohidratos: 0 mg	0 mg	0%
Sodio: 1.5 mg	1.5 mg	<1%
Carbohidratos totales: 0 g	0 g	0%
- Almidones: 0 g	0 g	0%
- Fibra dietética: 0 g	0 g	0%
Proteínas: 0 g	0 g	0%

* % Valores diarios basados en una dieta 2000 kcal. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades específicas.

Ingredientes: Chile panameño verde, laurel, limón, vinagre blanco, agua, sal, condimento molido.

SIN GLUTEN
VEGANO
SIN AZÚCAR

El sabor del hogar que tanto buscamos.

Salsa picante de chile panameño verde, elaborada con chiles frescos seleccionados de agricultores y ferias costarricenses. Un producto 100% fresco, artesanal, suave en inicio y fuerte en sabor y consistencia.

Presentación: botella de 125 ml | Precio: CRC 2,500 | Entrega: Feria del Agricultor de Tibás y Guadalupe | Pago: efectivo o SINPE.

Medios, educación y contacto



Videos, recetas y apariciones gastronómicas

Participaciones en cápsulas culinarias, programas de cocina, formación gastronómica y contenido audiovisual. Su trabajo integra enseñanza, técnica, historia y experiencia aplicada.

Contacto: angulof@gmail.com | WhatsApp: +506 7104-3936 | LinkedIn: [linkedin.com/in/angulof](https://www.linkedin.com/in/angulof) | Instagram: @angulof