



Premio #BogotáSabeAPacífico



La cultura
es de todos

Mincultura



AL CALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.



- 1** UNA BIENVENIDA A **#BogotáSabeAPacífico**
- 2** CARACTERIZACIÓN BÁSICA
- 3** CRONOGRAMA ESPECÍFICO
- 4** OBJETO
- 5** TIPO DE PARTICIPANTE
- 6** PERFIL DEL PARTICIPANTE
- 7** QUIÉNES NO PUEDEN PARTICIPAR
- 8** DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA EVALUACIÓN
- 9** CRITERIOS DE EVALUACIÓN
- 10** DERECHOS ESPECÍFICOS DE LOS GANADORES
- 11** DEBERES ESPECÍFICOS DE LOS GANADORES



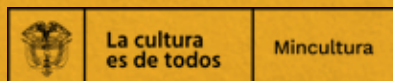
1

UNA BIENVENIDA A *#BogotáSabeAPacífico*

La gastronomía es un hecho cultural materializado en las cocinas de las comunidades, y que se expresa en un conjunto de procesos sociales, de intercambio, que tiene lugar en medio de simbologías colectivas. Es así como la gastronomía es un campo idóneo para entender cómo los saberes, conocimientos y prácticas de los grupos y las comunidades, generan vínculos con su memoria colectiva, fortalecen su identidad, y así mismo es el resultado y representación de la diversidad que habita el territorio.

La propuesta *Movimiento Cultural en torno a la diversidad de la Cocina Bogotana* busca visibilizar y fortalecer el espíritu diverso de la gastronomía bogotana. Este concurso busca así reconocer esa diversidad, saberes, conocimientos y prácticas de las comunidades que habitan la ciudad respecto a su cocina, su memoria, su identidad cultural desde la fusión de la cocina tradicional, la variedad de estilos culinarios y las nuevas apuestas y creatividad entendiendo que la cultura en si misma es cambiante y productos de las relaciones sociales que se gestan en un territorio.

Bogotá es una mesa donde caben todos, aquí conviven todas las ciudades y se encuentran todas las regiones del país. Es el epicentro de un país diverso, donde la naturaleza florece en todos los climas y nos regala ingredientes y sabores únicos e interminables.



La Alcaldía Mayor de Bogotá a través del Instituto Distrital de Turismo - IDT, el Instituto para la Economía Social - IPES, la Secretaría de Gobierno, la Secretaría General y la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte, y en articulación con el Ministerio de Cultura, buscan resaltar aquellos platos que honren la cocina del pacífico en la ciudad de Bogotá en el marco del Festival Petronio Álvarez de Cali. Bogotá sabe a pacífico, porque es el hogar de quienes llegaron a nuestra ciudad para iluminarla con sabiduría ancestral, con sonrisas incondicionales y con el sabor del toyo, la piangua, el encocado, el viche, y para sumar el sonido del cununo, la marimba y los cantos de río al latir de los cerros y las calles.

En nuestra ciudad siempre hay algo nuevo por probar, otro rincón por descubrir, y un plato servido listo para convertirse en un momento inolvidable, por eso ¡#BogotáSabeAPacífico!



La cultura
es de todos

Mincultura




ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.



2 CARACTERIZACIÓN BÁSICA

Valor individual por estímulo:

 Primer puesto: **30 millones**

NOTA: Se premiará el mejor plato y se reconocerán hasta 2 platos más, considerando la pertinencia, la creatividad y el desarrollo de las condiciones del concurso.

3 CRONOGRAMA ESPECÍFICO

Fecha de Publicación	10 de septiembre
Fecha de postulación	10 al 29 de septiembre
Fecha de cierre de postulación	29 de septiembre
Revisión de requisitos	30 de septiembre y 1 de octubre
Publicación de participantes	5 de octubre
Circulación de los platos y evaluación del jurado	Del 8 al 16 de octubre
Votación abierta	17, 18 y 19 de octubre
Publicación de los preseleccionados	21 de octubre
Evaluación final y selección de ganadore(a)s Premio #BogotáSabeAPacífico	Entre 27, 28 y 29 de octubre

4 OBJETO

Reconocer, exaltar y difundir un plato resultado de la fusión de los elementos de la culinaria y cocina Afro Pacífico y de Bogotá Región que promueva y visibilice la diversidad cultural, así como el aporte significativo de la gastronomía y culinaria del Pacífico en la construcción cultural bogotana.

Se invita a los cocineros y las cocineras que trabajen o estén asociados(as) con un establecimiento gastronómico con sede en Bogotá, con el objetivo de idear un plato fusión con una receta auténtica y novedosa en la que se integren los sabores, las tradiciones, los saberes, las prácticas culinarias y gastronómicas de la región pacífico y Bogotá-Región.

El(la) concursante deberá presentar una propuesta que incluya y tenga en cuenta:

- La receta de un plato fusión de libre inspiración, de su propia autoría y original, de estilo y utilización de productos e ingredientes de las regiones, quedan excluidos postres.
- A los ingredientes básicos (mínimo 2 por cada región) se les pueden añadir los que el participante desee fruto de su inspiración y creatividad pero que sean accesibles y fáciles de conseguir en el mercado local.
- Los ingredientes a usar, corren por cuenta del participante.
- No se podrá presentar más de una receta por concursante.
- No se premiará la reinterpretación de un plato de la cocina internacional.



La propuesta de plato debe tener las posibilidades culinarias entre:

- Gastronomía y tradiciones culinarias Afro Pacífico Colombiano (incluye los departamentos del Cauca, Valle del Cauca, Chocó y Nariño)
- Gastronomía y tradiciones culinarias de Bogotá Región (incluye la ciudad de Bogotá y los municipios de Bojacá, Cajicá, Chía, Choachi, Cota, Facatativá, Funza, Gachancipá, La Calera, Madrid, Mosquera, Sibaté, Soacha, Sopó, Tabio, Tenjo, Tocancipá y Zipaquirá.)

Se premiará el mejor plato y se reconocerán hasta 2 platos más, considerando la pertinencia, la creatividad y el desarrollo de las condiciones del concurso.

El Premio **#BogotáSabeAPacífico** 2021 acogerá la primera edición en el marco del Festival Petronio Alvarez en Bogotá, y el *Movimiento Cultural en torno a la diversidad de la Cocina Bogotana* y su objetivo es dar a conocer las nuevas posibilidades culinarias producto de la diversidad de la ciudad.

Notas:

1. *Por receta original se entiende el producto de la re-elaboración, el mejoramiento, la fusión y/o la innovación de una receta que lleva a un nuevo plato, la cual utiliza ingredientes tradicionales identificados como propios de la cocina colombiana Afro Pacífico y Bogotá-Región. Los(las) participantes deben dar cuenta tanto del por qué de la innovación como de lo que ésta aporta a la cultura culinaria y los saberes .*

2. *Se entiende gastronomía como el conjunto de conocimientos y actividades que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno y que se encuentran relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria así como con su evolución histórica.*

5 TIPO DE PARTICIPANTE

Cocineras y cocineros que trabajen o estén asociados (as) a de un establecimiento gastronómico o restaurante con sede en Bogotá.

Notas:

1. Se entiende por cocineros y cocineras a aquellas personas que tienen experiencia, conocimientos, especialidades y buenas prácticas de cocina por oficio, tradición y/o profesión.
2. Se entiende por establecimiento gastronómico a aquellos cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo y que podrán prestar otros servicios complementarios.
3. Se entiende por trabajador a aquel que tiene vínculo laboral con el restaurante o sea el propietario o propietaria. Se entiende por asociado a aquel que demuestre que se asoció con un restaurante o establecimiento gastronómico para la presentación de su propuesta.

6 PERFIL DEL PARTICIPANTE

Los cocineros y las cocineras deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser mayores de edad
- Contar con residencia en Bogotá en el proceso del concurso
- Estar asociado(a) a un establecimiento gastronómico o restaurante con sede en Bogotá (que trabaje o esté vinculado/a).

Nota: El establecimiento gastronómico o restaurante debe estar debidamente creado y al día con los requisitos de Ley. En caso que el establecimiento se encuentre ubicado en una Plaza Distrital de Mercado debe contar con el aval del IPES quien certifica que el establecimiento se encuentra en las debidas condiciones para participar.

7 QUIÉNES NO PUEDEN PARTICIPAR

- Los cocineros y las cocineras que no residan en la ciudad de Bogotá al momento del proceso del concurso.
- Los cocineros y las cocineras que no estén asociados(as) o avalados(as) por un establecimiento gastronómico o restaurante con sede en Bogotá.
- Los cocineros y las cocineras que se encuentren vinculados(as) a la Administración Distrital de Bogotá en el momento del proceso del concurso en cualquier modalidad de vinculación excepto las personas que ejerzan actividades gastronómicas y estén vinculadas a las plazas distritales de mercado administradas por el IPES.
- Los(las) jurados que estén evaluando este concurso.

8 DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA EVALUACIÓN

El(la) participante deberá realizar el proceso de inscripción en el correo redculturaciudadana@scrd.gov.co entre el 10 al 29 de septiembre con la siguiente información del participante:

Documentos obligatorios para la inscripción:

A: Documentos del participante:

- Fotocopia de la cédula
- Carnet de manipulación de alimentos.
- Certificación de seguridad social en salud.

