



Premios Goula

Edición 2023

Convocatoria de inscripción

A todos los productores de alimentos y bebidas en México, aquellos que se produzcan en el país y aquellos que se exporten y comercialicen en el territorio mexicano. A las asociaciones civiles, bancos de alimentos y semillas, corporaciones, emprendedores - pymes, empresas, fondos de desarrollo, gobiernos locales, regionales y nacionales, gremios productivos, instituciones educativas y académicas, movimientos urbanos o comunitarios, ONG's, organismos multilaterales, proyectos gastronómicos, restaurantes y cocinas, entre otros proyectos que estén relacionados a la industria de alimentos y bebidas.

A las distintas cámaras y comisiones de trabajo que integran a la Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN) y que se vinculan con el sector agroalimentario mexicano; a los productos afiliados a la Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias (CANAINCA); a los integrantes de la organización México Calidad Suprema; a las distintas Embajadas; a los pueblos y comunidades mexicanas; a las asociaciones no gubernamentales; a las organizaciones obreras, indígenas, campesinas, populares y empresariales; y en general, a todas las personas físicas y morales para que inscriban sus proyectos individualmente o en grupo, o a las personas morales, domiciliadas al interior del país, que estimen con merecimientos para recibir el reconocimiento "Premios Goula" en sus distintas categorías de conformidad con las siguientes:

BASES

Primera.- El Reconocimiento Premios Goula (en lo sucesivo, el "Reconocimiento") será entregado a los productos del sector agroalimentario y restaurantero mexicano cuya información y documentos de registro correspondan al periodo del **14/02/2023 al 23/04/2023** y cuyas características sean ejemplo de la consciencia alimentaria, demostrando profesionalismo, bienestar y crecimiento. Este galardón reconoce la participación de las empresas en la construcción de una industria alimentaria transparente y comprometida con el desarrollo de su comunidad y del país.

El Reconocimiento se otorgará a los proyectos ganadores de cada una de las categorías existentes:

1. Consciencia Social
 - 1.1. Mejor proyecto de desarrollo comunitario y/ social
 - 1.2. Mejor iniciativa en diversidad e inclusión
 - 1.3. Mejor consciencia social en restaurantes, cocinas y proyectos gastronómicos
2. Consciencia Ambiental
 - 2.1. Mejor proyecto productivo sostenible
 - 2.2. Mejor iniciativa de eco-innovación
 - 2.3. Mejor restaurante, cocina o proyecto gastronómico para el medio ambiente



3. Nutrición Consciente

- 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

4. Visión consciente

- 4.1. Mejor iniciativa de preservación del patrimonio gastronómico
- 4.2. FoodTech: Mejor tecnología alimentaria consciente
- 4.3. Mejores prácticas de transparencia y trazabilidad

5. Marca Consciente

- 5.1. Gran Premio Goula a la Consciencia Alimentaria en Restaurantes, Cocinas y proyectos gastronómicos
- 5.2. Gran Premio Goula a la Consciencia Alimentaria

Podrán obtener el Reconocimiento empresas mexicanas y aquellas que se comercialicen y den servicio en territorio mexicano.

Un mismo producto, iniciativa o negocio podrá ser registrado hasta en 3 reconocimientos siempre y cuando cumpla con toda la información requerida.

¿Qué tipo de proyectos pueden participar?

Asociaciones civiles
Bancos de alimentos y semillas
Corporaciones
Emprendedores y mipymes
Empresas
Fondos de desarrollo
Gobiernos locales y regionales
Gremios productivos
Instituciones educativas y académicas
Movimientos urbanos o comunitarios
ONG´s
Organismos multilaterales
Proyectos gastronómicos
Restaurantes y Cocinas
—entre otros

Es necesario:

- Tener actividad comercial en 2022.
- Ser empresas u organizaciones constituidas legal y fiscalmente.
- Presentar resultados cuantificables en relación a la o las categorías en que se inscriban
- Estar libres de controversias legales que puedan comprometer la validez de la selección





Segunda. El jurado integrado por expertos en distintas áreas relacionadas con el sector agroalimentario y restaurantero mexicano, tomará en cuenta los siguientes valores para otorgar el reconocimiento al proyecto ganador:

1. CONSCIENCIA 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.

1.1 Mejor proyecto de desarrollo comunitario y/o social

Los actores del sistema alimentario pueden incidir positivamente en el fortalecimiento del tejido comunitario y por lo tanto en la calidad de vida de las personas.

