**FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE INICIATIVAS**

**INVITACIÓN CULTURAL SABOR BOGOTÁ**

Antes de diligenciar este formato le recomendamos leer atentamente la invitación cultural y asegurarse de haber resuelto todas sus inquietudes.

1. Marque con una x en la categoría en la cual desea participar:

Categoría 1° **Cocina Internacional ( )**

Categoría 2 °**Cocina tradicional Ajiaco Santafereño ( )**

Categoría 3 ° **Cocina de innovación plato la changua. ( )**

Categoría 4° **Cocina de innovación Onces Santafereñas ( )**

Categoría 5 °**Cocina de la gente - la empanada Bogotana ( )**

1. **Nombre del plato:**

**2. Identificación del participante (persona natural o persona jurídica)**

| **Nombre del participante (persona natural o persona jurídica)** |  |
| --- | --- |
| Nombre del representante de la persona jurídica |  |
| Cédula de ciudadanía de la persona natural o representante de la persona jurídica |  |
| Teléfono celular |  |
| Correo electrónico |  |

**3. Identificación del establecimiento gastronómico o restaurante asociado**

| Nombre del restaurante o establecimiento gastronómico asociado |  |
| --- | --- |
| NIT |  |
| Representante legal |  |
| Teléfono celular |  |
| Dirección |  |
| Localidad |  |
| Redes sociales (si aplica) |  |
| Correo electrónico |  |

**4. Cuéntenos.**

| **Nombre del cocinero principal de la persona jurídica (no aplica para persona natural)** |  |
| --- | --- |
| **4.1 Trayectoria del cocinero o cocinera (persona natural o cocinero en jefe de la persona jurídica) aplica solo para las categorías 1°, 2°, 3° y 4°** | |
|  | |
| **4.2 Qué lo(a) motiva a participar en esta convocatoria culinario** | |
|  | |

**5. Iniciativa**

| **5.1 Nombre del plato** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | |
| **5.2 Concepto y narrativa del plato en términos culinarios y culturales** | | | | |
|  | | | | |
| **5.3 Justificación del plato - Historia y antecedentes (**Inspiración, pertinencia Cultural, uso de Ingredientes, Procedencia de los ingredientes, técnica de preparación). | | | | |
|  | | | | |
| **5.4 Descripción del plato.** Breve descripción del plato y sus ingredientes. | | | | |
|  | | | | |
| **Costos del plato** | | | | |
| **Materia Prima** | **Cantidad** | **Unidad** | **Costo unitario** | **Subtotal** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**6. Técnica Culinaria** (Descripción de la técnica a utilizar en los platos)

El participante debe subir minimo 4 y máximo 8 fotografías que muestren los ingredientes, el proceso de preparación y el producto final emplatado aplica para las categorías 1, 2, 3 y 4, las imágenes deben estar cargadas una plataforma de almacenamiento en la nube (como Google Drive) y comparta el enlace de visualización. El enlace debe ser de libre acceso y no debe tener restricciones, ni claves.

Las fotografías deben estar en formato JPEG o PNG, con una resolución de 1920 x 1080 píxeles. Deben tomarse con un fondo neutro o contextual que no distraiga del objetivo principal, que es el plato, y con buena iluminación. Las fotografías deben incluir los siguientes ángulos:

* **Plano General:** Una vista general del plato terminado.
* **Plano Detalle:** Primeros planos de aspectos clave o detalles innovadores.
* **Ángulos de Preparación:** Fotografías desde ángulos que muestren el proceso de cocción y preparación de manera clara.

Es importante tener presente etiquetar las fotos en orden según las etapas de preparación y los elementos presentados.

**Anexar el link donde se encuentran alojadas las fotografías.**

**7. Reseña de cómo van a garantizar la manipulación de los alimentos y la cadena de proveeduría.**  *(Dónde compran los alimentos y productos y cómo se van a manipular)*

**8.** El participante debe subir el video explicativo de la preparación de su receta. (aplica solo para la categoría 5° Cocina de la gente - La empanada Bogotana) a una plataforma de almacenamiento en la nube (Google Drive, youtube, vimeo, etc.) y compartir el enlace de visualización. El enlace debe ser de libre acceso, no debe tener restricciones, ni claves.

El video debe de estar en los siguientes formatos 4K (3840 x 2160 píxeles), 1080p (1920 x 1080 píxeles) y 720p (1280 x 720 píxeles) con una duración máxima de 3 minutos en donde muestre desde los ingredientes, su preparación y producto final. El Link del vídeo debe tener acceso, tener buena iluminación, Usado ángulos de grabación que permitan una vista clara del proceso de preparación. Considere usar diferentes ángulos para capturar detalles importantes y una claridad del sonido si es necesario

**Nombre del documento:** Video explicativo

| **Anexar el link del video de participación.** |
| --- |