



Reglamento Oficial del Concurso

"La Giralda Cocina con Venezuela: Sabores de Navidad"

1. Exposición de Motivos y Propósito

Alimentos La Giralda convoca formalmente al concurso gastronómico nacional "*La Giralda Cocina con Venezuela: Sabores de Navidad*". Esta iniciativa nace con el propósito fundamental de enaltecer, preservar y rescatar las tradiciones culinarias decembrinas emblemáticas de cada región de nuestro país.

La convocatoria invita a los participantes a reinterpretar y ejecutar recetas tradicionales navideñas venezolanas bajo dos enfoques culinarios admitidos:

- **Apego Histórico Tradicional:** Respetando fielmente la preparación, ingredientes y técnicas históricas del plato.
- **Mirada Contemporánea:** Incorporando técnicas vanguardistas, métodos de cocción innovadores o emplatados modernos, siempre que se conserve intacta la esencia, identidad y sabor representativo del plato.

El objetivo es fomentar una competencia sana que promueve el talento culinario nacional y el uso de insumos autóctonos. Las mejores propuestas formarán parte de la edición impresa del Recetario Exclusivo de Alimentos La Giralda, que será publicado al final del concurso.

2. Cronograma General del Concurso (Año 2026)

- Postulaciones y recepción de recetas: del 14 de octubre al 14 de noviembre.
- Evaluación del jurado y notificación a seleccionados: del 16 al 24 de noviembre.
- Gran Final presencial (en Caracas): 2 y 3 de diciembre.

3. Requisitos y Condiciones de Participación

Para postularse en el concurso, los interesados deberán cumplir con las siguientes condiciones de elegibilidad y especificaciones técnicas:

- **Elegibilidad del Participante:** Ser persona natural, mayor de edad (18+ años), residir legalmente en el territorio nacional venezolano y participar de forma estrictamente individual.
- **Tipo de Plato Admitido:** Se aceptarán únicamente recetas navideñas de corte salado representativas de alguna región o estado de Venezuela. *(Quedan expresamente excluidos los dulces, postres y bebidas).*
- **Uso Obligatorio de Productos:** La receta presentada debe incorporar de manera justificada y protagonista un mínimo de **tres (3) productos distintos** del portafolio comercial de **Alimentos La Giralda**.

Para ver el **listado** completo de productos La Giralda haz clic en el siguiente enlace <https://alimentoslagiralda.com/wp-content/uploads/2026/10/Listado-de-Productos-La-Giralda.pdf>

Rendimiento de la Receta:

- La preparación general debe estar estandarizada y calculada para **cuatro (4) porciones** individuales.
- **Excepción para platos de gran formato o lotes:** En el caso de preparaciones que por su naturaleza se cocinen en piezas enteras o grandes cantidades (por ejemplo: hallacas, pernil, entre otros), se permitirá calcular la receta en función del lote estándar producido o las unidades finales de la pieza (ej. 25 o 50 hallacas).
- **Formato de Presentación de la Receta:** La propuesta debe consignarse en formato digital Word (.doc o .docx), estructurado a una sola columna, sin cuadros ni gráficos. Debe especificar obligatoriamente:
 1. Nombre original o creativo de la preparación.
 2. Lista detallada de ingredientes con gramajes o medidas métricas exactas.
 3. Tiempos precisos de preparación y cocción.
 4. Explicación paso a paso del procedimiento, de manera clara, ordenada y cuidando la ortografía.
- Para ver la plantilla de redacción de receta haz clic en el siguiente enlace https://alimentoslagiralda.com/wp-content/uploads/2026/09/Plantilla_Oficial_Receta_Concurso_La_Giralda_2026.docx
- **Registro Fotográfico:** Adjuntar una (1) fotografía digital nítida y bien iluminada del plato terminado (formato JPG o PNG). La foto debe ser natural y sin filtros.