B. Documentos del restaurante:

- Cámara y comercio del establecimiento gastronómico o restaurante. Para el caso de las plazas de mercado, éstas deben tener un aval del IPES.
- Certificado del restaurante o establecimiento gastronómico que avala al cocinero o a la cocinera.

C. Propuesta:

Debe anexar la propuesta ANEXO 1 FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS. Esta contiene:

1. Nombre del plato

2. Trayectoria del cocinero o la cocinera y justificación de su interés en participar.

3. Concepto y narrativa del plato en términos culinarios y culturales

4. Justificación del plato. Historia, antecedentes del plato (puede contener aspectos como: inspiración, idea, pertinencia, uso de ingredientes, procedencia de ingredientes, etc.).

5. Receta, ingredientes y preparación: Descripción o justificación del uso de los ingredientes. Describir que incluye, técnicas de preparación, etc. Ficha técnica con cantidad de ingredientes para 4 personas.

6. Reseña de cómo van a garantizar la manipulación de los alimentos y la cadena de proveeduría. Donde compran los alimentos y productos y cómo se van a manipular.

7. Video de no más de 3 minutos, sin cortes ni ediciones, en donde presente la breve explicación del plato y la preparación con sus ingredientes.

8. Tres (3) fotografías originales sin retoques a color del proceso de la receta, así como del plato final.

Nota. Si no entrega alguno de los documentos, no podrá continuar en el concurso.

Plazo límite para envío de la información:

29 de septiembre de 2020 a las 5:00 p.m.

9 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

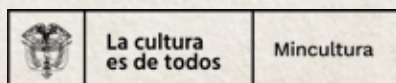
El **5 de octubre** se publicará el listado de participantes inscritos.

Los y las participantes que cumplieron los requisitos pasarán a evaluación del concurso.

Este concurso evalúa a los participantes en dos etapas. La primera consiste en una preselección a partir de la circulación de sus platos y la revisión del video por parte de los jurados. Posteriormente, los pre-seleccionados, se presentarán ante los jurados.

Preselección:

La preselección consiste en dos procesos:





1. Circulación del plato para consumo:

Cada participante inscrito en el concurso deberá abrir las puertas de su establecimiento gastronómico o restaurante durante una semana entre el 8 al 16 de octubre para que el cocinero o la cocinera pueda preparar sus recetas al público y éste pueda consumirlo. Debe haber alusión al concepto cultural y fusión del plato.

El plato para consumo del público debe oscilar entre 20 y 40 mil pesos.

El público en general podrá hacer un recorrido por los restaurantes durante esos días.

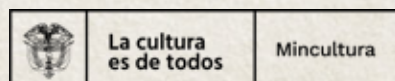
Entre los días 17, 18 y 19 de octubre se habilitará un vínculo que re-direccionará hacia Plataforma Abierta del IDPAC desde donde la ciudadanía podrá votar por su plato favorito, teniendo en cuenta las consideraciones culinarias y culturales.

2. Revisión de la propuesta por el jurado:

El Jurado seleccionado para este concurso revisará las propuestas con los videos y las fotografías enviadas por los concursantes.

Los jurados podrán realizar visitas a los restaurantes o establecimientos gastronómicos de acuerdo a su criterio.

El resultado de los platos más votados por el público sumado al puntaje del jurado, **determinará los 10 participantes preseleccionados.**



Sus nombres se darán a conocer el 21 de octubre. Estos pasarán a la etapa del concurso en **#BogotáSabeAPacífico 2021** para realizar la selección final de acuerdo con los criterios, dinámica y puntajes.

Nota: El distrito llevará a cabo las acciones comunicativas para difundir a la ciudadanía los lugares donde estarán los platos para el consumo.

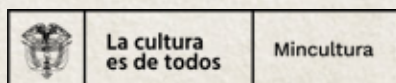
Selección:

Los 10 platos preseleccionados participarán del #BogotáSabeAPacífico 2021. Con las propuestas pre-seleccionadas se programará la presentación ante los jurados para realizar la selección final, de acuerdo con los criterios y puntajes entre el 27, 28 y 29 de octubre. A estos participantes se les suministrará los ingredientes.

Si el(la) participante es escogido(a) entre los 10 preseleccionados, deberá preparar tres (3) platos, uno para fotografía, y dos de degustación para el equipo de jurados. Para esta fase, los participantes recibirán los ingredientes para su presentación en vivo ante jurados a través de Jumbo, nuestro aliado principal. En caso de incluir en su receta algún ingrediente que no esté disponible en los almacenes Jumbo, los y las participantes deberán asumirlo por su cuenta. Así mismo, el menaje para la presentación de sus platos correrá por cuenta de los y las participantes. La evaluación en los dos momentos se realizará a partir de los criterios definidos a continuación:

Etapas de preselección:

- 1.** Votación de la ciudadanía
- 2.** Los jurados evaluarán los siguientes criterios en la preselección de acuerdo a las propuestas con sus video y fotografías presentadas por los concursantes:



CRITERIOS

PUNTAJE

Votación de la ciudadanía:
Número de votos obtenidos.

Hasta 40

Justificación del plato: Historia, antecedentes o narrativa del plato (puede contener aspectos como: inspiración, idea, pertinencia, uso de ingredientes, procedencia de ingredientes, etc.).

Hasta 20

Calidad y presentación del plato final.
Técnica, manipulación de alimentos y las formas de cocina de cada región. Selección, proceso y desarrollo de la receta y presentación de los platos.

Hasta 20

Concepto del plato en términos culinarios y culturales.

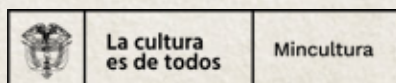
Hasta 10

Utilización de los productos e Ingredientes tradicionales de las regiones, cocina del Pacífico y de la Cocina de Bogotá-Región.

Hasta 10

TOTAL

HASTA 100





Etapa de selección final

Con las 10 propuestas pre-seleccionadas se realizará la selección final, y se presentarán ante los jurados. Los siguientes son los criterios y puntajes:

CRITERIOS

PUNTAJE

Pertinencia, versatilidad y aportes a la cocina

contemporánea del plato: Contribución al desarrollo gastronómico que evidencia la diversidad cultural.

Hasta 20

Coherencia entre la propuesta cultural, la propuesta culinaria y el resultado de los sabores y presentación del plato.

Hasta 20

Originalidad y creatividad en la utilización de los ingredientes de las dos regiones.

Hasta 20

Presentación y uso debido de las técnicas de preparación.

Hasta 40

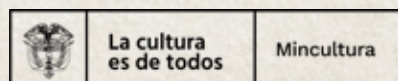
TOTAL

HASTA 100

NOTA: Se premiará el mejor plato y se reconocerán hasta 2 platos más, considerando la pertinencia, la creatividad y el desarrollo de las condiciones del concurso. En todo caso, el puntaje debe ser mayor de 80 puntos.

Se premiará el mejor plato y se reconocerán hasta 2 platos más considerando la pertinencia, la creatividad y el desarrollo de las condiciones del concurso.

En todo caso, el puntaje debe ser mayor de **80 puntos**.



10

DERECHOS ESPECÍFICOS DE LOS GANADORES

- Recibir el premio en los montos y condiciones específicas señaladas en el concurso:

 Primer puesto: **30 millones de pesos**

- Gozar de las acciones de divulgación que la Administración Distrital realice dentro del ámbito de sus funciones y conforme a la disponibilidad de recursos con que cuentan las entidades otorgantes para tal efecto.
- Gozar del reconocimiento por los derechos que se deriven de la difusión del plato.
- Reconocimiento público en el marco de la premiación del concurso que se llevará a cabo en el marco de la Semana de la Cultura Ciudadana que se llevará a cabo la primera semana de octubre.
- Reconocimiento y promoción por parte del Instituto Distrital de Turismo, como parte de la oferta gastronómica de la ciudad.

Nota: A todos los 10 concursantes preseleccionados se les entregará un Certificado de participación y reconocimiento y los ingredientes para la elaboración de su plato final ante los jurados.

- Informar por escrito, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación que los designa como ganador, la aceptación o renuncia al estímulo otorgado.
- Presentar la documentación requerida para el otorgamiento del premio en los plazos establecidos.
- Asumir los costos de legalización del premio, los cuales no podrán ser cargados a los recursos que fueron otorgados en calidad de premio.
- Asistir puntualmente a las reuniones, audiciones, actividades de divulgación, prensa, presentaciones públicas o privadas que sean acordadas con la Administración Distrital.
- Aportar la documentación requerida para efectos de divulgación, compilación de memorias (textos explicativos de la propuesta, imágenes, fichas técnicas), seguimiento y evaluación, entre otros, en las fechas señaladas por la Administración Distrital.
- Dar los créditos a la Administración Pública en todas las actividades, eventos, entrevistas y demás acciones de divulgación que se desarrollen que se generen en torno al premio

A graphic featuring a whale tail and two banana leaves. The whale tail is positioned above the text, and the banana leaves are positioned below it. The background is a dark purple with a faint outline of the city of Bogotá.

Premio #BogotáSabeAPacífico



La cultura
es de todos

Mincultura



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ 