



Categorías
Premios Nacionales
de Gastronomía
APUGA 2025

Sobre los Premios Nacionales de Gastronomía APUGA 2025



El programa de **Premios Nacionales de Gastronomía de APUGA** nace con el objetivo de reconocer públicamente las mejores prácticas, proyectos e iniciativas que encarnan los principios de la Nueva Gastronomía del siglo XXI: Saludable, Solidaria, Sostenible y Satisfactoria.

A través de esta premiación, Puerto Rico se une a la red de países que utilizan la gastronomía como herramienta de transformación cultural, social y económica, alineada al Manifiesto Universal de la Gastronomía Sostenible y a los valores de la Academia Iberoamericana de Gastronomía.

Este programa de reconocimientos es una oportunidad profesional seria y accesible para que personas, empresas, instituciones y colectivos sometan su mejor trabajo del año a una evaluación imparcial, realizada por un jurado nacional e internacional con experiencia en las áreas de la gastronomía, sostenibilidad, educación, investigación, cultura y desarrollo económico.

Además, quienes resulten premiados en las categorías 1 a la 5, representarán oficialmente a Puerto Rico en los **Galardones Iberoamericanos de Gastronomía 2025**, compitiendo con otros 17 países miembros de la AIBG y proyectando su labor ante una audiencia global.

Sobre los Premios Nacionales de Gastronomía APUGA



¿Quiénes pueden postularse?

Las postulaciones pueden ser sometidas por cualquier persona interesada, así como por los propios candidatos o candidatas a las distintas categorías. También es posible nominar a terceros. No hay límite en la cantidad de categorías en las que se puede participar.

Una invitación abierta

Este programa no es exclusivo ni elitista: es una plataforma de reconocimiento colectivo que busca destacar lo mejor de nuestra cocina, desde los fogones tradicionales hasta las propuestas más innovadoras. Desde agricultores hasta investigadores, desde chefs hasta educadores, bares y mixólogos, todos tienen un espacio en este esfuerzo común por elevar la gastronomía puertorriqueña como eje de desarrollo sostenible.

Si tienes preguntas o dudas, escríbenos a info@apugapr.com.

Guía de Evaluación: Criterios Universales e Inviolables



Este documento sirve como una guía orientativa para las nominaciones y evaluaciones de los Premios Nacionales de Gastronomía APUGA 2025. Los criterios universales e inviolables establecidos a continuación constituyen la base fundamental para todas las categorías, asegurando que cada candidato refleje los valores de excelencia, autenticidad y responsabilidad que definen la gastronomía puertorriqueña.

Los criterios específicos por categoría complementan esta base, proporcionando un marco detallado para la evaluación.

Sin embargo, la decisión final recae en la discreción de los jueces, quienes determinarán qué candidato representa de manera más fiel y completa los objetivos de cada categoría, considerando tanto los criterios establecidos como el impacto vertical y contextual de la propuesta en el ámbito gastronómico puertorriqueño.

Criterios Universales para Todas las Categorías



Estos criterios reflejan los valores fundamentales de APUGA, promoviendo una gastronomía puertorriqueña auténtica, ética y transformadora, aplicables a todas las categorías:

- 1. Compromiso con la Identidad Cultural:** La propuesta debe reflejar y honrar la herencia gastronómica puertorriqueña, ya sea a través de ingredientes locales, técnicas tradicionales o narrativas que resalten la diversidad cultural de la isla.
- 2. Prácticas Éticas y Transparentes:** Los candidatos deben demostrar prácticas responsables, incluyendo condiciones laborales justas, trazabilidad en el abastecimiento de ingredientes y honestidad en sus operaciones.
- 3. Impacto y Relevancia:** La iniciativa debe generar un impacto positivo y medible en la comunidad, el sector gastronómico o el medio ambiente, contribuyendo al desarrollo sostenible de Puerto Rico.
- 4. Consistencia y Excelencia:** Se espera un nivel constante de calidad en la ejecución, ya sea en la cocina, el servicio o la implementación de proyectos, reflejando un compromiso con estándares elevados.
- 5. Innovación Contextualizada:** Las propuestas deben mostrar creatividad que respete y dialogue con las raíces gastronómicas puertorriqueñas, impulsando la evolución del sector sin desconectarse de su identidad.

Criterios Inviolables Específicos de la Comida



Para todas las categorías que involucren la preparación, presentación o producción de alimentos, los siguientes criterios inviolables son esenciales para garantizar la excelencia culinaria intrínseca de la comida en sí misma:

- 1. Frescura de los Ingredientes:** Los platos deben elaborarse con ingredientes en su punto óptimo de frescura, maximizando sabor, textura y valor nutricional. Por ejemplo, se espera el uso de productos recién cosechados, pescados frescos o proteínas en condiciones óptimas.
- 2. Calidad e Integridad de los Ingredientes:** Los ingredientes deben ser de alta calidad, libres de defectos y obtenidos de manera responsable, cumpliendo con estándares de seguridad alimentaria y reflejando excelencia en su selección.
- 3. Equilibrio de Sabores:** Cada plato debe presentar un balance armonioso de sabores (dulce, ácido, salado, amargo, umami), demostrando la habilidad del creador para ofrecer una experiencia sensorial cohesiva.
- 4. Precisión Técnica en la Preparación:** La comida debe reflejar un dominio técnico en su ejecución, con métodos de cocción, texturas y presentaciones que cumplan con estándares profesionales.
- 5. Autenticidad e Intencionalidad:** Los platos deben ser fieles al concepto culinario propuesto, ya sea tradicional, innovador o una fusión, respetando el contexto cultural o creativo que representan.
- 6. Seguridad e Higiene:** Todo alimento debe cumplir con estrictos estándares de higiene y seguridad alimentaria, garantizando que sea seguro para el consumo mediante un manejo, almacenamiento y preparación adecuados.

Estos criterios universales e inviolables forman la base para las evaluaciones de todas las categorías, asegurando una evaluación holística que equilibra tradición, innovación, responsabilidad social y excelencia culinaria. Los criterios específicos de cada categoría se construyen sobre esta base, permitiendo una evaluación detallada y contextualizada de las propuestas.



Categoría 1: Gastronomía Saludable

Este galardón destaca proyectos y entidades que promueven una alimentación equilibrada y saludable, considerando su impacto positivo en la salud pública. Se premian iniciativas que educan y fomentan una nutrición que contribuye a mejorar el bienestar general, enfatizando el uso de ingredientes frescos y métodos de preparación que mantienen los valores nutricionales de los alimentos.

1. **Porcentaje de ingredientes frescos:** Evaluar qué porcentaje de los ingredientes utilizados es fresco, para asegurar calidad y valor nutricional en la categoría de Gastronomía Saludable.
2. **Número de campañas de educación en nutrición:** Cuantificar las actividades educativas realizadas para fomentar una alimentación balanceada.
3. **Índice de satisfacción de salud de clientes:** Encuestas o datos de satisfacción que reflejen la percepción de una alimentación saludable entre los consumidores.
4. **Frecuencia de métodos de preparación saludable:** Número de veces que se emplean métodos como cocción al vapor, horneado, etc., que preserven nutrientes.
5. **Calidad y origen de ingredientes utilizados:** Evaluación de la calidad nutricional y la procedencia de los ingredientes, para asegurar prácticas éticas y saludables.
6. **Reducción de grasas saturadas y azúcares añadidos:** Cantidad de estos elementos reducidos en comparación con preparaciones convencionales.



Categoría 2: Gastronomía Solidaria

Dirigido a reconocer a aquellas organizaciones o personas que, a través de la gastronomía, brindan apoyo a comunidades vulnerables y promueven la inclusión social. Este galardón destaca proyectos que combaten el hambre, desperdicio de alimentos, y que impulsan iniciativas para apoyar a personas en situaciones de pobreza o emergencia alimentaria.

1. **Número de comidas o raciones entregadas:** Número de comidas proporcionadas a comunidades en situación de vulnerabilidad, reflejando el impacto directo en Gastronomía Solidaria.
2. **Porcentaje de reducción de desperdicio de alimentos:** Medición de los residuos alimentarios generados frente a una línea base.
3. **Alcance geográfico de beneficiarios:** Número de localidades y extensión geográfica a las que llega el proyecto.
4. **Número de personas capacitadas:** Cantidad de personas en situación de vulnerabilidad que han sido formadas en habilidades gastronómicas.
5. **Porcentaje de inclusión social lograda:** Indicador que mide la participación efectiva de personas vulnerables en el sector.
6. **Impacto económico en comunidades atendidas:** Datos sobre el beneficio económico directo en las comunidades a las que se ofrece apoyo.