4. Proceso de Registro e Inscripción

La participación en el concurso es completamente **gratuita**. Los interesados deben completar el formulario oficial de inscripción alojado en el portal digital de la marca: <https://alimentoslagiralda.com/cocina-con-venezuela/>

Atención al Participante: Para la resolución de dudas, aclaratorias o inconvenientes técnicos relacionados con el proceso de inscripción y el reglamento, Alimentos La Giralda dispondrá de un canal exclusivo de atención a través del correo electrónico: lagiraldacocina@gmail.com

5. Fases de Evaluación y Dinámica de la Competencia

Fase 1: Preselección Culinaria

Al concluir el período de recepción, un Comité Técnico Evaluador compuesto por chefs y profesionales gastronómicos revisará la totalidad de las propuestas recibidas. Se seleccionará un total de **doce (12) recetas finalistas** que formarán parte del Recetario Impreso Oficial de Alimentos La Giralda.

Estas doce propuestas se categorizarán de la siguiente manera:

- **Siete (7) Concursantes Finalistas Presenciales:** Las 7 propuestas con mayor puntaje acumulado obtendrán el pase directo a la prueba práctica presencial en Caracas, disputándose el 1.º, 2.º y 3.er Lugar.
- **Cinco (5) Menciones Publicación:** Recetas destacadas que obtendrán reconocimiento oficial y publicación asegurada dentro del Recetario Exclusivo de Alimentos La Giralda.

Los nombres de los 12 seleccionados se anunciarán públicamente a través de la cuenta oficial de Instagram **@lagiraldave**. De igual manera, el Comité Organizador contactará de manera directa a cada uno de los seleccionados a través de los datos aportados en su registro.

Fase 2: Gran Final Presencial

Los **siete (7) finalistas preseleccionados** competirán en vivo el día **3 de diciembre de 2026** en las instalaciones de la Escuela de Cocina: *Instituto Superior Mariano Moreno* (Sede Centro Comercial Galerías Los Naranjos, Caracas).

- **Logística y Traslados:** Alimentos La Giralda cubrirá los gastos de traslado (boletería o pasajes), hospedaje y viáticos de alimentación para los finalistas que provengan e ingresen desde el interior del país (fuera del área metropolitana de la Gran Caracas).
- **Estaciones e Insumos:** La organización proveerá las estaciones de cocina profesionales equipadas, menaje básico e ingredientes detallados en la receta original entregada. Si el participante requiere un ingrediente endémico o de muy difícil adquisición local, este deberá ser suministrado obligatoriamente por el propio participante. La vajilla será estándar, pero se permite a los concursantes traer su propia vajilla o piezas de presentación especiales si la estética de su propuesta lo amerita.
- **Pre-elaboración:** Para la evaluación de los finalistas durante la etapa final presencial, se autorizará el uso de insumos o bases preparadas con anticipación para aquellas recetas que requieran tiempos prolongados de marinado, curado o cocciones lentas. Para cumplir con esta regla, los participantes dispondrán de un día previo (el 2 de diciembre) en las instalaciones donde se llevará a cabo la final, para elaborar estos fondos y componentes.
- **Dinámica de Cocina:** Cada finalista dispondrá del tiempo estipulado por la organización, para la ejecución, montaje y presentación de su plato en vivo. Se deberán emplatarse un total de seis (6) platos con la misma presentación: cinco (5) destinados a la degustación del jurado calificador y uno (1) exclusivo para la fotografía oficial.

6. Jurado Calificador, Criterios de Evaluación y Premiación

El panel de evaluación estará constituido por **reconocidas personalidades del sector gastronómico**.

El jurado evaluará los siguientes aspectos:

- Dominio técnico y destreza en cocina.
- Sabor, equilibrio organoléptico y textura.
- Estética, presentación y creatividad en el emplatado.
- Integración orgánica y adecuada de los productos Alimentos La Giralda.
- Organización, higiene y desenvolvimiento en la estación de trabajo.

El veredicto del jurado es definitivo e inapelable y se dará a conocer al término del evento presencial el 3 de diciembre de 2026, donde se procederá a la entrega oficial de los premios correspondientes a:

- **Primer Lugar:** El equivalente a \$1.500 en moneda nacional, según la tasa oficial del BCV vigente a la fecha del pago + 1 Kit de productos.
- **Segundo Lugar:** El equivalente a \$1.000 en moneda nacional, según la tasa oficial del BCV vigente a la fecha del pago + 1 Kit de productos.
- **Tercer Lugar:** El equivalente a \$600 en moneda nacional, según la tasa oficial del BCV vigente a la fecha del pago + 1 Kit de productos.