



## Premios Goula celebrará este 2023 su 3ª edición para reconocer e impulsar las prácticas conscientes en la industria alimentaria

- **Nuevas categorías y renovación de imagen para 2023, acorde con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU.**
- **Buscan fomentar la consciencia alimentaria mediante la reflexión, y articular acciones en la industria y el consumidor consciente.**
- **Este año, tendrán nuevos reconocimientos pensados para proyectos conscientes de la industria restaurantera.**

Luego de dos exitosas ediciones, regresan los Premios Goula 2023 en su tercera edición.

Los Premios Goula son pioneros en México en reconocer a las empresas y proyectos conscientes en la industria alimentaria. Es decir, los que generan un impacto positivo en el ámbito social, ambiental, nutricional, la innovación alimentaria y el rescate de las tradiciones culinarias.

Su tercera edición integra nueva imagen, y un enfoque acorde con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, conocidos también como Agenda 2030.

El objetivo de los Premios Goula es contribuir en la creación de consciencia en las personas y los tomadores de decisión para la transformación del sistema alimentario, y con ello, generar mayor bienestar socio-ambiental.

En esta ocasión se otorgarán 16 reconocimientos en 5 categorías renovadas: Consciencia Social, Consciencia Ambiental, Nutrición Consciente, Visión Consciente y Marca Consciente.

Se invita a participar a **empresas, pymes y emprendedores del sector de alimentos y bebidas, de origen mexicano o que operen en México. También se extiende la invitación a proyectos gastronómicos de la industria restaurantera y de hospitalidad.**

Participar en cualquiera de las categorías no tiene costo alguno; de esta manera, se busca la neutralidad en la decisión sobre los ganadores.

Los registros serán mediante el sitio web [www.premios.goula.lat](http://www.premios.goula.lat) donde se podrán consultar las bases de la convocatoria y pasos a seguir para participar. El periodo de inscripción es del **14 de febrero al 9 de abril** del 2023.

Todos los participantes en esta 3ª Edición de Premios Goula —de entre los que se elegirán a finalistas y ganadores— serán los líderes de este gran movimiento consciente. Serán ejemplo de los valores y la visión del sistema alimentario que prevalecerá en las próximas décadas.

Los ganadores se darán a conocer en junio próximo, una vez que los más de 40 miembros del jurado terminen de realizar sus evaluaciones.



La premiación será en **un evento presencial** para dar a conocer a la industria y público en general las acciones que las empresas del sector están haciendo en beneficio del planeta y los consumidores.

Premios Goula es creado por Goula, plataforma de consultoría estratégica especializada en alimentos y bebidas en Latinoamérica. Está integrada por expertos en negocios y marketing de alimentos, con trayectoria en la construcción de cultura gastronómica desde hace más de 13 años.

Si quieres conocer más acerca de los Premios Goula , así como del jurado, aliados, categorías y requerimientos de inscripción, visita: <https://premios.goula.lat/>

Premios Goula es posible gracias a las instituciones y organismos aliados que se han sumado a esta iniciativa: INAPESCA, Universidad La Salle, CANAINCA, Pronatura, Tradex, Gourmet Show, Larousse Cocina, ANES, Colegio de Gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana, COMEPESCA, Universidad del Medio Ambiente, CANIRAC, ACERMEX, Grupo Presidente, Lealtad Verde, Centro, Ecolana, Tecnológico de Monterrey, Aldea Sustentable, Innova Market Insights, Sustentabilidad Empresarial, Bien Comer, CESSA, CIATEJ, ECOCE, CANAMI, Kraut Food Innovation, Huerto Roma Verde, Come México, Olascoaga.mx, AlphaCare, Food Landscapes, Griyum, Museo Itinerante de ODS, AgTech América, Asociación Nacional de Comercio y Turismo LGBTQ de México, Asociación de Emprendedores Veganos, ELIGEVEG, Gastromotiva, Consultoría Kueponi y New Ventures.

