

LINEAMIENTOS RETO ALIMENTARTE 2026

4ª 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 seleccionada, será presentada en el Foro Gastronómico Internacional Alimentarte®.

En su 4ª edición, el Reto Alimentarte invita a los futuros cocineros del país a explorar la riqueza gastronómica de Colombia a través de sus territorios. Para ello, cada participante deberá seleccionar una de las nueve (9) regiones gastronómicas priorizadas por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia y desarrollar una propuesta culinaria innovadora que tenga como ingrediente principal un producto representativo de la región elegida.

No.	Región gastronómica	Departamentos
1	San Andrés	San Andrés, Providencia y Santa Catalina.
2	Costa Caribe	Atlántico, Bolívar, Cesar, La Guajira, Córdoba, Magdalena y Sucre
3	Santanderes	Santander y Norte de Santander
4	Antioquia y Viejo Caldas	Antioquia, Caldas, Risaralda y Quindío
5	Costa Pacífica	Chocó, Valle del Cauca, Nariño y Cauca
6	Tolima grande	Tolima y Huila
7	Altiplano Cundiboyacense	Boyacá y Cundinamarca
8	Bogotá y su área de influencia	Bogotá y su área de influencia
9	Orinoquía y Amazonía	Amazonas, Arauca, Caquetá, Casanare, Meta, Guainía, Guaviare Putumayo, Vaupés y Vichada

Los concursantes deberán desarrollar platos innovadores que destaquen un ingrediente representativo de la región seleccionada, demostrando su conocimiento sobre el territorio, sus tradiciones culinarias, biodiversidad y cultura alimentaria.

Para lograrlo, los participantes deberán investigar, experimentar y profundizar en el conocimiento de los ingredientes, productores, tradiciones y contextos culturales de la región escogida. Las propuestas presentadas deberán evidenciar una sólida investigación que sustente por qué el ingrediente seleccionado representa dicha región y cómo la preparación contribuye a visibilizar su identidad gastronómica.

OBJETIVOS DEL CONCURSO

- Promover el conocimiento y la apropiación de la diversidad gastronómica colombiana.
- Incentivar la investigación y el uso de ingredientes representativos de las regiones gastronómicas del país.
- Fomentar una cocina creativa con identidad cultural y territorial.

- Impulsar a la futura generación de cocineros residentes en Colombia, brindándoles una plataforma para exhibir su talento.
- Contribuir a la formación gastronómica de estudiantes mediante procesos de investigación, innovación y experimentación culinaria.

PREMIOS

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

El curso está diseñado para que adquieras conocimientos de las técnicas moleculares con una visión de innovación y creatividad, valorado en €2,310.

- **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 \$600.000.

Lugar: Restaurante Selma, Cra 33 #5G-23, El Poblado, Medellín.

Fecha: jueves, 15 de octubre.

1ª FASE. PROCESO DE SELECCIÓN FINALISTAS

1. Inscripción

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

Fechas de inscripción

 **Apertura de inscripciones:** lunes 3 de agosto de 2026.

 **Cierre de inscripciones:** jueves 3 de septiembre de 2026.

2. Presentación de la propuesta

El estudiante deberá diligenciar el formato oficial de inscripción con toda la información requerida. Deberá presentar una receta original, diseñada para tres (3) personas. La propuesta deberá incluir, como mínimo, la siguiente información:

- Nombre de la preparación.
- Región gastronómica seleccionada.
- Identificación del ingrediente principal.
- Justificación de la elección del ingrediente, explicando por qué representa la región seleccionada.
- Sustentación de la relación entre la preparación propuesta y la identidad gastronómica de la región.
- Lista de ingredientes con sus respectivas cantidades.
- Modo de preparación paso a paso.
- 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.

Componente de investigación

La propuesta deberá incluir una investigación que permita sustentar:

- Las características gastronómicas de la región seleccionada.

- La importancia cultural, social, ambiental o productiva del ingrediente principal.
- La relación entre el ingrediente escogido y la identidad gastronómica regional.
- Las fuentes de información utilizadas para la investigación.

Nota

Adicionalmente, deberá adjuntar una fotografía personal que será utilizada en caso de ser seleccionado como finalista para la divulgación 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.

3. Selección de finalistas

- Un equipo evaluador compuesto por expertos en gastronomía evaluará las propuestas recibidas.
- Se seleccionarán tres (3) finalistas para competir en el Foro Gastronómico Internacional Alimentarte 2026.
- Los finalistas serán contactados directamente por la organización.
- Los nombres de los finalistas serán publicados en los canales oficiales de Alimentarte.

2ª FASE. PRESENTACIÓN EN EL FORO

En la segunda fase del **Reto Alimentarte**, los tres finalistas competirán por el primer, segundo y tercer puesto.

1. Presentación en el Foro

Los finalistas presentarán su propuesta ante el jurado durante el Foro Gastronómico Internacional Alimentarte 2026



Lugar: Universidad Católica Luis Amigó, Transversal 51A #67B-90, Medellín.



Fecha: 14 y 15 de octubre de 2026.

2. Ingredientes y presentación del plato

- Cada finalista deberá proveer sus propios ingredientes para la presentación de su propuesta.
- La preparación deberá estar lista previamente, de manera que únicamente se requiera montar el plato durante la presentación en el escenario.

3. Apoyo en la preparación

Cada finalista podrá contar con la ayuda de dos asistentes de su elección (únicamente estudiantes) o solicitar apoyo de asistentes de cocina designados por la organización.

4. Uniforme

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

5. Presentación ante el jurado

Cada finalista dispondrá de **15 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?

Las propuestas serán evaluadas con base en los siguientes criterios:

- ✓ *Pertinencia y representatividad del ingrediente seleccionado frente a la región escogida.*
- ✓ *Calidad y profundidad de la investigación realizada.*
- ✓ *Creatividad e innovación de la propuesta.*
- ✓ *Presentación del plato.*
- ✓ *Utilización adecuada de técnicas culinarias.*
- ✓ *Capacidad de comunicar la identidad gastronómica regional a través de la propuesta.*

Fechas importantes

 **Apertura de inscripciones:** lunes, 3 de agosto de 2026.

 **Cierre de inscripciones:** jueves, 3 de septiembre de 2026, a las **23:59 h.**

 **Fecha de anuncio finalistas:** martes, 29 de septiembre de 2026.

 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 Medellín, 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-

 **Fecha sustentación propuesta ante el jurado:** miércoles, 14 de octubre de 2026. Sustentación en la tarima del Foro Gastronómico Internacional Alimentarte.

 **Fecha del anuncio de los ganadores:** jueves, 15 de octubre de 2026.

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