

# 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

### OBJETIVOS DEL CONCURSO

El Reto Alimentarte busca aportar al fortalecimiento del consumo de productos amazónicos provenientes de productores que conservan el bosque y la biodiversidad en los departamentos que forman la Amazonía colombiana, mediante su involucramiento en la oferta de los establecimientos de A&B.

Para esto buscamos:

- Aumentar la cantidad de productos amazónicos que utilizan los establecimientos.
- Aumentar la compra de proveedores locales por parte de los establecimientos.
- Desarrollar nuevas preparaciones a partir de los productos amazónicos, que puedan incluirse en la carta que ofrece el establecimiento.
- Incluir en la carta de los establecimientos nuevas preparaciones a base de productos amazónicos.
- Impulsar a nuevos productores agroindustriales de la Amazonía colombiana.
- Incentivar la cocina creativa y con identidad, que involucre productos amazónicos.

- Posicionar el Reto Alimentarte como un espacio para incentivar y apoyar la creatividad e innovación en el sector gastronómico de la Amazonía colombiana.

## 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 Chagra de Bogotá.

## PREMIOS

Habrán dos ganadores por departamento/ciudad participante en el Reto Alimentarte.

Los ganadores del Reto Alimentarte serán divulgados en las redes sociales de Alimentarte, y tendrán además la posibilidad de ganar los siguientes premios.

### Premio 1<sup>er</sup> puesto

- \$800.000 de pesos colombianos en efectivo, entregados por la Fundación Corazón Verde.
- Intercambio culinario, donde uno de los chefs jurado del concurso cocinará a cuatro manos en el establecimiento del ganador.

### Premio 2<sup>o</sup> puesto

- \$200.000 de pesos colombianos en efectivo, entregados por la Fundación Corazón Verde.
- Intercambio culinario, donde uno de los chefs jurado del concurso cocinará a cuatro manos en el establecimiento del segundo puesto.

## NORMAS DEL CONCURSO

El concursante deberá crear una receta para cuatro (4) personas, que incluya como mínimo la siguiente información:

- Nombre de la preparación
- Identificación del o de los ingredientes amazónicos que utiliza
- Ingredientes con sus respectivas cantidades
- Modo de preparación o paso a paso
- Equipos y menaje requeridos para la preparación
- Foto del plato en formato JPG, GIF o PNG, con un tamaño entre 1 y 5 MB.
- Adjuntar al momento de la inscripción, un video de máximo 3 minutos donde explique el Aporte social y cultural del plato y por qué las personas estarían dispuestas a comprar esta preparación en su establecimiento.

### 1<sup>a</sup> fase, inscripción<sup>1</sup>

*La publicación de los concursantes inscritos aceptados será el martes, 3 de octubre de 2023 a través de la página <https://fundacioncorazonverde.org/retoalimentarte/inscripcion/>*

La primera fase del concurso se registrará por las siguientes normas:

---

<sup>1</sup> Modificación de fechas del cronograma del concurso de acuerdo a la Adenda No. 1 emitida el 12 de septiembre de 2023, que puede consultar en <https://fundacioncorazonverde.org/retoalimentarte/>

1. El concursante deberá inscribirse online diligenciando completamente el formulario disponible en: <https://fundacioncorazonverde.org/retoalimentarte/inscripcion/>
2. El concursante deberá ser propietario o trabajar en un establecimiento de alimentos y bebidas<sup>2</sup> ubicado en alguna de las ciudades establecidas del concurso: Florencia, Caquetá; San José del Guaviare, Guaviare; o Mocoa, Putumayo.
3. El concursante deberá comprometerse a incluir en su carta la preparación a partir de productos amazónicos con la que concurse.
4. El formato de inscripción estará abierto desde el martes 8 de agosto hasta el lunes 25 de septiembre de 2023.

### 2ª fase, elección de finalistas<sup>3</sup>

*Los finalistas se publicarán el martes 31 de octubre de 2023 a través de la página*

<https://fundacioncorazonverde.org/retoalimentarte/inscripcion/>.

*Se elegirán hasta 4 finalistas por cada departamento donde se realizará el concurso, así:*

- *Caquetá: hasta 4 finalistas*
- *Guaviare: hasta 4 finalistas*
- *Putumayo: hasta 4 finalistas*

La segunda fase del concurso se regirá por las siguientes normas:

1. Los cuatro finalistas del premio deberán presentar y sustentar la preparación ante el jurado en su restaurante así:
  - Putumayo: miércoles, 8 de noviembre 2023.
  - Caquetá: martes, 15 de noviembre de 2023.
  - Guaviare: martes, 28 de noviembre de 2023.
2. Cada finalista tendrá 45 minutos para realizar el montaje de la elaboración y hacer la presentación y defensa de su receta, directamente en su restaurante.
3. Cada finalista deberá elaborar la preparación en su establecimiento y aportar los ingredientes y el menaje requeridos para presentar el plato.
4. La evaluación de los platos será de acuerdo con los siguientes criterios:
  - Protagonismo y uso del producto Amazónico
  - Armonía en el uso de ingredientes (balance)
  - Coherencia de la receta
  - Creatividad de la preparación
  - Presentación del plato
  - Utilización adecuada de técnicas en la preparación
  - Aporte social, ambiental y/o cultural del plato
  - Potencial comercial del plato

### 3ª fase, premiación<sup>4</sup>

1. La premiación de los ganadores se efectuará así:

---

<sup>2</sup> Se entiende como establecimientos de alimentos y bebidas a restaurantes, cafeterías, bares, cafés, heladerías y otros que ofrezcan productos que preparaciones

<sup>3</sup> Modificación de fechas del cronograma del concurso de acuerdo a la Adenda No. 1 emitida el 12 de septiembre de 2023, que puede consultar en <https://fundacioncorazonverde.org/retoalimentarte/>

<sup>4</sup> Ibídem.

- Putumayo: jueves, 9 de noviembre de 2023.
- Caquetá: miércoles, 16 de noviembre de 2023.
- Guaviare: miércoles, 29 de noviembre de 2023.

## CRONOGRAMA<sup>5</sup>

1. Inscripciones: martes 8 de agosto al lunes, 2 de octubre de 2023
2. Publicación de inscritos aceptados: martes, 3 de octubre de 2023
3. Envío de preparación 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.

## PREGUNTAS FRECUENTES

### ¿Quiénes se pueden presentar?

La inscripción está abierta a propietarios o trabajadores de un establecimiento de alimentos y bebidas<sup>6</sup> ubicado en alguna de las ciudades establecidas: Florencia, Caquetá; San José del Guaviare, Guaviare o Mocoa, Putumayo.

### ¿Puedo participar si no estoy en alguna de las ciudades establecidas?

Lastimosamente no. En esta primera versión el concurso se realizará únicamente en Florencia (Caquetá), San José del Guaviare (Guaviare) y Mocoa (Putumayo). Los chefs jurados visitarán los establecimientos finalistas y la calificación de la receta participante se hará directamente en el establecimiento, por lo que en esta oportunidad no se podrán aceptar establecimientos ubicados fuera de estas ciudades.

### ¿Cuánto cuesta?

La participación en el concurso es gratuita.

### ¿Dónde me inscribo?

La inscripción será online a través del formulario de inscripción disponible a través de la página <https://fundacioncorazonverde.org/retoalimentarte/inscripcion/>.

### ¿Cuándo podré inscribirme?<sup>7</sup>

La inscripción abre a partir del martes 22 de agosto hasta el lunes 2 de octubre de 2023.

---

<sup>5</sup> Ibídem.

<sup>6</sup> Se entiende como establecimientos de alimentos y bebidas a restaurantes, cafeterías, bares, cafés, heladerías y otros que ofrezcan productos preparados y servidos a la mesa.

<sup>7</sup> Modificación de fechas del cronograma del concurso de acuerdo a la Adenda No. 1 emitida el 12 de septiembre de 2023, que puede consultar en <https://fundacioncorazonverde.org/retoalimentarte/>

## ¿Cómo envío mi propuesta?

La propuesta deberá diligenciarse directamente en formulario del concurso que encontrará en la página <https://fundacioncorazonverde.org/retoalimentarte/inscripcion/>.

## ¿Cuándo se publicarán los finalistas?

Las cuatro (4) recetas de cada departamento que participarán en la final se darán a conocer en la página web <https://fundacioncorazonverde.org/retoalimentarte/> el martes 31 de octubre de 2023.

## ¿Cuándo se anunciarán los ganadores?<sup>8</sup>

El evento de premiación se realizará en cada uno de los departamentos, así:

- 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](mailto:retoalimentarte@fundacioncorazonverde.org)

---

<sup>8</sup> Ibídem.