CULTIVA

MENTARIA



**Anexo de categorías:**

**1. Conciencia Social**

*Se reconocen productos, iniciativas o negocios del sistema alimentario, que desde su modelo de negocio y cadena de valor fomenten un impacto social positivo en la comunidad.*

Reconocimientos:

**1.1 Mejor proyecto de desarrollo comunitario y/o social**

**1.2 Mejor iniciativa en diversidad e inclusión**

**1.3 Mejor conciencia social en restaurantes, cocinas y proyectos gastronómicos**

**2. Conciencia Ambiental**

*Se reconocen las acciones o productos que disminuyan sensiblemente el daño o incluso generen un impacto positivo en los ecosistemas sin descuidar el objetivo de dar alimento a las personas.*

Reconocimientos:

**2.1 Mejor proyecto productivo sostenible (agricultura, ganadería o pesca)**

**2.2 Mejor iniciativa de eco-innovación**

**2.3 Mejor restaurante, cocina o proyecto gastronómico con prácticas para el medio ambiente**

**3. Nutrición Consciente**

Reconocimientos:

**3.1 Mejor producto de nutrición infantil**

**3.2 Mejor producto alimenticio con nivel de procesamiento mínimo**

**3.3 Mejor producto alimenticio procesado**

**3.4 Mejor alimento funcional, nutracéutico o FOSHU**



### 3.5 Concepto restaurantero con mejor nutrición y sabor

#### 4. Visión Consciente

*Se reconoce a marcas y proyectos que miran a las tradiciones como inspiración para revalorar el patrimonio cultural gastronómico, así como para diseñar un futuro más sostenible.*

Reconocimientos:

##### 4.1 Mejor iniciativa de preservación del patrimonio gastronómico

##### 4.2 FoodTech: Mejor tecnología alimentaria consciente

##### 4.3 Mejores prácticas de transparencia

#### 5. Marca Consciente

*Se reconoce a iniciativas o productos que tengan un impacto positivo en individuos o comunidades en todos los eslabones de la cadena de valor de manera integral.*

Reconocimientos:

Gran Premio:

##### 5.1 Gran Premio Goula a la Consciencia Alimentaria en Restaurantes, Cocinas y Proyectos Gastronómicos

##### 5.2 Gran Premio Goula a la Consciencia Alimentaria (Gente, Planeta, Economía)

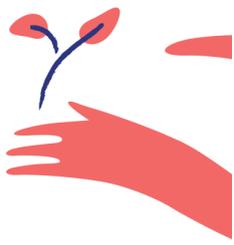
#### Anexo de jurados:

El panel de jurados de Premios Goula se encuentra conformado por expertos de la industria alimentaria, así como en temas de medio ambiente y sostenibilidad, quienes se encargarán de revisar y evaluar la información compartida por los participantes, definiendo a los mejores de cada reconocimiento.

1. Adrián Sánchez. Director de Lealtad Verde.
2. Adriana Díaz Real. Gerente de Sustentabilidad en Grupo Presidente.
3. Alan Chaparro. Biólogo con experiencia en impacto ambiental en Pronatura A.C..
4. Alejandra Lizárraga Peña. Consultora independiente y Docente en CENTRO.
5. Alejandra Tenorio. Coordinadora de Alianzas Estratégicas en Pronatura A.C.
6. Alejandra Valdez Garduño. Co-Fundadora de Ecolana.
7. Ana Corral. Gerente de exposiciones en Tradex.



