

Por ser una tierra y cultura que nos conecta
con los nuevos bogotanos y bogotanas.

La BOGOTÁ
que estamos construyendo

CUL
TURA
CIUDA
DANA



Premio

#BogotáSabeA

LLANOS

Participa en **nuestro concurso** y muéstrale
a Bogotá la creatividad de tu plato fusión.

Con el apoyo de



La cultura
es de todos

Mincultura

Aliados



GE
GRAN ESTACION
Centro Comercial
impresionante



db asobares
Asociación de Bares de Colombia

acodrés
ASOCIACIÓN COLOMBIANA
DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ

- 1 UNA BIENVENIDA A #BogotáSabeAllanos
- 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 *#BogotáSabeAllanos*

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 sí misma es cambiante y productos de las relaciones sociales que se gestan en un territorio.

Bogotá es una mesa donde caben todos y todas, aquí conviven todas las ciudades, se encuentran todas las regiones del país y se acogen diferentes visitantes del mundo.

Es el epicentro de un país diverso e intercultural, donde la naturaleza florece en todos los climas y nos regala ingredientes y sabores únicos e interminables.

La Alcaldía Mayor de Bogotá a través de la Subsecretaría Distrital de Cultura Ciudadana de la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte - SCRD, el Instituto Distrital de Turismo - IDT, el Instituto para la Economía Social – IPES y la Secretaría Distrital de Gobierno, en articulación con el Ministerio de Cultura, buscan reconocer, exaltar y difundir aquellos platos resultado de la fusión de los elementos de la culinaria y cocina de Los Llanos Orientales y de Bogotá-Región que promuevan y visibilicen la diversidad cultural, así como el aporte significativo de la gastronomía y culinaria de los llanos orientales en la construcción cultural bogotana.

***#BogotáSabeALLanos** porque es el hogar de quienes trajeron consigo la alegría del joropo y la calidez de los atardeceres que se vislumbran desde una llanura tan extensa como el océano y porque aquí también disfrutamos del sabor de la mamona, la cachama y el bastimento, acompañadas de un guarapo refrescante.*

***#BogotáSabeALLanos** porque aún en el frío de nuestros cerros, el sonido del arpa, los capachos y el cuatro, así como los cantos de vaquería, patrimonio de la humanidad, hacen que nuestros corazones canten poesía y que nos sintamos frente al río más hermoso del mundo.*

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 este año **#BogotáSabeALLanos**



2 CARACTERIZACIÓN BÁSICA

Valor individual por estímulo:

- 🏆 Primer puesto: **30 millones**
- Segundo puesto: **mención**
- Tercer puesto: **mención**

Número de estímulos a otorgar: **1 premio**

NOTA: Se premiará al mejor plato fusión y se reconocerán hasta dos (2) platos más con una mención, considerando la pertinencia, creatividad y desarrollo de las condiciones del concurso, sumado a los aportes en especie de los aliados.

3 CRONOGRAMA ESPECÍFICO

Fecha de Publicación	23 de Junio de 2022
Fecha de postulación	23 de Junio al 5 de Agosto
Fecha de cierre de postulación	5 de Agosto
Revisión de requisitos	8 al 9 de Agosto
Publicación de participantes	10 de Agosto
Circulación de los platos y evaluación del jurado	11 al 28 de Agosto
Votación abierta	11 al 28 de Agosto
Publicación de los preseleccionados	1 de Septiembre
Evaluación final y selección de ganador(a)s Premio #BogotáSabeAllanos	12 al 16 de Septiembre
Premiación #BogotáSabeAllanos	2 a 7 de Octubre

4 OBJETO

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

Se invita a los cocineros y a 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 Los Llanos 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 característicos (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 para la preparación de sus platos, durante la fase de postulación y circulación de los platos, corren por cuenta de las y los participantes.
- 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 de Los Llanos colombianos (incluye los departamentos de Arauca, Vichada, Casanare y Meta).
- 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 con treinta (30) millones de pesos el mejor plato y adicionalmente se reconocerán con una mención hasta 2 platos más considerando la pertinencia, la creatividad y el desarrollo de las condiciones del concurso.

El Premio **#BogotáSabeAllanos** 2022 acogerá la segunda edición en el marco del Festival Llanero 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. Se entiende por receta original 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 de Los Llanos colombianos. Los(las) participantes deben dar cuenta tanto del por qué de la innovación, como de lo que ésta aporta a la cultura culinaria y a los saberes.

2. Se entiende por gastronomía 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.

3. Se entiende por Cultura Culinaria: sistema de conocimientos, prácticas y procesos sociales

relacionados con la producción, la consecución, la transformación, la conservación, el manejo y el consumo tradicional de alimentos, que comprenden formas de relacionamiento con el entorno natural, reglas de comportamiento, prescripciones, prohibiciones, rituales y estéticas particulares.

5 TIPO DE PARTICIPANTE

Cocineros y cocineras que trabajen o estén asociados(as) a 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.*
- 4. 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 jurados que estén evaluando este concurso.
- Los ganadores de la versión #BogotáSabeA 2021

8 DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA EVALUACIÓN

El(la) participante deberá realizar el proceso de postulación en el correo: **redculturaciudadana@scrd.gov.co** entre el 23 de Junio al 5 de Agosto con la siguiente información:



Documentos obligatorios para la inscripción:

A: Documentos del participante:

- Fotocopia de la cédula
- Carnet de manipulación de alimentos.
- Certificado de afiliación a seguridad social en salud
- RUT actualizado, si lo tiene.

B. Documentos del restaurante:

- RUT y 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. Las preparaciones presentadas deben tener concordancia con las particularidades de la región, y con la identidad de la comunidad en la cual la preparación se realiza y mantiene.

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

5. Descripción del plato.

Receta, ingredientes y preparación: Descripción o justificación del uso de los ingredientes. Describir los ingredientes, técnicas de preparación y otros elementos que considere pertinente.. Tener en cuenta el uso de la biodiversidad y agrobiodiversidad regional en la preparación, evaluando los conocimientos en cuanto a la identificación y selección de los productos nativos y su aprovechamiento con fines alimentarios, reconociendo los saberes implicados en el punto de maduración, color, aroma y textura adecuados para la elección de las materias primas en sus preparaciones.

6. Ficha técnica con cantidad de ingredientes para 4 personas.

7. Reseña de cómo va a garantizar la manipulación de los alimentos y la cadena de proveeduría. Dónde compra los alimentos y productos y cómo se van a manipular.

8. Video de 3 minutos (MÁXIMO) en donde presente, de manera breve y clara, la explicación del plato, la preparación y sus ingredientes.

9. 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:

5 de agosto de 2022 a las 5:00 p.m.

Al correo electrónico redculturaciudadana@scrd.gov.co

9 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- El 10 de agosto de 2022 se publicará el listado de los participantes postulados, es decir, inscritos.
Los y las participantes que cumplieron los requisitos pasarán a evaluación del concurso.
- Este concurso evalúa a los participantes en dos (2) 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 11 al 28 de agosto de 2022 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 colombianos.



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

Entre los días 11 y 28 de agosto se dispondrá el link de Plataforma Abierta del IDPAC para la votación del público el cual podrá votar por sus platos favoritos según las consideraciones culinarias y culturales.

2. Revisión de la propuesta por el jurado:

El jurado seleccionado para este concurso revisará y evaluará las propuestas **(Anexo 1: Formato para la presentación de propuestas) con el video y fotografías.**

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 1 de septiembre de 2022. Estos pasarán a la siguiente etapa del concurso **#BogotáSabeAllanos 2022** 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 puntos de la ciudad en donde estarán los platos disponibles para el consumo.

Selección:

Con las 10 propuestas pre-seleccionadas se programará la presentación final, presencial, de los platos ante los jurados del **#BogotáSabeAllanos 2022**. Los jurados evaluarán y realizarán la selección del ganador y de hasta dos menciones de acuerdo a los criterios y puntajes entre 12 al 16 de septiembre de 2022.

Nota: A los 10 participantes pre-seleccionados se les suministrarán los ingredientes.

