

Premios Nacionales de Gastronomía 2025



Premios Nacionales de Gastronomía APUGA 2025

Una celebración de la excelencia culinaria puertorriqueña

- **Fecha:** 13 de noviembre de 2025
- **Lugar:** Plazoleta del Popular Center, Hato Rey, San Juan
- **Organiza:** Academia Puertorriqueña de Gastronomía (APUGA)

Entrada libre de costo, por invitación.

¿Qué es APUGA?

La Academia Puertorriqueña de Gastronomía es una organización sin fines de lucro afiliada a la Academia Iberoamericana de Gastronomía /que agrupa 17 otras academias).

Nuestra misión:

“Preservar, promover y transformar la gastronomía puertorriqueña a través de la investigación, la educación, el desarrollo sostenible y la colaboración intersectorial.”

Actuamos bajo los principios de la Nueva Gastronomía del siglo XXI:

Saludable, Solidaria, Sostenible y Satisfactoria (4S).

¿Por qué unos premios nacionales?

La Academia Puertorriqueña de Gastronomía es una organización sin fines de lucro afiliada a la Academia Iberoamericana de Gastronomía /que agrupa 17 otras academias).

Nuestra misión:

“Preservar, promover y transformar la gastronomía puertorriqueña a través de la investigación, la educación, el desarrollo sostenible y la colaboración intersectorial.”

Actuamos bajo los principios de la Nueva Gastronomía del siglo XXI:
Saludable, Solidaria, Sostenible y Satisfactoria (4S).

¿Por qué ahora?

APUGA se funda en 2024.

Ese mismo año en noviembre, Puerto Rico hizo historia en Madrid al recibir el Galardón a la **Gastronomía Sostenible** en los Premios Iberoamericanos con Chef Josiah Hernández de Chef´s Garden en Rincón.

- ✓ Fue la única academia en nominar en las cinco categorías.
- ✓ Todos los nominados de PR fueron finalistas.
- ✓ APUGA demostró el potencial de la Isla ante el mundo.

Ahora toca consolidarlo con un evento de nivel mundial a nivel local.

El evento: Premiaciones

Una gala de premiación sin precedentes en Puerto Rico:

- A celebrarse en Plazoleta del Popular Center el 13 de noviembre
- 300+ invitados clave de la industria
- 12 premios nacionales, incluyendo 5 que representan a Puerto Rico en los Galardones de la AIBG
- Presencia de jueces internacionales
- Dedicado a Cruz Miguel Ortíz Cuadra
- Lifetime Achievement Award para Don Rafael Ansón

Las categorías

Se reconocen iniciativas que ejemplifican las 4S y otras dimensiones esenciales del ecosistema gastronómico:

1. Gastronomía Saludable
2. Gastronomía Solidaria
3. Gastronomía Sostenible
4. Gastronomía Satisfactoria
5. Galardón Global (4S integradas)
6. Servicio con Pasión
7. Mixología con Identidad Local
8. Innovación & Fusión Creativa
9. Talento Emergente
10. Producción Agroculinaria
11. Preservación del Patrimonio Culinario
12. Educación & Mentoría



¿Quién estará allí?

El evento convoca a los líderes, aliados y visionarios de nuestra industria:

- Chefs, mixólogos, restauranteros
- Agricultores, productores, distribuidores
- Universidades, estudiantes y educadores
- Marcas y empresas del sector
- Prensa local e internacional
- Gobierno, cultura y turismo



¿Por qué auspiciar?

Auspiciar este evento es ser parte de algo más grande:

- Contribuyes a fortalecer una gastronomía con valores.
- Proyectas tu marca ante una audiencia local e internacional.
- Te asocias con una plataforma cultural legítima y estratégica.
- Impulsas el desarrollo económico sostenible de Puerto Rico a través de la gastronomía.
- Dejas una huella concreta en la transformación del país.
- Eres parte de este plan de país.

Niveles de auspicio y beneficios

CATEGORIA	PRESENTADOR \$20,000	PLATINO \$15,000	DIMANTE \$10,000	ORO \$8,000	PLATA \$5,000	BRONCE \$3,500
Mención como presentador del evento	X	-	-	-	-	-
Exclusividad por categoría	X	-	-	-	-	-
Banner en área de registro	X	X	-	-	-	-
Marca presentadora y acompañante de las 12 categorías del evento*	X	-	-	-	-	-
Marca presentadora / acompañante de ganador categoría Iberoamérica*	X	X	-	-	-	-
Marca presentadora categoría APUGA*	-	-	X	-	-	-
Mención en tarima	X	X	X	X	X	X
Logo en invitación del evento*	X	X	X	X	X	X
Logo en toda promoción del evento*	X	X	X	X	X	X
Link y logo en website APUGA*	X	X	X	X	X	X
Logo fijo en laterales pantalla de presentación día del evento	X	-	-	-	-	-
Logo en loop en pantalla (s)	X	X	X	X	X	X
Logo en banners – step and repeat*	X	X	X	X	X	X
Video resumen premiaciones*	X	X	X	X	X	X
Material de promoción en goodie bag del evento	X	X	X	-	-	-
Banner en conferencia de prensa	X	X	-	-	-	-
Mensaje en tarima (5 minutos)	X	-	-	-	-	-
Anuncio en programa del evento	Contraportada	Página completa	Media página	Media página	Logo	Logo
Experiencia o exhibidor	20' x 10	10' x 10'	Mesa 6'	-	-	-
Invitados	10	8	6	4	2	2

Detalles sobre las categorías y niveles de auspicio

- Marca presentadora y acompañante de las 10 categorías del evento* – Este auspiciador será presentador y acompañante de las 10 categorías, incluyendo a las 5 que viajan. Exposición de marca en evento iberoamericano con las 5 marcas. Por acompañante nos referimos a que, en toda divulgación, pieza diseñada y *merch* que se produzca se incluirá y mencionará la marca.
- Marca presentadora / acompañante de ganador categoría Iberoamérica* - Auspiciador podrá elegir entre 1 de las 5 categorías AIBG de competencia para presentar el premio y acompañar al ganador en promoción a Galardones Academia Iberoamérica. Selección de categoría a base de disponibilidad y orden de selección.
- Marca presentadora categoría APUGA* - Auspiciador será presentador de una de las categorías APUGA. Selección de categoría a base de disponibilidad y orden de selección.
- Logo en invitación del evento* Logo en toda promoción del evento* Link y logo en *website* APUGA* - Video resumen premiaciones*- logos y menciones se realizarán de acuerdo a la categoría de auspicio. De mayor a menor protagonismo según categoría.
- Logo en banners – *step and repeat** - Logo categoría Presentador tendrá tamaño preferencial y superior al logo de las demás categorías.



Premios Nacionales de Gastronomía 2025

Contáctanos

info@apugapr.org

apugapr.org

787-765-5182