Categoría 3: Gastronomía Sostenible

Este premio se otorga a iniciativas gastronómicas comprometidas con la sostenibilidad ambiental. Los candidatos deben demostrar el uso responsable de los recursos, la conservación de los ecosistemas, y la implementación de prácticas que minimicen su huella ecológica. Este enfoque sostenible incluye desde el origen de los ingredientes hasta prácticas de reducción de desperdicio y energía en las operaciones.

1. **Reducción de consumo de agua y energía:** Medición del ahorro de recursos comparado con una operación promedio.
2. **Cantidad de residuos reciclados o reutilizados:** Cuantificación de materiales reciclados o reaprovechados en la operación
3. **Uso de ingredientes de origen local y orgánico:** Proporción de ingredientes locales y orgánicos utilizados frente a convencionales.
4. **Porcentaje de ingredientes sostenibles:** Cantidad de ingredientes que provienen de fuentes sostenibles.
5. **Eficiencia energética en la operación:** Evaluación de prácticas que reduzcan el consumo energético, como el uso de equipos de bajo consumo.
6. **Reducción de plásticos de un solo uso:** Comparación del uso de plásticos frente a alternativas biodegradables o reutilizables.



Categoría 4: Gastronomía Satisfactoria

Esta categoría premia a restaurantes, chefs o proyectos gastronómicos que ofrecen una experiencia culinaria excepcional, enfocada en la calidad y creatividad de los platos. Se consideran aspectos como la satisfacción del cliente, la innovación culinaria, y el homenaje a la tradición gastronómica local, que elevan la experiencia gastronómica con un servicio impecable y ambiente halagador.

1. **Puntuación de satisfacción del cliente:** Valoración obtenida en encuestas de satisfacción.
2. **Número de platos innovadores presentados:** Cantidad de creaciones culinarias nuevas en un periodo determinado.
3. **Cumplimiento de estándares de servicio:** Evaluación de calidad en el servicio en aspectos como tiempo de espera, atención, y presentación.
4. **Número de platos con ingredientes locales:** Cuantificación de platillos que incorporan elementos de la gastronomía local.
5. **Calificación del ambiente y decoración:** Encuestas de percepción del ambiente y la estética del lugar.
6. **Grado de fidelización del cliente:** Tasa de retorno de clientes, reflejando su nivel de satisfacción.



Categoría 5: Galardón Global

Este galardón reúne todos los principios de las “4S” (Saludable, Solidaria, Sostenible y Satisfactoria) en una sola entidad o proyecto, premiando a aquellos que integran la gastronomía en un enfoque holístico y completo, logrando un impacto positivo en la sociedad, el medio ambiente y la experiencia del consumidor .

1. **Integración de prácticas de las 4S:** Evidencia de prácticas integradas que respondan a los pilares Saludable, Solidaria, Sostenible y Satisfactoria.
2. **Impacto social documentado:** Reportes y testimonios que reflejen la influencia positiva del proyecto en la comunidad.
3. **Nivel de compromiso medioambiental:** Medición del impacto y responsabilidad ambiental del proyecto.
4. **Ejemplos de replicabilidad y escalabilidad:** Número de veces que el modelo ha sido implementado o adaptado en otros contextos.
5. **Evaluación cuantitativa de resultados:** Análisis estadístico que refleje la efectividad del proyecto.
6. **Durabilidad y sostenibilidad de las prácticas aplicadas:** Tiempo en el que el proyecto ha mantenido sus prácticas con resultados positivos.



Categoría 6: Servicio con Pasión

Este galardón reconoce a profesionales, equipos o establecimientos que elevan la experiencia culinaria a través de un servicio excepcional. Se premia la atención al detalle, la hospitalidad auténtica, el conocimiento del producto local y la capacidad de crear un ambiente acogedor y respetuoso para todos los comensales. Un servicio bien ejecutado no solo complementa el plato, sino que se convierte en un puente entre la cocina y la comunidad, fortaleciendo el vínculo cultural que genera cada experiencia gastronómica.

- 1. Índice de satisfacción del servicio recibido:** Medición cuantitativa basada en encuestas o retroalimentación de clientes que refleje la calidad del servicio recibido en aspectos como atención, amabilidad y conocimiento del personal.
- 2. Nivel de conocimiento del producto y menú por parte del personal:** Evaluación de la capacidad del equipo de sala para describir ingredientes, técnicas y origen de los platos o bebidas, incluyendo referencias culturales o históricas.
- 3. Ambiente acogedor y trato respetuoso:** Observación y documentación del clima general del establecimiento (trato al cliente, inclusión, sensibilidad cultural) y de la habilidad del equipo para crear una experiencia positiva.
- 4. Participación del equipo de servicio en formación continua:** Número y calidad de capacitaciones recibidas por el personal relacionadas a hospitalidad, productos locales, inclusión y sostenibilidad.
- 5. Integración del equipo de sala con la propuesta culinaria:** Evaluación de la coordinación entre cocina y salón en la entrega de la experiencia completa, incluyendo cómo se comunican conceptos del menú o identidad del proyecto al cliente.
- 6. Nivel de accesibilidad e inclusión del servicio:** Medición de adaptaciones implementadas para atender diversos públicos (personas con discapacidades, adultos mayores, turistas no hispanohablantes, entre otros).



Categoría 7: Producción Agro-Culinaria

Reconoce a agricultores, pescadores, ganaderos, recolectores o proyectos agroalimentarios que, mediante prácticas sostenibles y éticas, proveen ingredientes de alta calidad a la cadena gastronómica del país. Este galardón busca visibilizar la labor silenciosa pero fundamental de quienes cultivan, crían o recolectan con conciencia, asegurando soberanía alimentaria, biodiversidad y una conexión directa entre la tierra y el plato. Se valorarán especialmente los esfuerzos en agroecología, rescate de variedades locales y prácticas regenerativas.

- 1. Aplicación de prácticas sostenibles y regenerativas:** Evaluación del uso de técnicas agroecológicas, pesca responsable, ganadería consciente o recolección tradicional que promuevan la salud del ecosistema, la resiliencia climática y la biodiversidad.
- 2. Calidad y valor gastronómico de los productos ofrecidos:** Medición del nivel de excelencia, frescura, sabor, versatilidad y seguridad alimentaria de los insumos que se integran a la cadena culinaria, incluyendo certificaciones o reconocimientos si aplica.
- 3. Relación activa con el sector gastronómico local:** Análisis del grado de colaboración directa con cocineros, restaurantes, escuelas de cocina o mercados, fomentando redes de valor cercanas y fortaleciendo la economía alimentaria del país.
- 4. Esfuerzos en rescate de variedades locales o prácticas ancestrales:** Evaluación de iniciativas para conservar semillas criollas, especies endémicas, razas nativas o conocimientos agrícolas tradicionales en riesgo de desaparición.
- 5. Impacto comunitario y generación de empleo digno:** Medición del efecto positivo de la operación en su entorno inmediato, incluyendo oportunidades laborales justas, distribución de recursos, y educación agroalimentaria para la comunidad.
- 6. Capacidad de abastecimiento consistente y responsable:** Análisis de la eficiencia logística, previsibilidad en la entrega, compromiso con calidad constante y disposición para adaptarse a necesidades del sector culinario sin comprometer principios sostenibles.



Categoría 8: Mixología con Identidad local

Dirigido a destacar a mixólogos y propuestas de bar que incorporan ingredientes locales, técnicas innovadoras y narrativas culturales en la creación de sus bebidas. Este premio busca resaltar la mixología como una forma de expresión gastronómica que puede ser tan compleja, sensorial y significativa como la cocina misma. Se valorará especialmente la integración de productos autóctonos, prácticas sostenibles en el manejo del bar y la capacidad de educar al consumidor sobre el origen de cada ingrediente.

- 1. Porcentaje de ingredientes locales o autóctonos utilizados:** Cuantificación del uso de insumos provenientes de Puerto Rico (frutas, hierbas, raíces, destilados, siropes artesanales, etc.), considerando la estacionalidad y trazabilidad de los mismos.
- 2. Nivel de creatividad e innovación en las técnicas empleadas:** Evaluación de la originalidad en la preparación y presentación de los cocteles, incluyendo fermentaciones, maceraciones, clarificaciones, uso de técnicas ancestrales o de vanguardia.
- 3. Narrativa cultural y conexión con la identidad local:** Medición de la intención y capacidad del mixólogo o equipo para contar historias a través de sus bebidas, vinculando ingredientes, nombres, conceptos o técnicas con elementos del patrimonio puertorriqueño (historia, música, geografía, oralidad, etc.).
- 4. Prácticas sostenibles en la operación del bar:** Observación del manejo responsable de insumos (reutilización de ingredientes, compostaje, reducción de hielo y plásticos, uso de vasos reutilizables o biodegradables) y alineación con principios de sostenibilidad ambiental.
- 5. Capacidad del personal para educar al consumidor:** Evaluación del rol formativo del mixólogo o bar staff para explicar el origen y valor de los ingredientes y procesos utilizados, fomentando la apreciación cultural y el consumo consciente.
- 6. Coherencia entre la propuesta de bebidas y el entorno gastronómico:** Análisis del grado de integración entre la carta de cocteles y la propuesta culinaria del espacio, valorando cómo se complementan y refuerzan mutuamente en identidad, sabor y mensaje.



