

INVITACIÓN CULTURAL SABOR BOGOTÁ

ACTA DE RECOMENDACIÓN DE SELECCIÓN

El día 28 de octubre del 2024 a la 6:00 pm deliberó en la ciudad de Bogotá el comité de selección integrado por los siguientes jurados:

| NOMBRE Y APELLIDOS | DOC. ID. | NÚMERO DE DOCUMENTO |
|-----------------------------|----------|----------------------|
| Diana Carolina Rico Galeano | CC | 52.434.586 de Bogotá |
| Ricardo Malagón Barbero | CC | 79.429.871 de Bogotá |
| Carlos Andrés Muñoz Duque | CC | 80.058.129 de Bogotá |

La reunión se realizó con el propósito de concluir el proceso de preselección de las iniciativas participantes en la INVITACIÓN CULTURAL SABOR BOGOTÁ

PRIMERO. Inscritos y habilitados

Al cierre de la convocatoria el día 04 de septiembre del 2024 a las 17:00:00, se inscribieron en total 61 iniciativas: 26 en la categoría 1 “Categoría 1° Cocina Internacional”, de las cuales 13 habilitadas para ser evaluadas por parte del jurado; 15 en la categoría 2 “Cocina tradicional Ajiaco Santafereño”, de las cuales 09 habilitadas para ser evaluadas por parte del jurado; 07 en la categoría 3 “Cocina de Innovación Plato la Changua”, de las cuales 02 habilitadas para ser evaluadas por parte del jurado; 06 en la categoría 4 “Cocina de innovación Onces Santafereñas”, de las cuales 02 habilitadas para ser evaluadas por parte del jurado; 07 en la categoría 5 “Cocina de la gente -La empanada Bogotana”, de las cuales 04 habilitadas para ser evaluadas por parte del jurado.

SEGUNDO. Criterios de preselección

La evaluación se realizó teniendo en cuenta los criterios establecidos en las condiciones específicas de la invitación cultural:

| Criterio Categoría 1° Cocina Internacional | Puntaje |
|---|------------|
| Impacto y aceptación del público: Popularidad y aceptación del plato por parte de la ciudadanía, considerando la experiencia global que ofrece el plato por medio de votación ciudadana que se realizará en el marco de la semana de la Cultura Ciudadana. | 20 |
| Presentación: Estética y cuidado en la presentación del plato, que refleje el esmero, la atención al detalle y su historia. | 20 |
| Sabor y textura: Calidad y equilibrio de sabores y texturas que satisfacen al paladar. | 10 |
| Técnica culinaria: Habilidad y precisión en la preparación y ejecución del plato, incluyendo técnicas culinarias apropiadas. | 50 |
| Total | 100 |

| Criterio Categoría 2 Cocina tradicional Ajiaco Santafereño | Puntaje |
|--|------------|
| Impacto y aceptación del público: Popularidad y aceptación del plato por parte de la ciudadanía, considerando la experiencia global que ofrece el plato por medio de votación ciudadana que se realizará en el en el marco de la semana de la Cultura Ciudadana | 20 |
| Narrativa: origen, historia y características de la elaboración de la receta resaltando el sabor característico del plato. | 10 |
| Presentación: Estética y cuidado en la presentación del plato, que refleje la cultura y el espíritu de la gastronomía bogotana. | 10 |
| Sabor: Calidad y equilibrio de sabores característicos de la cocina bogotana. | 30 |
| Técnica culinaria: Habilidad y precisión en la preparación y ejecución del plato, incluyendo técnicas culinarias tradicionales. | 30 |
| Total | 100 |

| Criterio Categoría 3° y 4° Cocina de innovación plato la Changua y Onces Santafereñas. | Puntaje |
|--|-----------|
| Armonía entre Tradición e Innovación: Integrar de manera equilibrada los elementos tradicionales con los innovadores, combinando los sabores tradicionales con los nuevos y manteniendo las técnicas tradicionales. | 10 |
| Creatividad en la Técnica de Preparación: La iniciativa incluye técnicas nuevas o adaptaciones que mejoran la experiencia gastronómica como aplicando métodos de cocción o preparación de manera creativa, que aportan un valor añadido al plato. | 30 |

| | |
|---|------------|
| Impacto y aceptación del público: Popularidad y aceptación del plato por parte de la ciudadanía, considerando la experiencia global que ofrece el plato por medio de votación ciudadana que se realizará en el marco de la semana de la Cultura Ciudadana. | 20 |
| Presentación: Estética y cuidado en la presentación del plato, que sea atractiva visualmente y refleje la innovación y la creatividad en su diseño. | 20 |
| Sabor y textura: Calidad y equilibrio de sabores, así como la variedad y armonía de las texturas en el plato. | 20 |
| Total | 100 |