Si el(la) participante es escogido(a) entre los 10 preseleccionados, deberá preparar UN (1) plato para fotografía, y CUATRO (4) platos de degustación en versión canapé para el equipo de jurados. Para esta fase, los participantes recibirán los ingredientes. En caso de incluir en su receta algún ingrediente que no esté disponible en los almacenes Jumbo, los y las participantes deberán asumírselos 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 pre-selección de acuerdo a la propuesta que incluye el video y fotografías presentadas por los concursantes:



CRITERIOS

PUNTAJE

Votación de la ciudadanía: Número de votos obtenidos.

Se ponderarán el número de votos de acuerdo a la participación ciudadana. El concursante que tenga el mayor número de votos tendrá los 40 puntos. Tendrán un puntaje de acuerdo a la ponderación.

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

Presentación y uso debido de las técnicas de preparación:

Se revisarán en el video presentado por el concursante.

Hasta 10

Concepto del plato en términos culinarios y culturales.

Hasta 20

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

Hasta 10

TOTAL

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 Conocimientos en cuanto a la identificación y selección de los productos nativos y su aprovechamiento con fines alimentarios, reconociendo los saberes implicados en el punto de maduración, color, aroma y textura adecuados para la elección de las materias primas en sus preparaciones. **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 40**

TOTAL **100**

Se premiará con treinta (30) millones de pesos el mejor plato y adicionalmente se reconocerán con una mención hasta dos (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** para optar por el premio o la mención.

¿Quiénes son los jurados?

YULIAN TELLEZ | GUAMAL - META COLOMBIA. Chef, especialista en gastronomía llanera. Mejor conocido como Yul, el “cocinero llanero”, y ha construido su reputación con trabajo, aprendizaje, constancia, carisma y buen gusto. Ha crecido y demostrado que la cocina llanera no tiene fronteras ni límites y puede ser tan elegante y versátil como se quiera. Conoce los sabores y colores de la región mejor que nadie.

MERY DE TRIGOS | SAN MARTIN - META, COLOMBIA. Cocinera Tradicional Llanera. Propietaria de Los Trigos, un legado familiar de 5 generaciones de la gastronomía llanera de más de 200 años de historia en la preparación artesanal de amasijos llaneros derivados del arroz con cuajada.

MARIA CAMILA GARCIA JARAMILLO | BOGOTA - VILLAVICENCIO, COLOMBIA. Chef, propietaria de los restaurantes Bastimento, en Villavicencio. Lleva en la sangre la pasión por la cocina, y desde hace ocho años sus recetas las ha desarrollado con productos locales. Ha logrado hacerse una imagen y la chef fue una de las personas encargadas del almuerzo del Papa Francisco en Villavicencio.

CHRISTOPHER CARPENTIER | SANTIAGO, CHILE. Chef, empresario gastronómico chileno, conocido principalmente por su rol de presentador y juez del programa de Telerrealidad MasterChef de su país y su participación como jurado de MasterChef Celebrity en Colombia.

¿Quiénes son nuestros aliados estratégicos?

La Alcaldía Mayor de Bogotá a través de la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte y su Subsecretaría Distrital de Cultura Ciudadana y Gestión del Conocimiento, hace posible esta iniciativa con el apoyo de:

a. Entidades aliadas:

- Ministerio de Cultura
- Secretaría de Gobierno
- Secretaría General
- Instituto Distrital de Turismo - IDT
- Instituto para la Economía Social- IPES
- Instituto de Cultura del Meta
- Instituto de Turismo del Meta

b. Aliados sector privado:

- Jumbo-Cencosud
- Centro Comercial Gran Estación
- Compensar
- Asobares
- Acodres
- Fenalco
- Federación Colombiana de Gastronomía - FEGAT
- Academia Colombiana de Gastronomía

10

DERECHOS ESPECÍFICOS DE LOS GANADORES

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

DEBERES ESPECÍFICOS DE LOS GANADORES

- 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, y sobre el cual se cargan los descuentos de impuestos legales.
- 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.



Premio

#BogotáSabeA

LLANOS



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