Categoría 9: Innovación y Fusión creativa

Este galardón celebra aquellas iniciativas que, sin perder de vista la raíz cultural y la identidad gastronómica puertorriqueña, exploran nuevas formas de crear, presentar y experimentar la comida. Se premia la originalidad, el uso creativo de ingredientes y técnicas, y la capacidad de generar propuestas que desafían los límites de la cocina tradicional. La innovación puede manifestarse tanto en el plato como en el concepto, el formato del restaurante o en la relación con los comensales.

- 1. Nivel de originalidad en concepto o propuesta culinaria:** Evaluación de cuán novedoso y distintivo es el proyecto en su planteamiento general, considerando la reinterpretación de tradiciones, modelos de negocio disruptivos, formatos híbridos o enfoques interdisciplinarios.
- 2. Uso creativo de ingredientes y técnicas:** Medición de la habilidad para emplear ingredientes comunes o locales de maneras poco convencionales, así como el uso de técnicas innovadoras que expanden los límites del sabor, textura o presentación.
- 3. Coherencia entre innovación y raíz cultural puertorriqueña:** Análisis del grado en que las propuestas, aunque innovadoras, se mantienen ancladas en la identidad gastronómica del país, ya sea por el uso de productos locales, referencias históricas o reinterpretación de platos tradicionales.
- 4. Experiencia sensorial y emocional generada:** Observación del impacto que la propuesta tiene en el comensal más allá del sabor: presentación visual, aromas, texturas, ambientación, narrativas o dinámicas participativas que provocan una experiencia memorable.
- 5. Flexibilidad del modelo para adaptarse y evolucionar:** Medición de la capacidad de la propuesta para ajustarse a contextos cambiantes, incorporar aprendizajes o expandirse hacia nuevos formatos (itinerante, virtual, colaborativo, etc.).
- 6. Interacción y relación innovadora con los comensales:** Evaluación de cómo se transforma la relación tradicional entre cocina y cliente, integrando dinámicas como el servicio participativo, la co-creación de platos, la interacción directa o experiencias inmersivas.



Categoría 10: Preservación del Patrimonio Culinario

Esta categoría honra a individuos, organizaciones o iniciativas dedicadas a preservar las recetas tradicionales, técnicas de cocina e historias culinarias de Puerto Rico. Reconoce esfuerzos por documentar historias orales, revivir platos olvidados (por ejemplo, aquellos vinculados a influencias tainas o españolas), y educar a las comunidades sobre sus raíces gastronómicas, asegurando la continuidad cultural en medio de la modernización.

- 1. Documentación rigurosa de saberes y prácticas culinarias tradicionales:** Evaluación de la calidad, profundidad y accesibilidad del trabajo realizado para recopilar recetas, técnicas, ingredientes y relatos orales asociados a la cultura alimentaria puertorriqueña.
- 2. Revitalización de platos, técnicas o ingredientes en desuso:** Análisis del impacto y alcance de las acciones emprendidas para rescatar preparaciones antiguas o métodos casi olvidados, y reintroducirlos en espacios educativos, gastronómicos o comunitarios.
- 3. Contribución a la identidad cultural colectiva:** Medición del grado en que la labor del candidato ha fortalecido el sentido de pertenencia y orgullo cultural en torno a la cocina boricua, a través de medios como publicaciones, eventos, exposiciones o redes sociales.
- 4. Enlace entre generaciones y transmisión de conocimientos:** Observación de las estrategias utilizadas para asegurar que las nuevas generaciones conozcan, valoren y practiquen los saberes culinarios tradicionales (ej. mentoría, talleres, integración en currículos, etc.).
- 5. Colaboración con comunidades, familias o portadores de tradición:** Evaluación de la relación respetuosa y activa con actores que representan saberes vivos, como cocineras tradicionales, agricultores de subsistencia, pescadores o comunidades afrodescendientes o indígenas.
- 6. Adaptación contemporánea con respeto al origen:** Medición de la habilidad para reinterpretar el patrimonio gastronómico en formatos modernos (restauración, productos, medios digitales) sin distorsionar su valor cultural.