| Criterio Categoría 5° Cocina de la gente -La empanada Bogotana | Puntaje |
|---|------------|
| Experiencia sensorial: Impacto en los sentidos del gusto, olfato y visual, proporcionando una experiencia gastronómica memorable y placentera. | 30 |
| Impacto y aceptación del público: Popularidad y aceptación del plato por parte de la ciudadanía, considerando la experiencia global que ofrece el plato por medio de votación ciudadana que se realizará en el marco de la semana de la Cultura Ciudadana. | 20 |
| Impacto y originalidad: Capacidad del plato para sorprender y cautivar a los comensales, así como su potencial para influir en las tendencias gastronómicas locales. | 20 |
| Narrativa: Origen, historia y características de la elaboración de la receta, destacando el sabor característico de la empanada, así como la razón por la cual su receta es innovadora y su contribución a la tradición culinaria al aportar algo nuevo y valioso. | 10 |
| Sabor y autenticidad: Calidad y autenticidad de los sabores característicos de la cocina familiar, reflejando la verdadera esencia gastronómica de Bogotá. | 20 |
| Total | 100 |

TERCERO. Resultado de la evaluación

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 1° Cocina Internacional | | | | | | | |
|-----------------------------------|--------|-------------------|--|-----------------------------------|-----------------------|-----------------------------|---------------|
| No . | Código | Tipo participante | Nombre del participante | Nombre del representante | Tipo de documento | Número de doc. de identidad | Puntaje final |
| 1 | 24101 | Persona natural | José Ignacio Cruz Castillo | José Ignacio Cruz Castillo | Cedula de Ciudadanía | 79.888.756 | 91 |
| 2 | 24147 | Persona natural | Omar Fernando Ibarra López | Omar Fernando Ibarra López | Cedula de Ciudadanía | 11.187.461 | 88 |
| 3 | 24143 | Persona natural | Federico Arévalo Moreno | Federico Arévalo Moreno | Cedula de Ciudadanía | 1.030.548.301 | 87 |
| 4 | 24152 | Persona natural | Jun Hyun Park | Jun Hyun Park | Cedula de Extranjería | 479.965 | 86 |
| 5 | 24124 | Persona natural | Edgar Ernesto Russi Castañeda | Edgar Ernesto Russi Castañeda | Cedula de Ciudadanía | 1.014.176.935 | 84 |
| 6 | 24092 | Persona jurídica | Sociedad Tequendama Sa NIT 860.006.543-5 | Christian Henrike González | Cedula de Ciudadanía | 79.572.181 | 83 |
| 7 | 24105 | Persona natural | Jorge Eliecer Solorzano Morales | Jorge Eliecer Solorzano Morales | Cedula de Ciudadanía | 19.162.516 | 81 |
| 8 | 24144 | Persona natural | Jin Seon Choi | Jin Seon Choi | Cedula de Extranjería | 479.969 | 81 |
| 9 | 24034 | Persona jurídica | Jacobsen Sas NIT 901.558.131-0 | Daniel Álvarez Jacobsen | Cedula de Ciudadanía | 80.721.149 | 79 |
| 10 | 24139 | Persona natural | Julián Ospina González | Julián Ospina González | Cedula de Ciudadanía | 1.013.670.665 | 71 |
| 11 | 24149 | Persona natural | José Natividad Antequera Alvarado | José Natividad Antequera Alvarado | Cedula de Extranjería | 26.273.359 | 70 |

| Categoría 2 Cocina tradicional Ajíaco Santaferense | | | | | | | |
|--|--------|-------------------|---|-----------------------------------|----------------------|-----------------------------|---------------|
| No. | Código | Tipo participante | Nombre del participante | Nombre del representante | Tipo de documento | Número de doc. de identidad | Puntaje final |
| 1 | 24035 | Persona jurídica | Centro Social De Oficiales NIT 830.028.694-4 | Fabio William Acevedo Florez | Cedula de Ciudadanía | 88.161.388 | 96 |
| 2 | 23868 | Persona jurídica | Gastronomía De Colombia Sas NIT 901.213.560-6 | Santiago Vargas Pieschacon | Cedula de Ciudadanía | 91.261.982 | 92 |
| 3 | 24071 | Persona natural | Hilda Aurora Olarte Vargas | Hilda Aurora Olarte Vargas | Cedula de Ciudadanía | 1.057.462.468 | 89 |
| 4 | 24033 | Persona natural | Luis Miguel Castaño Valderrama | Luis Miguel Castaño Valderrama | Cedula de Ciudadanía | 1.020.788.433 | 75 |
| 5 | 24045 | Persona natural | María Del Carmen Fonseca Sanabria | María Del Carmen Fonseca Sanabria | Cedula de Ciudadanía | 23.550.252 | 73 |
| 6 | 24076 | Persona natural | Alby Mireya López Martin | Alby Mireya López Martin | Cedula de Ciudadanía | 52.360.272 | 72 |
| 7 | 24099 | Persona natural | Victoria Eugenia Velásquez Feria | Victoria Eugenia Velásquez Feria | Cedula de Ciudadanía | 51.737.192 | 71 |
| 8 | 24135 | Persona natural | Jonathan Sarquiz Sierra Gaspar | Jonathan Sarquiz Sierra Gaspar | Cedula de Ciudadanía | 1.032.407.112 | 67 |

| Categoría 3° Cocina de Innovación Plato la Changua. | | | | | | | |
|---|--------|-------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------|-----------------------------|---------------|
| No. | Código | Tipo participante | Nombre del participante | Nombre del representante | Tipo de documento | Número de doc. de identidad | Puntaje final |
| 1 | 23290 | Persona natural | Gustavo Felipe García Crisancho | Gustavo Felipe García Crisancho | Cedula de Ciudadanía | 1.019.115.717 | 97 |
| 2 | 24081 | Persona natural | Oscar Iván Navarro Barón | Oscar Iván Navarro Barón | Cedula de Ciudadanía | 80.803.538 | 88 |

| Categoría 4° Cocina de innovación Onces Santaferreñas | | | | | | | |
|---|--------|-------------------|--|-------------------------------|----------------------|-----------------------------|---------------|
| No. | Código | Tipo participante | Nombre del participante | Nombre del representante | Tipo de documento | Número de doc. de identidad | Puntaje final |
| 1 | 24067 | Persona natural | Jeanet Luisa Hernandez Duarte | Jeanet Luisa Hernandez Duarte | Cedula de Ciudadanía | 51.914.156 | 91 |
| 2 | 24140 | Persona jurídica | Grupo Corola Sas NIT 900.649.353-6 | Angela Yaneth Arroyo Mena | Cedula de Ciudadanía | 52.860.529 | 90 |

| Categoría 5° Cocina de la gente - La empanada Bogotana | | | | | | | |
|--|--------|-------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------|-----------------------------|---------------|
| No. | Código | Tipo participante | Nombre del participante | Nombre del representante | Tipo de documento | Número de doc. de identidad | Puntaje final |
| 1 | 24148 | Persona natural | Margarita Jaimes De Romero | Margarita Jaimes De Romero | Cedula de Ciudadanía | 41.756.392 | 82 |
| 2 | 24052 | Persona natural | Doris Patricia Bravo Santana | Doris Patricia Bravo Santana | Cedula de Ciudadanía | 52.370.748 | 81 |
| 3 | 24125 | Persona natural | Heidy Milena Guzman | Heidy Milena Guzman | Cedula de Ciudadanía | 65.798.575 | 76 |
| 4 | 24151 | Persona natural | Sara Sofia Ramirez Sánchez | Sara Sofia Ramirez Sánchez | Cedula de Ciudadanía | 1.000.697.327 | 72 |

NOTA:

Iniciativas en las que los jurados se declararon impedidos

| CÓDIGO INICIATIVA | NOMBRE DEL PARTICIPANTE | JURADO |
|-------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| 24105 | Jorge Eliecer Solorzano Morales | Diana Carolina Rico Galeano |

CUARTO. Recomendación de adjudicación

Analizados los resultados de la evaluación y realizada la deliberación de la INVITACIÓN CULTURAL SABOR BOGOTÁ los jurados recomiendan el otorgamiento del incentivo a las siguientes iniciativas de acuerdo con lo establecido en las condiciones específicas de la invitación:

| Categoría 1° Cocina Internacional | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--------|-------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|-----------------------------|---------------|------------------------|
| No . | Código | Tipo participante | Nombre del participante | Nombre del representante | Tipo de documento | Número de doc. de identidad | Puntaje final | Valor de la iniciativa |
| 1 | 24101 | Persona natural | José Ignacio Cruz Castillo | José Ignacio Cruz Castillo | Cedula de Ciudadanía | 79.888.756 | 91 | \$20.000.000 |
| 2 | 24147 | Persona natural | Omar Fernando Ibarra López | Omar Fernando Ibarra López | Cedula de Ciudadanía | 11.187.461 | 88 | \$10.000.000 |
| 3 | 24143 | Persona natural | Federico Arévalo Moreno | Federico Arévalo Moreno | Cedula de Ciudadanía | 1.030.548.301 | 87 | \$8.000.000 |
| 4 | 24152 | Persona natural | Jun Hyun Park | Jun Hyun Park | Cedula de Extranjería | 479.965 | 86 | \$6.000.000 |
| 5 | 24124 | Persona natural | Edgar Ernesto Russi Castañeda | Edgar Ernesto Russi Castañeda | Cedula de Ciudadanía | 1.014.176.935 | 84 | \$2.000.000 |

| Categoría 2 Cocina tradicional Ajiaco Santafereño | | | | | | | | |
|---|--------|-------------------|---|------------------------------|----------------------|-----------------------------|---------------|------------------------|
| No . | Código | Tipo participante | Nombre del participante | Nombre del representante | Tipo de documento | Número de doc. de identidad | Puntaje final | Valor de la iniciativa |
| 1 | 24035 | Persona jurídica | Centro Social De Oficiales NIT 830.028.694-4 | Fabio William Acevedo Florez | Cedula de Ciudadanía | 88.161.388 | 96 | \$8.000.000 |
| 2 | 23868 | Persona jurídica | Gastronomía De Colombia Sas NIT 901.213.560-6 | Santiago Vargas Pieschacon | Cedula de Ciudadanía | 91.261.982 | 92 | \$6.000.000 |

