

1^{er} Festival y Concurso Gastronómico 2025

Premios por más de 12 millones de pesos en efectivo



Bases del concurso gastronómico ¿A qué sabe San Carlos?

Change the World Colombia, en alianza con Promotora Cultural de Proantioquia, Antioquia es Mágica de la Gobernación de Antioquia, y con el apoyo del Redconciliar, Alcaldía San Carlos, OVOP, Chocofrut, Sena, Coogranada, Red Agroecológica Territorio Vivo, Semillero audiovisual de Coogranada, Hogar Juvenil Campesino de San Carlos, Hostería Alcatraz, Bioexpedición San Carlos y Recotour te invitamos a participar en el Primer Concurso Gastronómico ¿A qué sabe San Carlos? que forma parte del proyecto “¿A qué sabe San Carlos? Una apuesta por el rescate y la innovación de la cultura gastronómica local”

El concurso busca promover preparaciones culinarias bajo criterios de calidad, innovación, sostenibilidad y uso de producto local, preferiblemente de producción limpia y sin químicos y una relación directa de la huerta a la mesa, así promovemos la economía circular, el desarrollo regenerativo y la calidad de vida en el municipio.

Se publicará el libro ¿A qué sabe San Carlos? que contendrá las 3 recetas finalistas de cada categoría. El libro será lanzado en el Primer Festival Gastronómico que tendrá lugar el sábado 11 de octubre 2025 en el parque principal de San Carlos.

En caso de ser finalista del concurso estás autorizando a las gestoras de este proyecto a usar tus fotos, videos y recetas en las redes sociales del proyecto y a publicarlas en el libro, citando tu autoría.

Categorías

En cualquiera de las categorías se puede participar como persona natural, como colectivo y/o como persona jurídica. Para el caso de colectivos y personas jurídicas se debe anexar copia del acta de la asamblea ordinaria o extraordinaria en la que se aprueba la participación en el concurso.

INNOVACIÓN: Incluye materiales de la región, que no son tradicionales y que la receta nos invita a incorporar en nuestra alimentación, tales como PANC, plantas alimenticias no convencionales o partes no convencionales de plantas convencionales, (ejemplo flor, cáscara y vástago de plátano o banano, hoja de yuca entre otros). Esta categoría incluye bebidas, dulces, postres; que por su diferenciación en la innovación permite mostrar productos locales preparados de otras formas. Pueden postularse personas entre los 15 y los 100 años.

COCINA TRADICIONAL: Recetas tradicionales presentadas por hombres o mujeres con o sin formación académica o profesional en el mundo de la culinaria y que pueden

Una alianza con:

PROMOTORA
CULTURAL

PROANTIOQUIA

ANTIOQUIA
ES Mágica

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

Alcaldía de San Carlos
Departamento de Antioquia

Organiza:

CAMBIA EL MUNDO



Con el apoyo de:

REDCONCILIAR

OVOP
COLUMBIA



Coogranada

Semillero
Audiovisual



Alcatraz

Bioexpedición

RECOTURS

1^{er} Festival y Concurso Gastronómico 2025

Premios por más de 12 millones de pesos en efectivo



expresar sus unidades de medida de forma tradicional (pizca, cucharada, poquito) o también expresiones más técnicas (gramos, mililitros) Pueden postularse personas entre los 15 y los 100 años.

PLATO TÍPICO: La receta ganadora será reconocida como el “Plato Típico de San Carlos” por la política pública municipal de turismo. En esta categoría se tendrá especial atención en la historia que cuente el plato y la identidad gastronómica sancarlina que representa. Pueden postularse personas entre los 15 y los 100 años.

JUVENIL (entre 15 y 28 años). Categoría exclusiva para jóvenes de este rango de edad con el fin de incentivar el intercambio generacional en gastronomía. Pueden participar con recetas innovadoras o tradicionales. Pueden participar jóvenes con o sin formación en el mundo de la culinaria.

¿Cómo participar?

Elige una y solo una categoría en la que vas a participar.

Prepara la receta con la cual deseas participar.

Elabora con tu celular un video de máximo 3 minutos que incluya el proceso de elaboración, la historia, y el producto terminado. Inicia tu video con tu nombre, el de la receta y la categoría a la cual te estás postulando. ¡Tranquilo! tranquila!! No se va a evaluar la calidad del video, solamente su contenido.

Toma una foto del producto terminado.

Evita el uso de empaques, platos y cubiertos plásticos de un solo uso. Invitamos a utilizar loza, hoja de bijao, plátano, cubiertos o tazas de materiales ecológicos.

Alista los siguientes documentos antes de llenar el formulario

- Video de la receta
- Foto de la receta
- La receta escrita
- Sube el video a tu canal de Instagram, Facebook o YouTube y etiqueta a @aquesabesancarlos. **No te preocupes** si no tienes redes sociales, envíanos la foto y el video y nosotros los subimos por ti en las redes sociales del proyecto. Si prefieres que tu video sea visto solamente por los jurados hazlo saber en el formulario y nosotros te aseguramos esa privacidad.
- Firma el [documento de consentimiento informado](#) para publicación de tu receta, foto y video en caso de ser finalista o solo tu nombre y el de tu receta en caso de no ser finalista
- Si te presentas a título de un colectivo u organización debes anexar copia del acta de Asamblea autorizando la participación en el concurso a nombre de la organización.

Una alianza con:



Organiza:



Con el apoyo de:



1^{er} Festival y Concurso Gastronómico 2025

Premios por más de 12 millones de pesos en efectivo



- Constancia de que resides en San Carlos hace mínimo 1 año emitida por la Junta de Acción Comunal de tu vereda o barrio o por la inspección municipal. Este documento es gratuito.

[Llena el formulario de postulación al concurso](#)

Queremos romper las barreras tecnológicas que te pueden impedir participar, por eso si necesitas ayuda con tu inscripción y diligenciamiento de los formatos, escríbenos al 3134942419 o 3136248270 y te ayudamos.

Los finalistas cocinarán en vivo su plato para degustación por parte de los jurados, el sábado 11 de octubre el Primer Festival y Concurso Gastronómico que se desarrollará en el parque principal del municipio de San Carlos.

Criterios a evaluar en la selección de 3 finalistas por categoría

Recuerda: No calificamos la calidad del video ni de las fotos, solo las características del producto alimenticio.

Proporción de insumos que son de producción local
El protagonista de la preparación es de producción local
Proporción de insumos que son de producción agroecológica local
Proporción de insumos de los cuales conoces al productor
Presentación del plato alrededor de la historia que cuenta el plato
Ajuste a la descripción de la categoría elegida.

Criterios a evaluar en la asignación de primer y segundo puesto por categoría

Creatividad al realizar el plato
Experiencia visual, olfativa, gusto y tacto
Claridad en la exposición de la receta ante los jurados.
Emplatado y presentación.

Una alianza con:



Organiza:



Con el apoyo de:



1^{er} Festival y Concurso Gastronómico 2025

Premios por más de 12 millones de pesos en efectivo



Beneficios de participar

Todos los concursantes

- ✓ El goce de participar en la Promoción e Innovación de la cultura gastronómica local.
- ✓ Recibirán un pasaporte gastronómico que incluirá la versión digital del libro “¿A qué sabe San Carlos?”
- ✓ Un delantal elaborado por costureras del municipio y bordado con el logo “¿A qué sabe San Carlos?”.

Si eres finalista

- ✓ Tu nombre, receta y foto de tu receta será publicada en el libro “¿A qué sabe San Carlos?” que será lanzado en el Primer Festival Gastronómico “¿A qué sabe San Carlos?”
- ✓ Un delantal elaborado por costureras del municipio y bordado con el logo “¿A qué sabe San Carlos?” y con el distintivo de ganador.
- ✓ Un ejemplar impreso del libro
- ✓ El premio en efectivo asignado a tu categoría según el lugar que ocupes.

Premios y Categorías

Se elegirán 3 finalistas por categoría, los cuales deberán cocinar sus recetas en el Festival gastronómico del día 11 de octubre 2025 en el parque principal de San Carlos para ser degustados por los Chefs.

El total de premios en efectivo es la suma de \$12'100.000, aportados por recursos propios del proyecto financiado por la Promotora Cultural de Proantioquia, la Alcaldía de San Carlos a través de la Secretaría de Turismo y secretaria Agroambiental, Coogranada y donantes particulares que aunaron esfuerzos para aumentar el valor de los premios.

Categoría	Primer puesto	Segundo puesto
Cocina Innovadora	\$2.000.000	\$700.000
Cocina Tradicional	\$2.000.000	\$700.000
Plato Típico	\$4.000.000	No hay
Juvenil	\$2.000.000	\$700.000

Nota: Los premios en efectivo podrán aumentar pues continuamos en la búsqueda de más patrocinadores.

Una alianza con:



Organiza:



Con el apoyo de:



1^{er} Festival y Concurso Gastronómico 2025

Premios por más
de 12 millones de pesos en efectivo



Fechas claves para el concurso:

- Miércoles 09 de julio 2025: Apertura de la convocatoria
- Domingo 10 de agosto 2025 a las 11:59 pm: Cierre de convocatoria. No se reciben postulaciones posteriores a esta fecha o que no hayan sido hechas a través del formulario o que no tengan la documentación completa.
- Domingo 31 de agosto 2025 Publicación en nuestras redes sociales de finalistas en cada modalidad por parte del jurado, basado en textos, videos y fotos. Y enviaremos un comunicado a los finalistas.
- 11 de octubre 2025: Festival Gastronómico s "A qué sabe San Carlos" que incluirá el lanzamiento del libro, la degustación del producto San Carlos en un Bocado, degustación por parte de los jurados de los platos finalistas en cada modalidad; decisión de primer y segundo puesto en cada modalidad, premiación, muestra cultural.

Informes:

aquesabesancarlos@gmail.com

Darly Guzmán - whatsapp 313-6248270

Beatriz Arjona - whatsapp 313-4942419

Luisa Maribel Gómez - whatsapp 311-6170344

Una alianza con:



Organiza:



Con el apoyo de:

