

ADENDA N°2

CONCURSO RETO ALIMENTARTE

AMAZONIA MÍA

1ª edición

EL RETO ALIMENTARTE

La 1ª edición del Reto Alimentarte tendrá como protagonista a la despensa amazónica y sus productos agroindustriales. Con este concurso buscamos aportar al encadenamiento de los actores del sector gastronómico de Colombia, para ofrecer experiencias gastronómicas a partir de nuestra biodiversidad y cultura, y aportar al fortalecimiento de los medios de vida sostenibles de las comunidades en Caquetá, Guaviare y Putumayo.

Para lograrlo, es necesario que los actores locales, en particular, los establecimientos de alimentos y bebidas (A&B) de los departamentos de Caquetá, Guaviare y Putumayo que comparten la Amazonía, se vinculen desarrollando propuestas gastronómicas que pueden ir desde la tradición hasta la innovación, y conozcan y utilicen los productos que ofrece su entorno natural y las historias de vida de quienes los producen.

El reto será realizar una preparación que cumpla con los siguientes parámetros:

- Que incluya como protagonista al menos un ingrediente amazónico producido de manera sostenible.
- Que la preparación sea incluida en la carta como oferta habitual del establecimiento.
- Que involucre aspectos de innovación y creatividad que ponga en valor los ingredientes amazónicos y la historia detrás de estos.

En esta primera versión, el Reto Alimentarte se realizará en los siguientes departamentos y ciudades:

1. Florencia, Caquetá
2. San José del Guaviare, Guaviare
3. Mocoa, Putumayo

ADENDA

Para facilitar la identificación de las modificaciones efectuadas, las mismas se escriben en *letra cursiva y en color rojo*.

Se modifican los ítems de:

- “Jurado Calificador” agregando un jurado.
- “Normas del concurso” en lo referente al calendario de las fases del concurso de los términos y condiciones para ampliar el plazo y extender la fecha de cierre de inscripción, elección de finalistas y premiación.

Además, cualquier otra parte del documento de términos y condiciones donde haga referencia a fechas, se deberán tener en cuenta las nuevas fechas estipuladas en este documento.

A continuación, se incluyen las nuevas fechas del cronograma.

JURADO CALIFICADOR

- Eduardo Martínez, chef del restaurante Minimal de Bogotá.
- Antonella Ariza, chef del restaurante Minimal de Bogotá.
- Andrews Arrieta, chef del restaurante Asaí de Bogotá.
- Juan Santiago, chef del restaurante La Chagra de Medellín.
- *Jefferson García, chef del restaurante Oda de Bogotá.*

CRONOGRAMA

1. Inscripciones: del martes 8 de agosto al *lunes 2 de octubre de 2023.*
2. Publicación de inscritos aceptados: *martes, 3 de octubre de 2023.*
3. Fecha límite para envío de preparación / receta que concursa: **viernes, 13 de octubre de 2023.**
4. Publicación de finalistas: **martes, 31 de octubre de 2023.**
5. Evaluación de finalistas:
 - Putumayo: miércoles, 8 de noviembre 2023.
 - Caquetá: martes, 15 de noviembre de 2023.
 - Guaviare: *martes, 28 de noviembre de 2023.*
6. Premiación de finalistas:
 - Putumayo: jueves, 9 de noviembre de 2023.
 - Caquetá: miércoles, 16 de noviembre de 2023.
 - Guaviare: *miércoles, 29 de noviembre de 2023.*

¿QUIÉN ME PUEDE DAR MÁS INFORMACIÓN?

Puedes comunicarte con Adriana Piedrahita de la Fundación Corazón Verde, al Celular o Whatsapp (301) 720-2939, o al email retoalimentarte@fundacioncorazonverde.org