Categoría 2 Cocina tradicional Ajiaco Santafereño

| No . | Código | Tipo participante | Nombre del participante | Nombre del representante | Tipo de documento | Número de doc. de identidad | Puntaje final | Valor de la iniciativa |
|------|--------|-------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------|-----------------------------|---------------|------------------------|
| 3 | 24071 | Persona natural | Hilda Aurora Olarte Vargas | Hilda Aurora Olarte Vargas | Cedula de Ciudadanía | 1.057.462.468 | 89 | \$3.000.000 |
| 4 | 24033 | Persona natural | Luis Miguel Castaño Valderrama | Luis Miguel Castaño Valderrama | Cedula de Ciudadanía | 1.020.788.433 | 75 | \$2.000.000 |
| 5 | 24045 | Persona natural | María Del Carmen Fonseca Sanabria | María Del Carmen Fonseca Sanabria | Cedula de Ciudadanía | 23.550.252 | 73 | \$1.000.000 |

Categoría 3° Cocina de Innovación Plato la Changua.

| No . | Código | Tipo participante | Nombre del participante | Nombre del representante | Tipo de documento | Número de doc. de identidad | Puntaje final | Valor de la iniciativa |
|------|--------|-------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------|-----------------------------|---------------|------------------------|
| 1 | 23290 | Persona natural | Gustavo Felipe García Crisancho | Gustavo Felipe García Crisancho | Cedula de Ciudadanía | 1.019.115.717 | 97 | \$5.000.000 |
| 2 | 24081 | Persona natural | Oscar Iván Navarro Barón | Oscar Iván Navarro Barón | Cedula de Ciudadanía | 80.803.538 | 88 | \$3.000.000 |

Categoría 4° Cocina de innovación Onces Santafereñas

| No . | Código | Tipo participante | Nombre del participante | Nombre del representante | Tipo de documento | Número de doc. de identidad | Puntaje final | Valor de la iniciativa |
|------|--------|-------------------|--|-------------------------------|----------------------|-----------------------------|---------------|------------------------|
| 1 | 24067 | Persona natural | Jeanet Luisa Hernandez Duarte | Jeanet Luisa Hernandez Duarte | Cedula de Ciudadanía | 51.914.156 | 91 | \$5.000.000 |
| 2 | 24140 | Persona jurídica | Grupo Corola Sas NIT 900.649.353-6 | Angela Yaneth Arroyo Mena | Cedula de Ciudadanía | 52.860.529 | 90 | \$3.000.000 |

Categoría 5 ° Cocina de la gente - La empanada Bogotana

| No . | Código | Tipo participante | Nombre del participante | Nombre del representante | Tipo de documento | Número de doc. de identidad | Puntaje final | Valor de la iniciativa |
|------|--------|-------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------|-----------------------------|---------------|------------------------|
| 1 | 24148 | Persona natural | Margarita Jaimes De Romero | Margarita Jaimes De Romero | Cedula de Ciudadanía | 41.756.392 | 82 | \$5.000.000 |
| 2 | 24052 | Persona natural | Doris Patricia Bravo Santana | Doris Patricia Bravo Santana | Cedula de Ciudadanía | 52.370.748 | 81 | \$3.000.000 |
| 3 | 24125 | Persona natural | Heidy Milena Guzman | Heidy Milena Guzman | Cedula de Ciudadanía | 65.798.575 | 76 | \$1.500.000 |

La terna de jurados declara la no entrega de dos (2) incentivos, toda vez que las categoría 3° Cocina de Innovación Plato la Changua y Categoría 4° Cocina de innovación Onces Santaferañas de la invitación cultural no se presentaron las suficientes iniciativas inscritas.

QUINTO. Observaciones del jurado

- En líneas generales se observó un interés de los participantes de aportar propuestas con innovación y técnica al concurso con sus preparaciones.
- El evento permitió demostrar la riqueza gastronómica de la ciudad, tanto en entornos con desarrollo neto de la vocación, como en zonas donde solo se atienden demandas barriales y la presencia de restaurantes es reducida. Dicha situación demuestra que la iniciativa despertó interés entre el sector foco de la convocatoria.
- Es importante señalar que se debe revisar el ejercicio de la votación del público, pues se evidencian diferencias muy amplias entre participantes.
- En pocos participantes se evidenciaron fallas en la técnica de preparación de los platos, aspecto se puede considerar como una oportunidad para el evento ofreciendo capacitación.
- Se recomienda ampliar el plazo de convocatoria de los participantes, con estrategia de divulgación y visita a zonas gastronómicas para lograr más participantes.
- En términos generales, se observó un interés genuino de los participantes por aportar propuestas innovadoras y técnicas al concurso, demostrando no solo su destreza culinaria, sino también su compromiso con la calidad de cada preparación.

- El evento Sabor Bogotá destacó la riqueza gastronómica de la ciudad, tanto en áreas donde la vocación culinaria está más desarrollada, como en zonas que suelen enfocarse en atender las demandas barriales con una presencia limitada de restaurantes. Esto refleja cómo la iniciativa ha logrado despertar un interés transversal en el sector, contribuyendo a la reactivación de la economía local y al fomento del uso de productos colombianos en cada propuesta.
- Cabe señalar la importancia de revisar el ejercicio de votación del público, ya que se observaron diferencias significativas entre los puntajes de los participantes. Este aspecto podría mejorarse en futuras ediciones para garantizar una mayor representatividad y equidad en la evaluación.
- En algunos casos, se identificaron áreas de oportunidad en la técnica de preparación de los platos. Esto representa una oportunidad para fortalecer el evento a través de retroalimentación del jurado, beneficiando a los participantes y elevando aún más el nivel de calidad en futuras ediciones.
- Son varios los aspectos destacados encontrados en las iniciativas presentadas y uno de los más notorios considero que se encuentra en cómo las historias de vida de los cocineros seleccionados son la amalgama que termina definiendo la identidad de sus propuestas y su proyecto de vida, que converge en los fogones.
- Las propuestas seleccionadas nos enseñan ese camino. Existe una narrativa que nos introduce a la técnica, al oficio, a la misma concepción de cada proyecto.
- El esfuerzo por lograr un producto revelador es un propósito común en los participantes, al margen de su experiencia o escuela. Cada propuesta sorprendió al jurado de alguna o muchas maneras y estoy segura que cada una tiene algo que ofrecer y aportar a la cultura gastronómica de la ciudad.
- Por supuesto que las iniciativas finalistas despuntaron en muchos aspectos y logran sorprender a este jurado, incluso llegando a convertirse en experiencias memorables. Pero no hay duda que las demás propuestas cuentan con el material y potencial para continuar evolucionando y destacarse dentro de la oferta gastronómica.
- Es importante mantener una distribución equitativa de los premios en todas las categorías, ya que esto refleja el valor que se otorga tanto a la cocina internacional como a la cocina local y sus productos. La diferencia en el incentivo de la categoría de cocina internacional puede dar la impresión de que se menosprecian los ingredientes y las tradiciones locales, cuando en realidad ambas aportan riqueza y diversidad al evento. Equilibrar los premios sería una gran manera de demostrar el respeto y el reconocimiento que merece nuestra cocina, destacando su papel fundamental en nuestra identidad cultural y su potencial en el ámbito gastronómico.

Aspectos destacados de las iniciativas ganadoras:

- En la categoría internacional las propuestas fueron variadas, una situación que se reconoce como fortaleza al tener participación de cocineros que se alejaron de las tendencias del mercado y

presentaron preparaciones de sus orígenes, permitiendo descubrir sabores y platos poco comunes en la cotidianidad.

- En el caso de Ajiaco, fue satisfactorio encontrar participantes de diferentes sectores de la ciudad. Desde restaurantes con preparaciones especiales y enfocados en ofrecer experiencias a comensales con alto poder adquisitivo o turistas; hasta locales dedicados a suplir las necesidades del ciudadano promedio. También resalta la participación de las cocineras de las plazas de mercado, lo que demuestra un interés por ofrecer productos de calidad en estos locales.
- Se destaca la categoría de changua con su componente de innovación, pues fue la máxima expresión del requisito entre las que lo solicitaron.
- En la categoría de empanadas se resalta la participación de personas de común que compartieron sus recetas familiares y trucos personales.
- Las propuestas de la categoría internacional se destacaron notablemente por su diversidad y autenticidad. Los cocineros participantes, en su mayoría, optaron por alejarse de las tendencias comerciales, enfocándose en preparaciones que reflejan fielmente sus orígenes y tradiciones culinarias. Este enfoque permitió que cada plato fuera una representación genuina de culturas y técnicas que rara vez se ven en la oferta gastronómica de Bogotá, brindando a los asistentes una experiencia única y auténtica. Uno de los aspectos más sobresalientes fue la manera en que cada chef utilizó ingredientes locales en combinación con técnicas y recetas tradicionales de sus países de origen. Esta integración de productos colombianos con sabores internacionales no solo demostró la versatilidad de nuestra materia prima, sino que también resaltó cómo estos ingredientes pueden adaptarse y resaltar en preparaciones de otros contextos culturales, promoviendo el uso y conocimiento de los productos nacionales.
- El jurado y el público pudieron descubrir sabores únicos y menos comunes en la cotidianidad bogotana gracias a la riqueza de las propuestas presentadas. Desde especias exóticas hasta combinaciones de texturas y sabores que reflejan el patrimonio cultural de cada país representado, esta categoría ofreció una verdadera exploración de sabores. Además, fue interesante observar cómo muchos de los chefs lograron trasladar la experiencia sensorial de su cultura a través de los detalles en cada preparación.
- Es un deleite para el paladar, las propuestas de esta categoría cumplieron una función educativa, ya que cada plato venía acompañado de una historia y contexto cultural que los chefs compartían con el jurado y el público. Esto ayudó a crear una conexión más profunda con los comensales, quienes pudieron comprender mejor el origen y la tradición detrás de cada receta, enriqueciendo la experiencia del concurso y fomentando un intercambio cultural significativo.
- Fue especialmente satisfactorio observar la diversidad de participantes en la categoría Ajiaco, una de las preparaciones más emblemáticas de la gastronomía bogotana. Esta categoría reunió a cocineros de distintos sectores de la ciudad, desde restaurantes de alta gama que ofrecen experiencias culinarias personalizadas para turistas y comensales de alto poder adquisitivo, hasta locales más modestos, orientados a satisfacer las necesidades del ciudadano promedio. Esta pluralidad demostró que el ajiaco

es un plato capaz de unir a Bogotá en sus múltiples expresiones y segmentos, manteniéndose como una preparación relevante y valorada en distintos contextos.

- Una de las participaciones más valiosas fue la de las cocineras de las plazas de mercado, quienes aportaron un toque de autenticidad y un profundo conocimiento de las técnicas tradicionales que enriquecen la elaboración del ajiaco. Estas cocineras, con su experiencia y tradición, aportaron no solo una gran calidad a la competencia, sino también una perspectiva sobre cómo la gastronomía tradicional se mantiene viva en los mercados, donde el uso de ingredientes frescos y auténticos sigue siendo prioritario. Su participación mostró cómo estos espacios, a menudo subestimados, son esenciales para conservar las recetas tradicionales de la ciudad.
- El ajiaco es una preparación que requiere de ingredientes frescos y una técnica cuidadosa para lograr el sabor característico que lo define. En el concurso, se observó un esfuerzo particular en respetar la esencia de la receta tradicional, al mismo tiempo que algunos chefs innovaron con pequeños toques que lograron sorprender al jurado y al público. Esta combinación de respeto por la tradición y adaptaciones creativas permitió descubrir versiones del ajiaco que, sin perder su autenticidad, demostraron cómo el plato puede seguir evolucionando y mantenerse actual sin sacrificar su identidad.
- Diversidad de enfoques y técnicas en la elaboración del ajiaco reflejó el papel fundamental de esta preparación en la cultura gastronómica de Bogotá. Desde variantes con ingredientes orgánicos y de origen local hasta interpretaciones contemporáneas del plato, la categoría mostró la versatilidad del ajiaco como una preparación que puede adaptarse a los cambios de gustos y tendencias culinarias. Este acercamiento multidimensional no solo resaltó el valor gastronómico del ajiaco, sino que también subrayó su importancia como símbolo de identidad y cohesión cultural en la capital.
- Finalmente, el ajiaco presentado por los distintos concursantes en Sabor Bogotá reforzó el valor de la cocina local como una experiencia inclusiva y accesible para todos. La participación de restaurantes de renombre junto a cocineras de mercado y locales de barrio demostró que el ajiaco es un plato que, aunque muy tradicional, sigue siendo un favorito en toda la ciudad y un punto de encuentro entre diferentes públicos. Esta categoría reafirmó que la gastronomía es un vínculo cultural, donde cada participante contribuyó a una interpretación única, ayudando a mantener viva la tradición del ajiaco en Bogotá.
- La categoría Changua, la innovación brilló como elemento diferenciador, logrando que cada plato fuera una reinterpretación única de esta tradicional preparación bogotana. Los concursantes demostraron gran creatividad y dominio de las técnicas culinarias al adaptar la changua a versiones contemporáneas sin perder su esencia. Este enfoque permitió que la changua, a menudo considerada un plato simple y hogareño, adquiere nuevas dimensiones en sabor, textura y presentación, llevándola a un nivel gastronómico que impresionó tanto al jurado como al público asistente.
- Muchos de los participantes apostaron por ingredientes adicionales y técnicas innovadoras para dar un giro fresco a la receta clásica, explorando nuevas combinaciones de sabores y texturas. Algunos chefs incluyeron elementos que interpretan quesos característicos de la changua, hierbas aromáticas poco convencionales y toques de ingredientes locales que le dieron un carácter distintivo a cada plato. Estas modificaciones no solo resaltan la versatilidad de la changua, sino que también destacan la habilidad de los cocineros para reinterpretar lo tradicional con respeto y sensibilidad hacia sus raíces.

- El equilibrio entre tradición e innovación fue cuidadosamente logrado en la mayoría de las propuestas, lo cual demostró que los participantes comprendieron el desafío de preservar la esencia de la changua mientras le añadían un sello personal. Este balance fue especialmente importante en un plato como la changua, que se caracteriza por sus sabores suaves y cálidos. A pesar de las adiciones creativas, los concursantes lograron mantener el sabor reconfortante que caracteriza a la changua, haciendo que esta reinterpretación moderna fuera accesible y atractiva tanto para los conocedores de la receta tradicional como para quienes la probaron por primera vez.
- La categoría de changua también evidenció cómo los platos tradicionales pueden evolucionar para captar el interés de las nuevas generaciones sin perder su autenticidad. En este sentido, el trabajo de los concursantes contribuyó a ampliar la apreciación de la changua como algo más que un plato de desayuno, convirtiéndolo en una experiencia gastronómica que puede disfrutarse en cualquier contexto. La creatividad y el respeto por las raíces culinarias de Bogotá hicieron de esta categoría una de las más destacadas en el concurso, reafirmando que la innovación en la cocina no significa abandonar la tradición, sino enriquecerla y darle una nueva vida.
- La participación de personas del común en la categoría Empanadas aportó un toque especial y auténtico al concurso, ya que muchos compartieron sus recetas familiares, aquellas que han pasado de generación en generación y que conservan el sabor de la tradición. Este enfoque no solo permitió una conexión emocional y cultural entre los participantes y el público, sino que también mostró cómo las recetas de cada hogar guardan una riqueza que merece ser destacada. Ver a personas de todas las edades presentando sus versiones de empanadas fue un recordatorio del valor de nuestras raíces culinarias y de cómo la cocina une a las familias y a las comunidades.
- La variedad de empanadas presentadas en el concurso también fue sorprendente: desde las más tradicionales hasta aquellas con un toque de innovación, cada receta reflejó la diversidad y creatividad de los participantes. Algunos optaron por incluir ingredientes locales menos comunes o prepararlas con técnicas familiares únicas, lo que demostró que, aunque la empanada es un plato conocido, siempre hay formas de darle un giro interesante sin perder su esencia. Este enfoque no solo enriquece la oferta gastronómica de Bogotá, sino que permite que las empanadas sigan siendo un plato adaptable y vibrante en nuestra cultura culinaria.
- El concurso Sabor Bogotá reafirma su relevancia en la economía local al dar visibilidad a estas preparaciones, motivando el uso de productos nacionales y fomentando el desarrollo de nuevas propuestas gastronómicas. Cada categoría del evento, incluyendo la de empanadas, representa una oportunidad para que los participantes compartan y mejoren sus recetas, pero también para que aprendan y evolucionen en su oficio. Este tipo de iniciativas no solo benefician a los concursantes, sino que también generan un impacto positivo en el sector gastronómico, enriqueciendo la oferta para locales y visitantes.
- Un aspecto especial de la categoría Empanadas fue que permitió a los participantes reivindicar recetas tradicionales que muchas veces pasan desapercibidas o son reemplazadas por versiones comerciales. En este contexto, el concurso actuó como una plataforma para valorar estas preparaciones familiares y destacar la importancia de preservar los sabores de siempre. Esta iniciativa también fomenta que el público se reconecte con su cultura a través de la comida, algo que es

fundamental en un mundo donde las tendencias tienden a homogeneizar las experiencias gastronómicas.

- Es inspirador ver cómo un plato tan simple y cotidiano puede ser elevado a través del cariño y el respeto por la tradición, creando una conexión directa con la identidad de la ciudad. Para Bogotá, un concurso como Sabor Bogotá no es solo una celebración de la cocina local, sino también un espacio de aprendizaje y creatividad donde las generaciones más jóvenes pueden descubrir y reinterpretar platos clásicos como la empanada. Este tipo de eventos alienta a los bogotanos a valorar lo propio y a experimentar, siendo embajadores de la tradición y la innovación.
- Por último, la categoría de empanadas en Sabor Bogotá demostró que la gastronomía es una herramienta poderosa para fortalecer la economía y la identidad cultural de la ciudad. Al incluir productos locales y alentar a los participantes a investigar y perfeccionar sus recetas, el concurso se convierte en un motor de crecimiento para el sector. Cada empanada presentada no solo es un plato, sino una historia, un homenaje a las costumbres y una ventana a nuevas oportunidades para mejorar la oferta gastronómica de Bogotá.
- Considero que la invitación a participar en esta convocatoria “Sabor Bogotá” es un acierto que, con el paso de los años y su consistencia dentro de una agenda, alcanzará su verdadera magnitud y relevancia, porque creo que se convertirá en uno de los ejes que aportarán a ubicar y consolidar a Bogotá como destino gastronómico.
- La invitación es, además, acertada desde varios puntos de vista porque incluye categorías que rescatan y visibilizan productos tradicionales tan arraigados en nuestra cultura y los enriquece a través de unos criterios diseñados en pro de fortalecer una cultura gastronómica y a un sector que puede alcanzar más nivel técnico y ser competitivo y exitoso.
- También, en este caso, hubo una preocupación por reconocer a la cocina internacional como un elemento destacado dentro de una cultura cada vez más integrada, y presentarlo de manera natural y espontánea, estimulándolo y contribuyendo a su difusión.
- Las impresiones generales son muy positivas y, aunque hay algunos aspectos por mejorar, como es normal dentro de todos los procesos, el camino recorrido es oportuno y correcto y abre puertas de gran importancia no solo para el sector de la industria gastronómica, si no que alcanza a impactar varios sectores adicionales, como el turístico y cultural.
- En cuanto a las iniciativas participantes, en términos generales se evidencia una inquietud auténtica por innovar y trascender dentro de su oficio en cada una de las propuestas. Se toman riesgos y se exploran combinaciones, técnicas e ingredientes. Hay una preocupación genuina por generar una oferta diferenciadora para clientes y para su propia experiencia, que es lo que termina enriqueciendo el tejido gastronómico de nuestra ciudad y se convierte en el objetivo de estas convocatorias.
- También aportan a la diversidad y la evidencian de manera tangible con propuestas y estilos, técnicas y narrativas tan diferentes como originales. Las iniciativas son audaces; sus motivaciones particulares y su concepción enriquecen el concepto de la convocatoria y la cultura gastronómica de la ciudad; su colorido fortalece y consolida una oferta dinámica y universal.