8. Arely Vergara Castañeda. Investigadora y experta en Epidemiología de la Nutrición en la Universidad La Salle.
9. Astrid Domínguez Uscanga. Investigadora en el Instituto de Investigación en Obesidad, Departamento de Bioingeniería del Tecnológico de Monterrey.
10. Celia Marín. Pionera de Periodismo Gastronómico en México.
11. Chef Ricardo Muñoz Zurita de Restaurantes Azul y experto en gastronomía sustentable.
12. Christine Lopes. Gerente de desarrollo de negocios LATAM en Innova Market Insights.
13. Citlali Gómez Lepe. Presidenta de COMEPESCA.
14. Cristóbal Mariscal. Experto en distintas áreas dentro del sector de alimentos y bebidas.
15. Daniela Barrera García. Directora del Colegio de Gastronomía en el Claustro de Sor Juana
16. Daniela Mijares Martínez. Presidenta ejecutiva de CANIRAC.
17. David Hernández Martínez. Director General de Sustentabilidad Empresarial.
18. David Roldán. Director de Goula.
19. Fernanda Alvarado Álvarez. Maestra en nutrición comunitaria.
20. Fernanda Gutiérrez Zamora. Directora de Comercialización en CESSA Universidad.
21. Genaro Mejía, Periodista de negocios, Fundador de BAR EMPRENDE.
22. Guillermo Valdivia Nájara de CIATEJ, Profesor investigador en CIATEJ..
23. Gustavo Pérez Berlanga. Director de Responsabilidad social y sustentabilidad en Grupo Restaurantero Gigante.
24. Jacobo Bautista. Director de Estrategia digital en Líderes Mexicanos.
25. Jaime Torres Fidalgo. Director de Comunicación en ECOCE.
26. Janet A. Gutiérrez Uribe. Líder de la Unidad de Alimentos Saludables del Institute for Obesity Research del TEC de Monterrey.
27. Jonás Murillo. Director General de la Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias, CANAINCA.
28. Juan Carlos Lapuente Landero. Director General Adjunto de Investigación en Acuicultura del INAPESCA.
29. Juan Vilches. CEO & Founder de Food Innovation Studio, Vicepresidente de IFT México.
30. Karla Araceli Reséndiz. Docente del Colegio de Gastronomía en la Universidad del Claustro de Sor Juana.
31. Lourdes Prieto Márquez. Directora de Sustentabilidad y Relaciones Institucionales en Grupo Presidente.
32. Luis Prieto. Presidente de la Asociación de Nutrición Especializada, ANES.
33. Marcela Martínez Pichardo. Presidenta de la Cámara Nacional del Maíz Industrializado, CANAMI y Directora de Asuntos Públicos y Regulatorios de Ingredion en México y Centroamérica.
34. Marco Covarrubias Castro. Gastrónomo y Director General del Centro de investigación y capacitación en Gastronomía en la Universidad del Claustro de Sor Juana.
35. Martha Pérez Bolde Arguelles. Directora General de la Asociación Mexicana Alimentos de Soya, AMAS.
36. Nataly Restrepo. Consultora de Innovación para la Industria de Alimentos y Bebidas. Co Fundadora de Kraut Food Innovation Studio.
37. Pablo Córdoba Nájera. CEO de Stellar Brands.
38. Piero Barandiarán. Estructura y Dirección de Proyectos en Huerto Roma Verde,.
39. Ricardo Bonilla Cazarín. Investigador, catedrático, asesor y crítico gastronómico.
40. Elena Olascoaga. Especialista en Género y Desarrollo, Fundadora de Olascoaga.mx.
41. Tania Aguilar López. Directora de Comunicación Médica en Alpha Care.



42. Valeria Ortiz. Directora y socia fundadora de Food Landscapes.
43. Verónica Rico. Editora de Gastronomía de Larousse y LarousseCocina.Mx.
44. Laura Noguera. Directora y Propietaria de Casa Azteca México.
45. Beatriz Jacoste Lozano. Directora de KMZero Food Innovation Hub
46. Ximena Gabilondo. Fundadora de Zero Waste México.

Para mayor información:  
Fedra Villagrán  
PPRR & Marketing Manager  
fedra.villagran@goula.lat

-0-

*Premios Goula es el primer reconocimiento otorgado a la industria de alimentos y bebidas así como a los proyectos gastronómicos . Este premio destaca el valor de los productos alimenticios como impulsores de la economía, la innovación y el bienestar de las comunidades y el medio ambiente para fortalecer el desarrollo del sector. Para más información ingresar a <https://premios.goula.lat/> o a través de nuestras redes sociales Facebook: goula.lat o LinkedIn /company/goula.*

