

LINEAMIENTOS RETO ALIMENTARTE 2025

3ª edición

EL RETO ALIMENTARTE

El Reto Alimentarte es un **concurso de cocina dirigido a estudiantes de gastronomía**, nacionales o extranjeros residentes en Colombia, que estén cursando sus estudios en cualquier institución educativa del país. A través de este desafío, los participantes tienen la oportunidad de presentar una propuesta culinaria innovadora, que, en caso de ser preseleccionada, será presentada en el **Foro Gastronómico Internacional Alimentarte**.

En su 3ª edición, el Reto Alimentarte pondrá en el centro de la creatividad gastronómica a la despensa natural del Pacífico colombiano. Con este concurso, buscamos impulsar la innovación y la creatividad en las futuras generaciones de cocineros del país, promoviendo el uso de ingredientes autóctonos en propuestas de alto nivel.

Los concursantes deberán desarrollar platos innovadores en los que un **producto del Pacífico colombiano** sea el ingrediente principal, creando así una experiencia gastronómica que refleje la riqueza de nuestra biodiversidad.

Para lograrlo, los futuros cocineros deberán investigar, experimentar y profundizar en el conocimiento de los ingredientes que ofrece el Pacífico, así como en las historias de vida detrás de ellos. Las propuestas presentadas deberán resaltar la calidad y el sabor de los productos y también **contar una historia que conecte a las comunidades productoras, sus tradiciones, la riqueza de la biodiversidad de la región y la innovación gastronómica**.

OBJETIVOS DEL CONCURSO

- Fomentar la inclusión y el consumo de productos del **Pacífico colombiano** en la oferta gastronómica del país.
- Incentivar una cocina creativa con identidad cultural. En esta edición, se destacarán los productos y productores de la **región Pacífico**.
- **Impulsar la futura generación de cocineros** residentes en Colombia, brindándoles una plataforma para exhibir su talento.
- **Contribuir a la formación gastronómica de estudiantes**, promoviendo el conocimiento y la experimentación con ingredientes autóctonos.
- Enriquecer el **Foro Gastronómico Internacional Alimentarte** con actividades de alto valor que fortalezcan su impacto en el sector.

JURADO CALIFICADOR

1. **Leonor Espinosa (Chef, LEO)**

Leonor es un referente en la gastronomía colombiana y del mundo, por algo en 2024 recibió el Sferic Award 2024, uno de los galardones más importantes para los expertos en gastronomía y en 2022 fue elegida la Mejor Chef Femenina del Mundo por The World's 50 Best Restaurants, entre muchos más reconocimientos a lo largo de sus 20 años de trayectoria. Esta cocinera ha investigado los territorios de su país, con sus

tradiciones y exquisita biodiversidad, creando preparaciones magníficas, mezclando ecosistemas, con una impecable técnica. Además de la cocina, una de sus grandes pasiones es su labor social, la que la llevó a crear la fundación Funleo (2008) con el fin de generar bienestar social en comunidades étnicas rurales.

2. Catalina Vélez (Chef, Restaurante Domingo)

Es una de las cocineras más reconocidas de la escena gastronómica de Colombia y Latinoamérica. Obtuvo el reconocimiento de la prestigiosa lista The Best Chef Award en la categoría de 1 cuchillo. Ha estado al frente de una serie de proyectos conectados a la investigación de ingredientes autóctonos colombianos de agricultura orgánica; la restitución del valor del campesino; el consumo ético y consciente.

3. Eneko Izkue (Profesor del Basque Culinary center, España)

Izkue se graduó en el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias de la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center (BCC) y cursó el Máster en Formación del Profesorado en Gastronomía de la misma Facultad. Hoy trabaja como profesor en vanguardia culinaria en BCC y está especializado en una de sus pasiones: la fermentación de alimentos, abarcando técnicas ancestrales, junto con la investigación y exploración en torno a productos y procesos, para aplicarlos a la docencia y a restaurantes gastronómicos.

PREMIOS

- **1º Puesto – Curso de técnicas culinarias de vanguardia en el Basque Culinary Center.**

El curso online de Técnicas Culinarias de Vanguardia está diseñado para que adquieras conocimientos de las técnicas moleculares con una visión de innovación y creatividad, valorado en €2,200.

- **2º Puesto – Premio en efectivo**

Entrega de \$1.500.000 en efectivo.

- **3º Premio – Disfruta de Davivienda Restaurant Tour by Alimentarte**

Dos (2) entradas a una de las cenas del Davivienda Restaurant Tour, donde vivirán una experiencia gastronómica. El premio está valorado en \$800.000.

Lugar: Restaurante Osso, 13 #75-33 Bogotá.

Fecha: viernes, 23 de mayo.

1ª FASE PROCESO DE SELECCIÓN: INSCRIPCIÓN Y SELECCIÓN FINALISTAS

La primera fase del proceso de selección del **Reto Alimentarte** se desarrollará bajo las siguientes normas:

1. Inscripción

- El proceso de inscripción se realizará de manera **online**, diligenciando el formulario disponible en: <https://foroalimentarte.com/>.

