

## Alianza Académica

Saborea – Universidades y Escuelas de Gastronomía

### Quiénes somos

Saborea es una plataforma integral dedicada a posicionar destinos a través de su identidad gastronómica, fortaleciendo toda la cadena de valor: productores, cocineros tradicionales, chefs, estudiantes, emprendedores y comunidades.

Nuestra misión es transformar territorios mediante la gastronomía, conectando la cocina tradicional con las tendencias contemporáneas y generando impacto económico, social y cultural.

### Objetivo de la Alianza con Instituciones Académicas

Crear un puente entre la formación académica y la experiencia real en territorio, brindando a los estudiantes oportunidades únicas de aprendizaje, práctica profesional, emprendimiento y vinculación con la industria gastronómica.

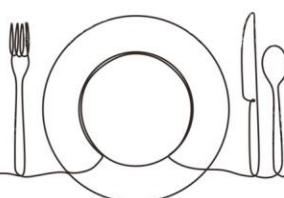
### ¿Qué ofrece Saborea a su Universidad o Escuela?

#### 1. Espacios para presentar propuestas gastronómicas

- Participación de estudiantes en nuestros festivales y eventos nacionales e internacionales.
- Montaje de cocinas para que presenten, vendan o muestren sus creaciones ante miles de asistentes, empresarios y expertos.

#### 2. Capacitación en los destinos

- Inmersiones culturales y gastronómicas para conocer las raíces de la cocina tradicional.
- Recorridos con productores, cocineras tradicionales y artesanos.
- Talleres y conferencias con especialistas locales.



3. Creación de nuevos platillos con productores locales

- Laboratorios culinarios en territorio.
- Desarrollo de recetas con ingredientes nativos.
- Innovación gastronómica basada en identidad.

4. Promoción institucional

- Difusión de la escuela en nuestras redes sociales.
- Visibilidad en los destinos donde Saborea tiene presencia.
- Inclusión en comunicados, programas y materiales oficiales.

5. Participación sin costo para los estudiantes

- Acceso gratuito a conferencias, talleres, espectáculos culturales y actividades del festival.

6. Desarrollo profesional y curricular

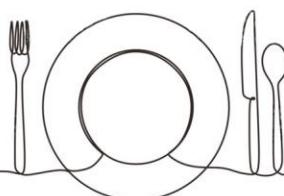
- Certificados con valor curricular.
- Networking con chefs, empresarios, proveedores y líderes del sector.
- Oportunidades de emprendimiento y primeras experiencias reales de cocina profesional.

7. Impulso al emprendimiento estudiantil

- Espacios para probar modelos de negocio gastronómicos.
- Retroalimentación directa de consumidores y expertos.
- Posibilidad de iniciar proyectos propios desde la universidad.

8. Integración a una red internacional de destinos gastronómicos

- Participación en festivales en distintos países.
- Intercambio cultural y profesional.



### Beneficios adicionales para la Universidad o Escuela

- Fortalecimiento del prestigio institucional al vincularse con una plataforma internacional.
- Actualización docente mediante acceso a conferencias, talleres y contenidos especializados.
- Oportunidad de investigación gastronómica en temas de identidad, territorio, productos locales y cocina tradicional.
- Posibilidad de co-crear programas académicos, diplomados o certificaciones con Saborea.
- Acceso preferencial a futuros proyectos, residencias, intercambios y convocatorias.
- Visibilidad ante gobiernos, empresas y destinos turísticos, ampliando su red de alianzas.
- Participación en publicaciones, recetarios y contenidos digitales desarrollados por Saborea.

### ¿Qué solicitamos a la Universidad o Escuela?

#### 1. Promoción de nuestras iniciativas

- Difusión en sus redes sociales y canales institucionales.
- Inclusión de Saborea en su agenda académica y cultural.

#### 2. Participación activa de sus estudiantes

- Envío de grupos para actividades, talleres y festivales.
- Integración de proyectos estudiantiles en nuestros eventos.

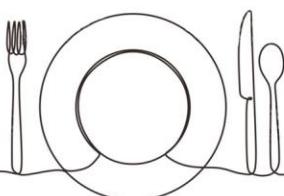
#### 3. Colaboración académica

- Facilitar espacios para charlas, presentaciones y convocatorias.
- Integrar actividades Saborea como prácticas, servicio social o proyectos integradores.

Las instituciones educativas pueden fortalecer la alianza con:

#### 1. Investigación y documentación

- Estudios sobre cocina tradicional, ingredientes nativos y patrimonio gastronómico.
- Proyectos de innovación culinaria y sostenibilidad.



2. Talento docente

- Profesores como ponentes, talleristas o asesores en eventos.
- Expertos para mesas de diálogo y conferencias.

3. Laboratorios y cocinas de prueba

- Espacios para desarrollar recetas con productores.
- Prácticas previas a los festivales.

4. Producción de contenido académico

- Videos, cápsulas, recetarios, investigaciones y materiales educativos.
- Documentación de procesos culinarios tradicionales.

5. Voluntariado y logística

- Equipos de estudiantes para apoyar en organización, montaje y operación de eventos.
- Participación en proyectos comunitarios.

6. Proyectos de impacto social

- Programas de apoyo a comunidades productoras.
- Iniciativas de sostenibilidad y economía circular.

Saborea no solo organiza eventos gastronómicos: transforma destinos a través de su cultura culinaria.

Queremos que su institución forme parte de esta transformación, brindando a sus estudiantes experiencias reales, profundas y memorables que impulsen su desarrollo profesional y humano.

Juntos podemos construir una alianza que fortalezca la identidad gastronómica, la innovación y el futuro de la cocina.

Sinceramente  
Carlos Varela R.  
Director