- La cocina siempre será un desafío de valientes, idear, producir, probar, seleccionar y ofrecer es una apuesta arriesgada de gran valor; un trabajo duro, exigente, demandante y constante que los comensales siempre apreciarán y eso es un mérito tangible de todas las iniciativas. Tener el ánimo y la certeza que se cuenta con la capacidad de innovar y participar en estas convocatorias, requiere un espíritu particular y es maravilloso que el gremio, la ciudadanía y por ende, muchos sectores de la economía y el turismo, puedan contar con personas dispuestas a aportar, desde todas las orillas, tanto los participantes como los que están detrás del diseño y la concepción de las convocatorias y su exitosa ejecución.
- Considero que la invitación a participar en esta convocatoria “Sabor Bogotá” es un acierto que, con el paso de los años y su consistencia dentro de una agenda, alcanzará su verdadera magnitud y relevancia, porque creo que se convertirá en uno de los ejes que aportarán a ubicar y consolidar a Bogotá como destino gastronómico.
- La invitación es, además, acertada desde varios puntos de vista porque incluye categorías que rescatan y visibilizan productos tradicionales tan arraigados en nuestra cultura y los enriquece a través de unos criterios diseñados en pro de fortalecer una cultura gastronómica y a un sector que puede alcanzar más nivel técnico y ser competitivo y exitoso.
- También, en este caso, hubo una preocupación por reconocer a la cocina internacional como un elemento destacado dentro de una cultura cada vez más integrada, y presentarlo de manera natural y espontánea, estimulándolo y contribuyendo a su difusión.
- Las impresiones generales son muy positivas y, aunque hay algunos aspectos por mejorar, como es normal dentro de todos los procesos, el camino recorrido es oportuno y correcto y abre puertas de gran importancia no solo para el sector de la industria gastronómica, si no que alcanza a impactar varios sectores adicionales, como el turístico y cultural.
- En cuanto a las iniciativas participantes, en términos generales se evidencia una inquietud auténtica por innovar y trascender dentro de su oficio en cada una de las propuestas. Se toman riesgos y se exploran combinaciones, técnicas, ingredientes. Hay una preocupación genuina por generar una oferta diferenciadora para clientes y para su propia experiencia, que es lo que termina enriqueciendo el tejido gastronómico de nuestra ciudad y se convierte en el objetivo de estas convocatorias.
- Aportan a la diversidad y la evidencian de manera tangible con propuestas y estilos, técnicas y narrativas tan diferentes como originales. Las iniciativas son audaces; sus motivaciones particulares y su concepción enriquecen el concepto de la convocatoria y la cultura gastronómica de la ciudad; su colorido fortalece y consolida una oferta dinámica y universal.
- La cocina siempre será un desafío de valientes. Idear, producir, probar, seleccionar y ofrecer es una apuesta arriesgada de gran valor; un trabajo duro, exigente, demandante y constante que los comensales siempre apreciarán y eso es un mérito tangible de todas las iniciativas. Tener el ánimo y la certeza que se cuenta con la capacidad de innovar y participar en estas convocatorias, requiere un espíritu particular y es maravilloso que el gremio, la ciudadanía y por ende, muchos sectores de la economía y el turismo, puedan contar con personas dispuestas a aportar, desde todas las orillas, tanto

los participantes como los que están detrás del diseño y la concepción de las convocatorias y su exitosa ejecución.



Diana Carolina Rico Galeano

C.C 52.434.586



Ricardo Malagón Barbero

C.C 79.429.871



Carlos Andrés Muñoz Duque

C.C 80.058.129