Se reconoce a productos, iniciativas o negocios en el sistema alimentario que tienen un impacto positivo en algún grupo social. Puede ser a través de acciones específicas en por lo menos uno de estos ejes:

- a. Generar oportunidades económicas y medios de vida más allá de la generación de empleos directos (educación, salud, agua, vivienda, infraestructura, etc.)
- b. Promover la resiliencia de las personas/comunidades
- c. Mejorar la calidad de vida de las personas en algún factor clave

1.2 Mejor iniciativa en diversidad e inclusión

Los actores del sistema alimentario pueden combatir la violencia, abuso, discriminación, exclusión y desigualdad que sistémicamente se ejerce en contra de las mujeres, así como indígenas, personas con capacidades diferentes, personas LGBTQ+, personas en situación de miseria o personas mayores, entre otros.

Se reconocen productos, iniciativas o negocios en el sistema alimentario que visibilicen el trabajo de mujeres y otros grupos vulnerables que sufren violencia, abuso, discriminación, exclusión y desigualdad a través de generar empleo seguro y equitativo, y eliminar las brechas socioeconómicas relacionadas a esta exclusión.

Deberán contar con una cadena de valor sensible al género y con perspectiva de inclusión, que puede incluir algunas de las siguientes estrategias:

- a. Crear espacio para las mujeres o personas excluidas
- b. Estándares y certificación
- c. Género y Responsabilidad Social Empresarial (RSE)

1.3 Mejor conciencia social en restaurantes, cocinas y proyectos gastronómicos

La conciencia social en la gastronomía puede ser un motor transformador que promueva la inclusión social y la eliminación del hambre.

Se reconocen proyectos relativos a la gastronomía o a la hospitalidad alimentaria que desde su modelo de negocio incorporen prácticas que tengan un impacto social positivo en las comunidades donde actúa, promueven la inclusión social, o trabajan en el cuidado de las tradiciones gastronómicas.



2. CONSCIENCIA 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.

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

Los actores del sistema alimentario pueden incidir positivamente en la recuperación de los ecosistemas.

Se reconocen productos, iniciativas o negocios que de manera sistemática reduzcan, o incluso reviertan a nivel local el daño medioambiental de la industria a través de prácticas agrícolas, ganaderas o pesqueras sostenibles, así como acciones de protección y regeneración ambiental.

2.2 Mejor iniciativa de eco-innovación

Los conceptos de economía circular y de eco-eficiencia cuando son llevados a la práctica por los actores del sistema alimentario, generan un cambio medioambiental positivo.

Se reconocen productos, iniciativas o negocios que planteen soluciones novedosas enfocadas a minimizar el impacto ambiental de los residuos generados por su cadena de valor bajo los conceptos de eco-eficiencia y economía circular.

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

A pesar de encontrarse casi siempre en los centros urbanos, el sector hospitalario y gastronómico no es ajeno al medio ambiente.

Se reconocen proyectos que desde su modelo productivo lleven a cabo prácticas conscientes que involucren alimentos sostenibles, eficiencia energética y de recursos naturales, gestión de desechos, y cadenas de valor sostenibles.

3. NUTRICIÓN CONSCIENTE

Se reconocen a productos, iniciativas o negocios que tengan un impacto positivo en la salud, bienestar y nutrición de la población a partir de la mejora de la oferta, calidad y comunicación de productos alimenticios a la cual pueden acceder.

3.1 Mejor producto de nutrición infantil

Los actores del sistema alimentario deben vigilar que sus productos no sólo no dañen los hábitos alimenticios de la población más vulnerable: los niños, sino brindarles opciones accesibles y saludables.

Se reconocen aquellos productos/iniciativas que promuevan una alimentación saludable para los niños y niñas de 0-12 años.

3.2 Mejor producto alimenticio con nivel de procesamiento mínimo

Los alimentos no procesados suelen ser muy adecuados para una dieta saludable por estar más cercanos al producto natural, por lo que comunicar estos valores se vuelve





fundamental.

Se reconocen productos alimenticios (frutas, verduras, alimentos de origen animal), bebidas e ingredientes culinarios (hierbas y especias, aceites, condimentos, aderezos) con nivel de procesamiento mínimo que cumplan un papel importante en la dieta y que aporten una buena cantidad de uno o varios nutrimentos indispensables en la dieta.

También considera que sean productos accesibles, que ofrezcan una buena relación precio/calidad, y que cuenten con una comunicación de valores nutrimentales clara y transparente que ayuda a establecer un contexto para que su consumo sea saludable

3.3 Mejor producto alimenticio procesado

La mejor práctica en alimentos procesados, además de aportar nutrición y no dañar a la salud de las personas es comunicar a los consumidores con claridad los valores nutrimentales de sus ingredientes y los posibles riesgos de su consumo más allá del etiquetado de la NOM-051.

Se reconocen a aquellos productos/iniciativas que cuenten con alguna de las siguientes funciones:

*Alimentos, bebidas o productos alimenticios que se consuman de manera regular u ocasional, cuya composición de nutrimentos sea clara y precisa.

*Su comunicación de valores nutrimentales es clara y transparente, y ayuda a establecer un contexto para que su consumo sea saludable

*Están disponibles y ofrecen accesibilidad a través de una buena relación precio/calidad / nutrición

3.4 Mejor alimento funcional, nutracéutico o FOSHU

Esta categoría abarca a alimentos y suplementos alimenticios que por su composición bioquímica aporten un balance más saludable a quienes los consumen.

Se reconocen a aquellos productos a los que uno o más componentes saludables se han agregado/ potencializado sin cambiar su características y se pueden considerar en alguna de estas 3 ramas: Alimentos funcionales (AF), nutracéuticos (NT) y FOSHU (Food with Specific Health Uses por sus siglas en inglés).

Las 3 características que deben cumplir los productos en esta categoría son:

- 1) Se deberán presentar en alimentos de consumo cotidiano,
- 2) con propiedades nutritivas y
- 3) deberá poder demostrarse su efecto benéfico para el organismo dentro de las cantidades en que normalmente se consumen en la dieta.

3.5 Concepto restaurantero con mejor nutrición

Diseñar menús que en sus porciones ofrezcan el balance nutricional que los comensales necesitan habla del cuidado de la marca por las personas.





Se reconocen aquellos productos/iniciativas que promuevan una oferta gastronómica orientada a la promoción de una adecuada nutrición y alimentación, y que considera los gustos y las pautas dietéticas determinadas por los comensales, como por ejemplo las restricciones dietéticas dadas por salud, tendencias o posiciones morales.

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.

4.1 Mejor iniciativa de preservación del patrimonio gastronómico

La Cocina Mexicana es Patrimonio Cultural de la Humanidad debido a su gran tradición y diversidad.

Se reconoce a aquellos productos e iniciativas (incluidos restaurantes) que reconozcan, recuperen, promuevan o protejan los usos, costumbres, productos, prácticas y saberes culturales de México para proponer soluciones a problemas ambientales y nutricionales actuales.

4.2 FoodTech: Mejor tecnología alimentaria consciente

Las tendencias emergentes en tecnología alimentaria que favorecen el acceso del consumidor a elecciones sostenibles.

Se reconoce a iniciativas o productos en alguna de las siguientes categorías: Automatización, Comercio electrónico, Digitalización de Restaurantes, Gestión digital de alimentos, Impresoras 3D de Alimentos, Nutrición personalizada, Proteínas Alternativas, Reducción del desperdicio de alimentos, Robótica, Seguridad Alimentaria, Transparencia y Trazabilidad alimentaria, etc.

4.3 Mejores prácticas de transparencia

Se busca impulsar la transparencia y la comunicación ética de los valores alimenticios.

Se reconoce a empresas y proyectos que han adoptado la transparencia en su cadena de valor, incluyendo el aumento en la trazabilidad de sus productos, o la elaboración de etiquetados simples, claros y eficaces para comunicar los ingredientes de sus productos.

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.

5.1 Gran Premio Goula a la Consciencia Alimentaria en Restaurantes, Cocinas y proyectos gastronómicos

Se reconoce a proyectos que tengan un impacto positivo en las personas, el planeta y la economía a través de prácticas conscientes en su cadena de valor y modelo productivo.



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

Se reconoce a proyectos que implementen en su modelo productivo y cadena de valor prácticas conscientes con triple impacto positivo: en la gente, en la economía, y en el planeta.

Tercera. Los representantes de marca, empresa, proyecto o asociación que realicen el registro, deberán ser mayores de 18 años, así como contar con la información requerida por cada categoría y reconocimiento en la que participen.

Cuarta. El Reconocimiento que recibirán los productos ganadores en cada una de las 5 categorías consistirá en un sello que validará sus atributos, reconociendo su consciencia alimentaria, así como el bienestar para la comunidad, destacándose entre su competencia. Este sello podrá ser aplicable en su producto y comunicación para dar a conocer su reconocimiento. Además, se llevarán a cabo una serie de actividades con medios de comunicación y público objetivo para dar a conocer el reconocimiento que obtuvieron los productos ganadores.

Quinta. El Reconocimiento será otorgado únicamente al producto o proyecto ganador por categoría, no a toda la línea de productos de la empresa que los produzca. El respectivo Reconocimiento se entregará al representante nombrado por sus integrantes o a un representante legal, según corresponda.

Sexta. Toda proposición expresa los merecimientos del producto, iniciativa o negocio candidato, se acompañará de las pruebas que se estimen pertinentes y, en todo caso, se indicará la naturaleza de otras pruebas y lugares en que puedan recabarse.

El registro se deberá realizar en el sitio web <https://premios.goula.lat/>, donde primeramente se deberá de realizar el registro de usuario personal y posteriormente el registro por cada reconocimiento y categoría en la que se quiera participar.

A continuación se detalla la información requerida:

Registro de usuario:

1. Nombres
2. Apellidos
3. Correo electrónico
4. Teléfono empresarial
5. Celular
6. Contraseña
7. Cargo
8. Nombre de empresa
9. Fecha de origen
10. Tamaño de empresa
11. Número de empleados/as
 - a. Hombres
 - b. Mujeres
 - c. No-binario
12. Geografía de intervención
13. Razón social
14. Sitio web de la empresa





15. C.P.
16. Calle y número
17. Colonia
18. Delegación/Municipio
19. Ciudad
20. País
21. Visión
22. Misión
23. Clientes
24. Usuarios/as
25. Aliados comerciales y/o estratégicos
26. Grupos de interés
27. Competencia
28. ¿Has participado anteriormente en programas de aceleración?
29. Especifica el nivel de ventas que has obtenido en los últimos 3 años
30. ¿Por qué medio te enteraste de los Premios Goula?
31. Términos y condiciones

Posteriormente se le hará llegar un correo electrónico con un link para confirmar su registro.

Una vez hecho esto, el representante podrá acceder a las distintas categorías en la(s) que quiera registrar su(s) producto(s), proyectos.

Registro por categorías:

1. Nombre comercial del producto o iniciativa o negocio
2. Segmento al que pertenece
3. Sitio web
4. Link a video
5. Descripción del producto, iniciativa o negocio
6. Imágenes
7. Logotipo
8. Documento adicional
9. Redes sociales
10. Formulario específico de acuerdo al reconocimiento inscrito

Los documentos solicitados deberán estar en formato pdf o jpg o pdf así como ser legibles y fáciles de comprender.

Séptima. Una vez registrados los productos participantes, Goula verificará que reúnan los requisitos establecidos en la presente convocatoria, y, en caso de ser así, integrar los expedientes respectivos, mismos que someterá a consideración del comité de jurados, quienes se encargarán de evaluarlos.

Octava. En caso de considerarlo necesario, Goula podrá solicitar la documentación original para cotejar con la digital.

Novena. El Jurado estará integrado por cuarenta y seis profesionales del sector público, académico, privado y social con notorio prestigio en las categorías a evaluar.

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 en nutrición y docente
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 México
9. **Astrid Domínguez Uscanga.** Investigadora en el Instituto de Investigación en Obesidad. Departamento de Bioingeniería del Tecnológico de Monterrey
10. **Beatriz Jacoste Lozano.** Directora de KM ZERO Food Innovation Hub
11. **Carlos Guillermo Valdivia Nájara.** Profesor investigador en CIATEJ
12. **Celia Marín.** Pionera del periodismo gastronómico en México
13. **Chef Ricardo Muñoz Zurita.** Propietario de Azul Restaurantes
14. **Christine Lopes.** Gerente de Desarrollo de Negocios LATAM en Innova Market Insights
15. **Citlali Gómez Lepe.** Presidenta de COMEPESCA
16. **Cristóbal Mariscal.** Experto en distintas áreas dentro del sector de alimentos y bebidas
17. **Daniela Barrera García.** Directora del Colegio de Gastronomía en el Claustro de Sor Juana
18. **Daniela Mijares Martínez.** Presidenta Ejecutiva CANIRAC
19. **David Hernández Martínez.** Director General de Sustentabilidad Empresarial
20. **David Roldán.** Director General de Goula
21. **Fernanda Alvarado Álvarez.** Maestra en Nutrición Comunitaria
22. **Fernanda Gutiérrez Zamora.** Directora de comercialización en CESSA Universidad
23. **Genaro Mejía.** Periodista de negocios, fundador de BAR EMPRENDE
24. **Gustavo Pérez Berlanga.** Director de Responsabilidad Social en Grupo Restaurantero Gigante
25. **Jacobo Bautista.** Director de Estrategia Digital en Líderes Mexicanos
26. **Jaime Torres Fidalgo.** Director de Comunicación en ECOCE
27. **Janet Gutiérrez Uribe.** Líder de la Unidad de Alimentos Saludables del Institute for Obesity Research del Tecnológico de Monterrey
28. **Jonás Murillo.** Director General de la Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias (CANAINCA)
29. **Juan Carlos Lapuente Landero.** Director General Adjunto de Investigación en ACUACULTURA del INAPESCA
30. **Juan Vilches.** CEO & Founder de Food Innovation Studio. Vicepresidente de IFT México
31. **Karla Araceli Reséndiz.** Docente del Colegio de Gastronomía en la Universidad del Claustro de Sor Juana
32. **Laura Noguera Barranco.** Directora y propietaria de Casa Azteca México
33. **Lourdes Prieto Márquez.** Directora de Sustentabilidad en Grupo Presidente
34. **Luis Prieto.** Presidente de la Asociación de Nutrición Especializada
35. **Marcela Martínez Pichardo.** Presidenta de La Cámara Nacional del Maíz Industrializado (CANAMI) y Directora de Asuntos Públicas y Regulatorios de Ingredion en México y Centroamérica
36. **Marco Covarrubias.** Gastrónomo y Director General del Centro de Investigación y Capacitación en Gastronomía en la Universidad del Claustro de Sor Juana
37. **Martha Pérez Bolde Arguelles.** Directora General de la Asociación Mexicana de Alimentos de Soya (AMAS)
38. **Nataly Restrepo.** Consultora de innovación para la industria de alimentos y bebidas. Co Fundadora de Kraut Food Innovation Studio





39. **Pablo Córdoba Nájera.** CEO de Stellar Brands
40. **Piero Barandiarán.** Estructura y Dirección de Proyectos en Huerto Roma Verde
41. **Ricardo Bonilla Cazarín.** Investigador, catedrático, asesor y crítico gastronómico
42. **Rosa Elena Torres Olascoaga.** Especialista en Género y Desarrollo. Fundadora de Olascoaga.mx
43. **Tania Aguilar López.** Directora de comunicación Médica en AlphaCare
44. **Valeria Ortiz.** Directora y socia fundadora en Food Landscapes
45. **Verónica Rico.** Editora de Gastronomía de Larousse y LarousseCocina.Mx
46. **Ximena Gabilondo.** Fundadora de Zero Waste México

Décima. *Los Jurados* dictaminarán sobre las candidaturas que cumplan con todos los requisitos estipulados en la convocatoria, y que oportunamente les turne el panel de Jurados. Ellos formularán las proposiciones que a su juicio deban someterse, por conducto del comité organizador de Premios Goula.

Decimoprimera. Las y los *Jurados* evaluarán en privado y a través de la plataforma online cada uno de los proyectos inscritos. Los ganadores se decidirán por mayoría de votos y, en caso de empate, será voto de calidad el de su presidente. Las evaluaciones de cada miembro del Jurado serán enviadas a través de la página web al comité organizador de Goula, quienes verificarán y dictaminarán los proyectos ganadores por reconocimiento y categoría.

El reconocimiento a los proyectos ganadores, le será entregado al representante del mismo el día del evento de premiación. De igual forma será anunciado en medios de comunicación y se dará a conocer en la página web y redes sociales de los Premios Goula.

El evento de premiación se llevará a cabo en junio-julio de 2023 y se dará a conocer la fecha, lugar y hora en el sitio <https://premios.goula.lat/>

Decimosegunda. Los Jurados tendrán la capacidad de dictaminar cualquier categoría como vacante cuando así lo consideren conveniente, describiendo por escrito las razones de su decisión. Siendo sus resoluciones irrevocables.

Decimotercera. La decisión de las y los Jurados será inapelable. Los asuntos no previstos en la presente convocatoria serán resueltos, en definitiva, por el comité organizador de Goula.

Decimocuarta. Sólo serán consideradas las candidaturas cuya documentación sea cargada en el sitio de internet www.premios.goula.lat a más tardar el **23 de abril de 2023**, a las 24:00 horas de la Ciudad de México, fecha y hora en que será cerrado el registro de candidaturas.

Decimoquinta. Al inscribirse a la presente convocatoria, se acepta el tratamiento de los datos personales que se carguen en el sitio www.premios.goula.lat. Por lo que antes de enviar cualquier información pedimos que se lea con detenimiento nuestro aviso de privacidad ubicado en dicho sitio.





QUEJAS RECOMENDACIONES

Se ponen a disposición de los participantes en la presente convocatoria, las siguientes opciones para la captación de quejas y recomendaciones; lo anterior, con el objetivo de impulsar su participación activa en la mejora continua de esta iniciativa. Dirección: Calle Campeche 407, Col. Condesa, Alcaldía Cuauhtémoc, CP. 06140, Ciudad de México, CDMX. Correo electrónico: premios@goula.lat

GOULA

Teléfono: 55 4752 7525

Correo electrónico: karina.paucic@goula.lat y premios@goula.lat

Manual de registro, formatos y postulación de candidaturas en: www.premios.goula.lat

DESCRIPCIÓN DE CRITERIOS DE EVALUACIÓN POR RECONOCIMIENTO

1. CONSCIENCIA SOCIAL

Criterios de evaluación:

La evaluación se hará con base en siete criterios (7): profundidad, vulnerabilidad, evidencia, innovación, pertinencia, alcance e impacto.

2. CONSCIENCIA AMBIENTAL

Criterios de evaluación:

La evaluación se hará con base en ocho criterios (8): innovación, alcance, profundidad, certificaciones, congruencia, vulnerabilidad, impacto y evidencia.

3. NUTRICIÓN CONSCIENTE

Criterios de evaluación:

La evaluación se hará con base en dieciséis criterios (16): Aporte nutricional, procesamiento, innovación, adecuación, alcance, promoción de pautas, acceso a información, promoción de pautas, certificaciones o distintivos, disponibilidad, valor funcional, efecto funcional, oferta, nivel de satisfacción, profundidad, omnicanalidad y evidencia.

4. VISIÓN CONSCIENTE

Criterios de evaluación:

La evaluación se hará con base en catorce criterios (14): impacto, interconectividad, pertinencia, promoción, alcance, innovación, accesibilidad, profundidad, escalabilidad, comunicación, trazabilidad, auditorías, información de etiquetas y evidencia.

5. MARCA CONSCIENTE

Criterios de evaluación:

La evaluación se hará con base en diez criterios (10): Personas, planeta, alcance persona,





alcance planeta, profundidad persona, profundidad planeta, economía, alcance, innovación y evidencia.

LOS PARTICIPANTES SON ACREEDORES A

Porque cultivar la consciencia alimentaria debe de estar en la mente de todos los actores del sistema alimentario, pero además tienes estos beneficios:

- Visibilidad a la industria y al consumidor sobre los proyectos, impactos y acciones (socio ambientales, económicos y nutricionales) que realizas a favor del planeta para inspirar a todos los demás a seguir ese camino
- Uso del sello de Premios Goula que certifica al ganador y finalista y puede aparecer en comunicación de empaque y medios.
- Generación de contenido y promoción de los ganadores-finalistas durante julio-diciembre 2023. Ejemplo: Newsletters y redes sociales de Premios Goula
- Formar parte de la comunidad que se ha consolidado en los Premios Goula que es una plataforma que fomenta valores Ambientales, Sociales y de Gobernanza que se ha convertido en una iniciativa muy atractiva para las audiencias y las empresas que quieren hablarle a ellas desde el contenido de calidad que se genera.
- Sinergias con las distintas empresas e instituciones. Así como invitación a las distintas actividades de networking que se lleguen a generar durante el año. Como ejemplo: los workshops que se realizan con la comunidad de Premios Goula que tienen como objetivo la reflexión y creación de soluciones hacia la problemáticas del sistema alimentario mexicano
- [Green Capital](#), firma de asesoría financiera y de inversión de impacto con sede en Canadá, brindará a los participantes, finalistas y ganadores de Premios Goula las siguientes oportunidades:
 1. Para todos los participantes: entrevista de evaluación 100% sin costo
 2. Para ganadores: entrevista de evaluación 100% sin costo y exoneración de hasta 50% del costo de sus servicios directos (no aplica para grandes empresas, ya que su enfoque de trabajo está dirigido a micro, pequeña y mediana empresa pues son las que adolecen de acceso a los mercados tradicionales de financiamiento). Esta exoneración será gradual dependiendo del tamaño de la empresa y buscará favorecer a las más pequeñas.

