Invitación Cultural Sabor Bogotá 2025
ACTA DE RECOMENDACIÓN DE PRESELECCIÓN

El día 11 de junio del 2025 a las 9:00 a.m. deliberó en la ciudad de Bogotá el grupo de jurados, integrado por las siguientes personas:

Nombre y apellido	Tipo de documento	Número de documento
Carlos Samith Otero	CÉDULA DE CIUDADANÍA	73158103
Catalina Peralta Piedrahita	CÉDULA DE CIUDADANÍA	52344586
Justo Calderón Mendoza	CÉDULA DE CIUDADANÍA	88241661
Gerardo Alvarado Mejía	Cédula de Ciudadanía	79.983.319
Margarita Bernal	Cédula de Ciudadanía	39.783.981
Juan Diego Giraldo Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1.026.290.924

La reunión se realizó con el propósito de concluir el proceso de preselección de las iniciativas en el nombre de la Invitación Cultural Sabor Bogotá 2025, Categoría 3. Cocina Tradicional Ajiaco Santafereño**.**

PRIMERO. Inscritos y habilitados

Al cierre de la convocatoria el día 02 de mayo del 2025 a las 17:00:00, se inscribieron en total 203 Iniciativas: 18 en la Categoría 3. Cocina Tradicional Ajiaco Santafereño, de las cuales quedaron 16 habilitadas para ser evaluadas por parte del jurado.

SEGUNDO. Criterios de selección – Primera ronda

La evaluación se realizó teniendo en cuenta los criterios establecidos para la preselección en las condiciones específicas de nombre de la convocatoria:

Categoría 3. Cocina Tradicional Ajiaco Santafereño	**Puntaje**
Técnica culinaria: La iniciativa describe y demuestra habilidad y precisión en la preparación y ejecución del plato, incluyendo técnicas culinarias apropiadas.	40
Descripción Detallada del plato: El participante describe detalladamente los ingredientes que utilizará en la receta, si existen variaciones en la preparación tradicional justificará su decisión.	30
Contextualización: La iniciativa contextualiza el plato dentro de la cultura y la historia bogotana, explicando su origen y evolución en la Cultura Santafereña.	10
Justificación e inspiración: El participante explicará cuáles fueron las razones que lo motivaron a presentar su preparación en la categoría. Describe si existe una razón familiar, comercial o social que inspiraron la receta.	20
Total	**100**

TERCERO. Resultado de la evaluación

Teniendo en cuenta que la Invitación Cultural Sabor Bogotá 2025 cuenta con 8 categorías, la Categoría 3. Cocina Tradicional Ajiaco Santafereño se distribuyó entre los jurados nombrados en la presente acta, para que de esta manera cada iniciativa cuente con tres evaluaciones.

Los jurados consignaron los resultados de su evaluación en una planilla por cada una de las iniciativas participantes y realizada la consolidación de las calificaciones se obtuvo la siguiente puntuación:

Categoría 3. Cocina Tradicional Ajiaco Santafereño

No	CÓD. DE LA INICIATIVA O PROPUESTA	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	PUNTAJE FINAL
1	28580	Persona natural	Lidia Ortega Ballesteros	Cédula de Ciudadanía	45.463.043	96,3
2	28251	Persona natural	María Elsy Giraldo Jiménez	Cédula de Ciudadanía	46.643.515	87,3
3	28561	Persona natural	Damaris Méndez	Cédula de Ciudadanía	52.743.045	87,3
4	28575	Persona natural	Carlos Eduardo Peña Méndez	Cédula de Ciudadanía	1.030.680.866	86,7
5	27886	Persona natural	Alby Mireya López Martin	Cédula de Ciudadanía	52.360.272	81,3
6	29003	Persona natural	Nhazly Sabina Lozano Cabrera	Cédula de Ciudadanía	35.514.614	81,3
7	29064	Persona natural	Jack Díaz Oundjian	Cédula de Ciudadanía	1.020.714.414	81,0
8	28814	Persona jurídica	PODER BGTA SAS	NIT	901.226.957-2	74,0
9	28616	Persona natural	Brayan Camilo Huertas Bolívar	Cédula de Ciudadanía	1.023.949.657	72,3
10	28624	Persona natural	Dora Isabel Carrillo Cárdenas	Cédula de Ciudadanía	51.573.905	68,3
11	28214	Persona natural	José German Llanos Rodríguez	Cédula de Ciudadanía	83.232.174	66,7
12	28184	Persona natural	Luisa Barrios	Cédula de Ciudadanía	41.390.684	66,0
13	29018	Persona natural	Ligia Esperanza Perilla González	Cédula de Ciudadanía	52.031.886	65,0
14	28117	Persona jurídica	GRUPO LOS TORRES S.A.S	NIT	901.668.758-1	58,3
15	29045	Persona jurídica	SAGRADO BGTA SAS	NIT	901.676.975-5	57,7
16	28849	Persona natural	Luis Miguel Cruz Parrado	Cédula de Ciudadanía	1.022.395.337	51,3

CUARTO. Recomendación de preselección

Analizados los resultados de la evaluación y realizada la deliberación de la INVITACIÓN CULTURAL SABOR BOGOTÁ 2025, el grupo de jurados recomienda como preseleccionados a las iniciativas con un puntaje mayor a 75 de acuerdo con lo establecido en las condiciones específicas de la invitación:

Categoría 3. Cocina Tradicional Ajiaco Santafereño						
No	**CÓD. DE LA INICIATIVA O PROPUESTA**	**TIPO DE PARTICIPANTE**	**NOMBRE DEL PARTICIPANTE**	**TIPO DE DOCUMENTO**	**NÚMERO DE DOCUMENTO**	**PUNTAJE FINAL**
1	28580	Persona natural	Lidia Ortega Ballesteros	Cédula de Ciudadanía	45.463.043	96,3
2	28251	Persona natural	María Elsy Giraldo Jiménez	Cédula de Ciudadanía	46.643.515	87,3
3	28561	Persona natural	Damaris Méndez	Cédula de Ciudadanía	52.743.045	87,3
4	28575	Persona natural	Carlos Eduardo Peña Méndez	Cédula de Ciudadanía	1.030.680.866	86,7
5	27886	Persona natural	Alby Mireya López Martin	Cédula de Ciudadanía	52.360.272	81,3
6	29003	Persona natural	Nhazly Sabina Lozano Cabrera	Cédula de Ciudadanía	35.514.614	81,3
7	29064	Persona natural	Jack Díaz Oundjian	Cédula de Ciudadanía	1.020.714.414	81,0

QUINTO. Observaciones

1. Aspectos destacados de las propuestas o iniciativas preseleccionadas:

- Se encuentran participantes que, dentro de sus narraciones, explicaciones o justificaciones, le ponen el sabor y el corazón a su propuesta, haciendo que ésta sea llamativa, ceñida a sus tradiciones y a sus historias, lo cual hace que desde ya se pueda sentir el sabor y el sentido que le ponen al querer participar. De igual manera, se encuentran participantes que no responden de manera acorde con lo que solicita, así que hace que sus propuestas no sean llamativas.

- En esta edición del concurso de ajiacos, fue especialmente gratificante observar que cerca del 90% de los participantes optaron por seguir la receta tradicional, demostrando un profundo respeto por los

tiempos de cocción, los ingredientes autóctonos y la manera artesanal de preparar el ajiaco. Esta fidelidad a las raíces gastronómicas habla de un compromiso sincero con la historia culinaria de la ciudad y con la experiencia que esperan tanto los bogotanos como los visitantes.

- El cuidado en la elección de ingredientes, la armonía en el uso de las tres papas, el punto justo de espesor, la correcta integración de las guascas y el pollo, así como el equilibrio entre el maíz sabanero y la crema con alcaparras, fueron aspectos que resaltaron en la mayoría de las propuestas evaluadas. Esta atención al detalle refleja una comprensión profunda del valor cultural que tiene este plato, más allá de su sabor: su poder para reunir, narrar y preservar.

- Esta categoría -en la que compiten propuestas centradas en una de las joyas de la gastronomía bogotana, como es el ajiaco santafereño- nos ilustra acerca de las formas como una receta se instala y se mantiene en el corazón de una ciudad por generaciones y se transmite también a quienes han llegado a vivir en ella y han sido acogidos no solo por su gente sino por su sabor.

- Esta tradición culinaria santafereña, que consideramos sólida, tiene unas líneas generales, específicas y muy claras de preparación, entre estas los ingredientes: la presencia de tres tipos de papas, pollo, guascas y mazorca como ingredientes principales de una sopa espesa y deliciosa que al servirse se baña de crema de leche y alcaparras y se acompaña con arroz y aguacate. Son estas las notas musicales básicas del ajiaco santafereño y las que lo distinguen de otros ajiacos cercanos que incorporan otros ingredientes. Dentro de estas, las iniciativas participantes, presentaron diferentes modos de combinarlas –algunos marinan el pollo, algunos lo sirven desmenuzado y otros enteros, otros integran las guascas en dos momentos diferentes de la preparación, algunos innovan convirtiendo las alcaparras en frituras- y sus motivaciones para participar expresadas indican que es una receta viva, en la que aún hay espacio para que cada uno le dé su toque.