Categoría 11: Educación y Mentoría

Este premio celebra a educadores, chefs o programas que avanzan la formación culinaria, mentorizan a profesionales en ascenso y promueven el conocimiento gastronómico a través de generaciones. Destaca instituciones, talleres o individuos que fomentan habilidades en áreas como la cocina sostenible o el uso de ingredientes locales. La educación es un pilar fundamental de la misión de APUGA, y esta categoría reconoce el papel de la enseñanza en moldear el futuro de la gastronomía puertorriqueña, alineándose con los objetivos educativos e intersectoriales del evento.

- 1. Desarrollo de programas educativos gastronómicos estructurados:** Evaluación del diseño e implementación de iniciativas formativas en gastronomía, incluyendo currículo, objetivos pedagógicos, metodología y resultados tangibles.
- 2. Accesibilidad e inclusión en las oportunidades educativas ofrecidas:** Análisis de qué tan accesibles son los programas o espacios formativos para poblaciones diversas (jóvenes de comunidades rurales, adultos en reconversión laboral, personas sin acceso a estudios formales, etc.).
- 3. Impacto intergeneracional y continuidad de saberes:** Medición de la capacidad del proyecto o individuo para fomentar la transmisión de conocimiento entre generaciones, contribuyendo a la preservación y evolución de la cocina puertorriqueña.
- 4. Participación en mentoría activa a talentos emergentes:** Documentación de esfuerzos sistemáticos para acompañar, formar y apoyar a chefs, productores o emprendedores jóvenes o en formación, más allá de la instrucción académica formal.
- 5. Enfoque en sostenibilidad, salud y cultura en la enseñanza:** Evaluación de cómo los contenidos transmitidos integran los principios de las 4S y promueven una visión crítica, ética y contextualizada de la gastronomía.
- 6. Producción y difusión de materiales educativos de calidad:** Análisis del desarrollo de libros, manuales, videos, plataformas digitales o recursos didácticos utilizados para ampliar el acceso al conocimiento gastronómico, especialmente en temas de identidad y sustentabilidad.



Categoría 12: Talento Emergente

Esta categoría está dedicada a jóvenes (de 30 años o menos) chefs, emprendedores o proyectos culinarios en sus primeras etapas que ya muestran un compromiso excepcional con la calidad, la sostenibilidad y la identidad cultural. Se busca visibilizar y apoyar el nuevo talento que está renovando la escena gastronómica de Puerto Rico, aportando ideas frescas, sensibilidad social y propuestas alineadas con los valores de las 4S. Este premio actúa como plataforma para catapultar trayectorias prometedoras y transformadoras.

- 1. Nivel de compromiso con los valores de las 4S:** Evaluación integral de cómo la propuesta del candidato refleja los principios de una gastronomía saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria, tanto en el concepto como en su ejecución práctica.
- 2. Calidad técnica y creatividad en la propuesta culinaria**
Valoración de las habilidades técnicas demostradas, la presentación de los platos, la combinación de sabores y la capacidad creativa para desarrollar una identidad propia en la cocina.
- 3. Conexión con la identidad cultural puertorriqueña**
Análisis del vínculo entre la propuesta y las raíces gastronómicas del país, incluyendo reinterpretación de recetas tradicionales, uso de ingredientes locales o expresión de la diversidad cultural del territorio.
- 4. Proyección y potencial de crecimiento profesional:** Evaluación del alcance que ha tenido el proyecto en su etapa temprana (colaboraciones, prensa, impacto comunitario, etc.) y la viabilidad de su evolución como iniciativa transformadora en el sector.
- 5. Participación en procesos educativos, comunitarios o de mentoría:** Medición del grado de involucramiento en redes de aprendizaje, intercambio de saberes o formación de otros profesionales, especialmente en contextos locales o subrepresentados.
- 6. Capacidad de adaptación e innovación ante retos:** Análisis de cómo el talento emergente ha enfrentado desafíos (económicos, sociales, logísticos, etc.) con resiliencia y creatividad, manteniendo coherencia con su propuesta y valores.

Fechas importantes:

- **Cierre de nominaciones:** 20 de agosto 2025
- **Anuncio de finalistas por categoría:** Pendientes a nuestras redes para anuncio de fecha oficial.
- **Evento de premiaciones:** 13 de noviembre 2025 (por invitación)
- **IV Galardones de Academia Iberoamericana de Gastronomía:** 29 noviembre 2025

Si tienes dudas o preguntas adicionales, escríbenos a info@apugapr.com.

Síguenos en nuestras redes para que estés al tanto de todo APUGA.