2. Presentación de la propuesta

Cada participante deberá presentar una receta original, diseñada para tres (3) personas. La propuesta deberá incluir, como mínimo, la siguiente información:

- **Nombre de la preparación.**
- **Identificación del ingrediente principal:** debe ser un producto representativo del **Pacífico colombiano**.

- **Justificación:** explicación de cómo la preparación refleja la riqueza cultural y la biodiversidad del Pacífico colombiano.
- **Lista de ingredientes:** con sus respectivas cantidades.
- **Modo de preparación:** paso a paso detallado.
- **Equipos y utensilios necesarios** para la elaboración del plato.
- **Fotografía del plato** en formato **JPG, GIF o PNG**, con un tamaño entre **1 MB y 5 MB**.

Nota: El estudiante deberá diligenciar un formato que incluye todos los campos requeridos con la información solicitada. Además, deberá adjuntar una fotografía personal que será utilizada en caso de ser seleccionado como finalista, para el anuncio en redes sociales de los ganadores del concurso.

Especificaciones de la fotografía:

- Imagen nítida.
- De medio cuerpo o primer plano (rostro).
- El estudiante debe portar el uniforme de la institución educativa en la que estudia.

4. Selección de finalistas

- Un equipo compuesto por tres expertos en gastronomía evaluará las propuestas y seleccionará a los tres (3) finalistas que competirán por el primer, segundo y tercer puesto en el **Foro Gastronómico Internacional Alimentarte**.
- Se realizará una publicación en redes sociales anunciando los ganadores.
- Los finalistas serán contactados directamente por los organizadores para anunciarles que fueron seleccionados.

2ª FASE PROCESO DE SELECCIÓN: PRESENTACIÓN EN EL FORO

En la segunda fase del **Reto Alimentarte**, los tres finalistas competirán por el primer, segundo y tercer puesto, siguiendo las siguientes normas:

1. Presentación en el Foro

- Los finalistas presentarán su preparación y sustentación ante el jurado el **20 de mayo de 2025**, durante el **Foro Gastronómico Internacional Alimentarte**.

3. Ingredientes y presentación del plato

- Cada finalista deberá **proveer sus propios ingredientes y vajilla** para la presentación del plato.
- La preparación deberá estar lista de antemano, de modo que solo se requiera **regenerar y montar el plato** durante la presentación ante el jurado.

4. Apoyo en la preparación

- Cada finalista podrá contar con la ayuda de **dos asistentes de su elección (solamente se permiten estudiantes)** o, en su defecto, podrá solicitar el apoyo de **dos asistentes de cocina** proporcionados por la organización.

5. Uniforme

- Los finalistas y sus acompañantes deberán vestir el **uniforme de la institución** en la que estudian.

6. Presentación ante el jurado

- Cada finalista dispondrá de **20 minutos** para:
 - Realizar el montaje de su elaboración.
 - Presentar y sustentar su receta ante el jurado.
 - Responder las preguntas del jurado.

BASES GENERALES DEL CONCURSO

¿Quiénes se pueden presentar?

La inscripción está abierta a todos los **estudiantes, nacionales o extranjeros** residentes en Colombia, que estén cursando **gastronomía** en cualquier institución académica del país.

¿Cuánto cuesta?

La participación en el concurso es **gratuita**.

¿Dónde me inscribo?

Las inscripciones se realizarán de manera **online**, diligenciando el formulario disponible en:
<https://foroalimentarte.com/>

¿Cuáles son los criterios para la selección de los finalistas?

Una vez cerradas las inscripciones, un jurado evaluará las propuestas y seleccionará a tres (3) finalistas con base en los siguientes criterios:

- ✓ Protagonismo y uso del producto de la región Pacífico en la preparación.
- ✓ Armonía en el uso de los ingredientes.
- ✓ Coherencia de la receta.
- ✓ Creatividad.
- ✓ Presentación del plato.
- ✓ Utilización adecuada de técnicas culinarias.
- ✓ Relación social, ambiental y/o cultural de la receta con el Pacífico colombiano.

Fechas importantes

 **Apertura de inscripciones:** lunes, 21 de abril de 2025.

 **Cierre de inscripciones:** Viernes, 2 de mayo de 2025, a las **23:59 h.**

 **Fecha de anuncio finalistas:** jueves, 16 de mayo de 2025.

 Los nombres de los finalistas serán publicados en:

- La página web oficial: <https://foroalimentarte.com/>
- Redes sociales: **@alimentartefcv**
- Además, cada finalista será notificado por correo electrónico y/o vía telefónica.

 **Nota:** Si algún **finalista reside fuera de Bogotá, deberá asistir personalmente al Foro Gastronómico Internacional Alimentarte y asumir los costos de traslado, alojamiento y alimentación para la presentación de su receta ante el jurado el 20 de mayo de 2025.**

 **Fecha del anuncio de los ganadores:** miércoles, 21 de mayo de 2025.

 El jurado calificador evaluará las preparaciones de los tres finalistas y determinará el primer, segundo y tercer puesto.