- Ahora bien, en esta primera ronda de juzgamiento, basada únicamente en la presentación que cada participante hizo por escrito (aún no llegamos a la presentación de la cocción en vivo), las palabras y la contextualización cobran más valor. Y más si se trata de un plato emblemático de Bogotá. Por lo mismo, no es una discusión inútil entender que la tradición del ajiaco santafereño corresponde a uno de varios tipos de ajiaco, y que se distingue, por ejemplo, del ajiaco boyacense –tradicional pariente cercano suyo- en la presencia de la arracacha.

2. Recomendaciones para las iniciativas preseleccionadas:

- Estudien bien cuál es la tradición del Ajiaco Santafereño, de dónde viene, cómo nace y cuáles son sus variaciones o aportes frente a los otros ajiacos que tenemos en Colombia, así podrán justificar con claridad y sustento el uso de los ingredientes, la razón por la cual lo sirven de una manera u otra y con esto podrán llegar a demostrar su conocimiento no solo teórico, también el culinario, dando a conocer

el conocimiento de las técnicas utilizadas y la justificación de las mismas, qué aportan, por qué aportan y qué beneficio tiene el uso de las mismas.

- Por lo mismo, llama la atención que en una convocatoria que busca elegir el mejor ajiaco santafereño un alto porcentaje de concursantes haya presentado como tal, recetas pertenecientes a la tradición boyacense. Muchos dejan entrever que lo aprendieron de madres o abuelas del departamento de Boyacá, lo que parece explicarlo. Pero esto lleva a la pregunta de si quienes se consideran portadores de esta tradición realmente la conocen. Por esto resulta aún más relevante el punto de contextualización que se evaluó en cada una de las iniciativas presentadas.

3. Comentarios generales sobre la convocatoria, las propuestas o iniciativas participantes:

- Muchos de los participantes desean que por medio de esta convocatoria sus propuestas o iniciativas sean reconocidas para poder darle visibilidad a sus platos o a su establecimiento, lo cual me parece que hace parte de un ejercicio maravilloso en el cual cada uno de ellos pone su empeño en ser el mejor.

- El impacto cultural y gastronómico de este concurso es significativo. Cada preparación ofrecida fue una muestra del amor por Bogotá, brindando a propios y visitantes la mejor versión del ajiaco santafereño: esa que calienta el alma, conecta con la memoria colectiva y enaltece la riqueza de nuestras cocinas tradicionales. Este tipo de espacios no solo celebran la cocina, sino que fortalecen nuestro patrimonio intangible, proyectando la gastronomía bogotana como un motivo de orgullo local e interés global.

- Quizás esto abre la puerta para que ediciones futuras de este concurso tomen uno de dos caminos: El primero: en caso de querer ser más incluyentes, permitir que la categoría se amplíe de Santafereño a ajiacos cundiboyacenses, entre estos el santafereño, siempre y cuando haya una diferenciación e identificación clara de cada uno. O, el segundo, en caso de querer preservar el rigor del apellido “santafereño” de este ajiaco, incluir entre las bases de la convocatoria la exigencia de no confundir estos dos ajiacos.

- Por otra parte, uno de los puntos de evaluación era el contexto, con énfasis en la parte histórica de este plato emblemático. Esto tiene sentido en la medida en que se trata de un ícono bogotano y quien compite por presentar el mejor de la ciudad debe ser un embajador del mismo, que lo conozca en todos sus aspectos, historia y características, porque será un vocero un multiplicador de la tradición hacia nuevas generaciones y visitantes. Por lo mismo, es importante que los concursantes sean meticulosos en la descripción de esta tradición y si incluyen datos históricos dentro de su presentación al jurado, estos tengan sustento. En ese sentido, no se entiende que una propuesta desinforme, al indicar que el ajiaco “llegó en los barcos cuando se descubrió América”, por ejemplo.

- Por último, es muy importante resaltar la importancia de la participación de jóvenes, en proceso de formación, puesto que resulta interesante cómo se mantiene el protagonismo de las recetas ancestrales y tradicionales, el uso de preparaciones en ollas de barro y fogones de leña.

En constancia firman,

Carlos Samith Otero

C.C. 73.158.103

Liza Catalina Peralta Piedrahita

C.C. 52.344.586

Justo Calderón

C.C.88.241.661

Andrés Felipe Calderón Vásquez

C.C. 11.206.074

Liliana Martínez Polo

C.C. 52.084.104

Carlos Enrique Sánchez Ramos

C.C. 79.625.507