



INVITACIÓN CULTURAL SABOR BOGOTÁ
ACTA DE RECOMENDACIÓN DE PRESELECCIÓN

El día 23 de septiembre del 2024 a la 4:00 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
Representación cultural: Fidelidad y autenticidad en la representación de la cocina del país de origen, destacando la identidad cultural a través de la gastronomía.	40
Claridad y Precisión: En la iniciativa, el plato está descrito con atención a varios aspectos importantes. Esto incluye la calidad de la redacción, la exactitud en los detalles presentados, la coherencia en la descripción de los ingredientes y la preparación, el uso adecuado del lenguaje técnico culinario, la claridad en la estructura y organización de la iniciativa, así como la precisión en la descripción de sabores, técnicas y presentación.	30
Desarrollo del concepto: La profundidad y desarrollo del concepto del plato, incluyendo cómo se explica la relación entre los ingredientes, la técnica y el resultado final, explicando detalladamente el concepto y la inspiración del plato, desarrollo y justificación de la elección de ingredientes y técnicas.	20
Narrativa: Origen, historia y características de la elaboración de la receta resaltando el sabor característico del plato.	10
Total	100

Criterio Categoría 2 Cocina tradicional Ajiaco Santafereño	Puntaje
Descripción Detallada del plato: De la receta auténtica resaltando los productos de tradición Bogotana.	40
Técnica culinaria: La iniciativa describe y demuestra habilidad y precisión en la preparación y ejecución del plato, incluyendo técnicas culinarias apropiadas.	30
Viabilidad y Practicidad: Factibilidad de la iniciativa en términos de preparación y ejecución, considerando recursos disponibles y el nivel de dificultad.	20
Contextualización y Justificación: La iniciativa contextualiza el plato dentro de la cultura y la historia bogotana, y la justificación detrás de las elecciones culinarias, explicando su origen y evolución en la Cultura Santafereña.	10
Total	100

Criterio Categoría 3° y 4° Cocina de innovación plato la Changua y Onces Santafereñas.	Puntaje
Originalidad de la receta: Describe el plato utilizando un enfoque o combinación de ingredientes inéditos en la interpretación del plato bogotano tradicional, fusionando elementos innovadores para crear un perfil de sabor nuevo y atractivo.	30

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.	20
Impacto en la Experiencia Gastronómica: La iniciativa mejora la experiencia de degustación mediante un perfil de sabor o presentación únicos. La innovación proporciona una experiencia culinaria memorable y atractiva para los consumidores.	20
Historia y contexto: Conexión con la historia y el contexto cultural de Bogotá, narrando a través del plato la evolución y las influencias de la cocina local.	20
Armonía entre Tradición e Innovación: La iniciativa explica claramente el razonamiento detrás de las elecciones innovadoras, presentando una justificación convincente de cómo las innovaciones aportan valor al plato y al contexto culinario en general.	10
Total	100

Criterio Categoría 5° Cocina de la gente -La empanada Bogotana	Puntaje
Técnica de preparación: La iniciativa describe y demuestra el recetario tradicional bogotano utilizando técnicas de preparación familiares, pero le da un toque diferencial que proporcionará una experiencia memorable en el paladar del consumidor.	20
Claridad y calidad de la descripción: Descripción precisa y coherente de los ingredientes y el proceso de preparación, Incluyendo detalles específicos sobre las técnicas utilizadas y el perfil de sabor deseado.	20
Impacto y originalidad: Diseño y disposición visual que demuestre la originalidad, utilizando ingredientes inusuales o una combinación innovadora que aporta un sabor a Bogotá.	20
Video: La iniciativa garantiza una grabación clara del video y una alta calidad visual del proceso de preparación, así como un manejo efectivo de la comunicación verbal, incluyendo la descripción detallada de técnicas y aspectos del procedimiento.	20
Justificación de la Innovación y valor añadido: Razones convincentes detrás de las elecciones innovadoras en la empanada, detallando cómo la iniciativa contribuye a la tradición culinaria al aportar algo nuevo y valioso. Incluye una explicación de cómo la empanada se relaciona con la cocina local.	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	24144	Persona natural	Jin Seon Choi	Jin Seon Choi	Cedula de Extranjería	4.79.969	95
2	24152	Persona natural	Jun Hyun Park	Jun Hyun Park	Cedula de Extranjería	4.79.965	95
3	24143	Persona natural	Federico Arévalo Moreno	Federico Arévalo Moreno	Cedula de Ciudadanía	1.030.548.301	91
4	24124	Persona natural	Edgar Ernesto Russi Castañeda	Edgar Ernesto Russi Castañeda	Cedula de Ciudadanía	1.014.176.935	86
5	24034	Persona jurídica	Jacobsen Sas	Daniel Álvarez Jacobsen	NIT	901.558.131-0	83
6	24092	Persona jurídica	Sociedad Tequendama Sa	Christian Henrique González	NIT	860.006.543-5	82
7	24101	Persona natural	José Ignacio Cruz Castillo	José Ignacio Cruz Castillo	Cedula de Ciudadanía	79.888.756	82
8	24147	Persona natural	Omar Fernando Ibarra López	Omar Fernando Ibarra López	Cedula de Ciudadanía	11.187.461	81
9	24105	Persona natural	Jorge Eliecer Solorzano Morales	Jorge Eliecer Solorzano Morales	Cedula de Ciudadanía	19.162.516	81
10	24139	Persona natural	Julián Ospina González	Julián Ospina González	Cedula de Ciudadanía	1.013.670.665	79
11	24149	Persona natural	José Natividad Antequera Alvarado	José Natividad Antequera Alvarado	Cedula de Extranjería	26.273.359	77
12	24145	Persona natural	Tomas Pozzo	Tomas Pozzo	Cedula de Extranjería	6.534.342	73
13	24046	Persona natural	Laura Romero Dávila	Laura Romero Dávila	Cedula de Ciudadanía	1.030.632.639	48

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
1	23868	Persona jurídica	Gastronomía De Colombia Sas	Deufreys Antonio Sanchez	NIT	901.213.560-6	88
2	24035	Persona jurídica	Centro Social De Oficiales	Fabio William Acevedo Florez	NIT	830.028.694-4	86
3	24099	Persona natural	Victoria Eugenia Velásquez Feria	Victoria Eugenia Velásquez Feria	Cedula de Ciudadanía	51.737.192	85
4	24135	Persona natural	Jonathan Sarquiz Sierra Gaspar	Jonathan Sarquiz Sierra Gaspar	Cedula de Ciudadanía	1.032.407.112	84
5	24045	Persona natural	María Del Carmen Fonseca Sanabria	María Del Carmen Fonseca Sanabria	Cedula de Ciudadanía	23.550.252	84
6	24076	Persona natural	Alby Mireya López Martin	Alby Mireya López Martin	Cedula de Ciudadanía	52.360.272	82
7	24071	Persona natural	Hilda Olarte Vargas	Hilda Olarte Vargas	Cedula de Ciudadanía	1.057.462.468	79
8	24033	Persona natural	Luis Miguel Castaño Valderrama	Luis Miguel Castaño Valderrama	Cedula de Ciudadanía	1.020.788.433	78
9	24117	Persona jurídica	Grupo Los Torres S.a.s	Omar Gabriel Torres Miranda	NIT	901.668.758-1	49

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 Cristancho	Gustavo Felipe García Cristancho	Cedula de Ciudadanía	1.019.115.717	94
2	24081	Persona natural	Oscar Iván Navarro Barón	Oscar Iván Navarro Barón	Cedula de Ciudadanía	80.803.538	85

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	24140	Persona jurídica	Grupo Corola Sas	Angela Yaneth Arroyo Mena	NIT	900.649.353-6	86
2	24067	Persona natural	Jeanet Luisa Hernandez Duarte	Jeanet Luisa Hernandez Duarte	Cedula de Ciudadanía	51.914.156	84

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	91
2	24052	Persona natural	Doris Patricia Bravo Santana	Doris Patricia Bravo Santana	Cedula de Ciudadanía	52.370.748	86
3	24151	Persona natural	Sara Sofia Ramirez Sánchez	Sara Sofia Ramirez Sánchez	Cedula de Ciudadanía	1.000.697.327	77
4	24125	Persona natural	Heidy Milena Guzman	Heidy Milena Guzman	Cedula de Ciudadanía	65.798.575	77

CUARTO. Recomendación de preselección

Analizados los resultados de la evaluación y realizada la deliberación de la INVITACIÓN CULTURAL SABOR BOGOTÁ los jurados recomiendan preseleccionar las iniciativas con un puntaje mayor a 75 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
1	24144	Persona natural	Jin Seon Choi	Jin Seon Choi	Cedula de Extranjería	4.79.969	95
2	24152	Persona natural	Jun Hyun Park	Jun Hyun Park	Cedula de Extranjería	4.79.965	95

Categoría 1° Cocina Internacional							
No .	Código	Tipo participante	Nombre del participante	Nombre del representante	Tipo de documento	Número de doc. de identidad	Puntaje final
3	24143	Persona natural	Federico Arévalo Moreno	Federico Arévalo Moreno	Cedula de Ciudadanía	1.030.548.301	91
4	24124	Persona natural	Edgar Ernesto Russi Castañeda	Edgar Ernesto Russi Castañeda	Cedula de Ciudadanía	1.014.176.935	86
5	24034	Persona jurídica	Jacobsen Sas	Daniel Alvarez Jacobsen	NIT	901.558.131-0	83
6	24092	Persona jurídica	Sociedad Tequendama Sa	Christian Henrique González	NIT	860.006.543-5	82
7	24101	Persona natural	José Ignacio Cruz Castillo	José Ignacio Cruz Castillo	Cedula de Ciudadanía	79.888.756	82
8	24147	Persona natural	Omar Fernando Ibarra López	Omar Fernando Ibarra López	Cedula de Ciudadanía	11.187.461	81
9	24105	Persona natural	Jorge Eliecer Solorzano Morales	Jorge Eliecer Solorzano Morales	Cedula de Ciudadanía	19.162.516	81
10	24139	Persona natural	Julián Ospina González	Julián Ospina González	Cedula de Ciudadanía	1.013.670.665	79
11	24149	Persona natural	José Natividad Antequera Alvarado	José Natividad Antequera Alvarado	Cedula de Extranjería	26.273.359	77

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
1	23868	Persona jurídica	Gastronomía De Colombia Sas	Deufreys Antonio Sánchez	NIT	901.213.560-6	88
2	24035	Persona jurídica	Centro Social De Oficiales	Fabio William Acevedo Flórez	NIT	830.028.694-4	86
3	24099	Persona natural	Victoria Eugenia Velásquez Feria	Victoria Eugenia Velásquez Feria	Cedula de Ciudadanía	51.737.192	85

4	24135	Persona natural	Jonathan Sarquiz Sierra Gaspar	Jonathan Sarquiz Sierra Gaspar	Cedula de Ciudadanía	1.032.407.112	84
5	24045	Persona natural	Maria Del Carmen Fonseca Sanabria	Maria Del Carmen Fonseca Sanabria	Cedula de Ciudadanía	23.550.252	84
6	24076	Persona natural	Alby Mireya López Martin	Alby Mireya López Martin	Cedula de Ciudadanía	52.360.272	82
7	24071	Persona natural	Hilda Olarte Vargas	Hilda Olarte Vargas	Cedula de Ciudadanía	1.057.462.468	79
8	24033	Persona natural	Luis Miguel Castaño Valderrama	Luis Miguel Castaño Valderrama	Cedula de Ciudadanía	1.020.788.433	78

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 Cristancho	Gustavo Felipe García Cristancho	Cedula de Ciudadanía	1.019.115.717	94
2	24081	Persona natural	Oscar Iván Navarro Barón	Oscar Iván Navarro Barón	Cedula de Ciudadanía	80.803.538	85

Categoría 4° Cocina de innovación Onces Santaferañas

No.	Código	Tipo participante	Nombre del participante	Nombre del representante	Tipo de documento	Número de doc. de identidad	Puntaje final
1	24140	Persona jurídica	Grupo Corola Sas	Angela Yaneth Arroyo Mena	NIT	900.649.353-6	86
2	24067	Persona natural	Jeanet Hernandez	Jeanet Luisa Hernandez Duarte	Cedula de Ciudadanía	51.914.156	84

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	4.175.6392	91
2	24052	Persona natural	Doris Patricia Bravo Santana	Doris Patricia Bravo Santana	Cedula de Ciudadanía	52.370.748	86
3	24151	Persona natural	Sara Sofia Ramírez Sánchez	Sara Sofia Ramírez Sánchez	Cedula de Ciudadanía	1.000.697.327	77
4	24125	Persona natural	Heidy Milena Guzmán	Heidy Milena Guzmán	Cedula de Ciudadanía	65.798.575	77

QUINTO. Observaciones del jurado

La iniciativa describe y demuestra habilidad y precisión en la preparación y ejecución del plato, incluyendo técnicas culinarias apropiadas.

1. Aspectos destacados de las iniciativas PRESELECCIONADAS:

- Hay una interesante apuesta gastronómica que resalta la variedad de la ciudad
- Muchas propuestas han logrado un balance perfecto entre la tradición y la creatividad, utilizando ingredientes nativos y sostenibles que reflejan la riqueza de nuestra biodiversidad.
- El desarrollo del concepto va más allá de lo que se ve en el plato; es la historia y la intención detrás de cada decisión culinaria.
- Uno de los aspectos más cautivadores del concurso Sabor Bogotá es la narrativa que rodea cada plato. Los participantes no solo se han dedicado a elaborar recetas sabrosas, sino que han logrado tejer historias alrededor de sus platos.
- **Sabor Bogotá** es mucho más que una competencia gastronómica; es un espacio donde la historia, el sabor y la cultura se encuentran y se celebran.
- Es de resaltar el esfuerzo de los participantes por presentar propuestas innovadoras.
- Sabor Bogotá no solo resalta los platos tradicionales de Bogotá, como el ajiaco, la changua y la empanada, sino que también los posiciona en el escenario internacional. Esto permite que las preparaciones locales se presenten ante una audiencia global, destacando cómo los sabores tradicionales colombianos pueden ser apreciados en un contexto culinario internacional. Al hacerlo, el concurso fomenta el intercambio cultural a través de la gastronomía y fortalece la imagen de la cocina colombiana en el mundo.
- En Sabor Bogota la empanada, junto con platos como el ajiaco y la changua, es un símbolo de la diversidad y la riqueza gastronómica de Bogotá. En **Sabor Bogotá**, estos platos no solo son evaluados por su sabor, sino también por la historia y la tradición que los respalda. Al resaltar estos platos

emblemáticos, el concurso pone en valor la importancia de preservar las recetas ancestrales y las técnicas tradicionales, que a su vez influyen en la cocina contemporánea tanto a nivel nacional como internacional.

- **Preservación y modernización: Sabor Bogotá** es una plataforma que celebra tanto la preservación de recetas tradicionales como la innovación culinaria, mostrando cómo platos como la empanada, el ajiaco y la changua pueden evolucionar sin perder su esencia.}
 - Se ve cómo los participantes perfeccionan su trabajo, motivados a ser más rigurosos y a elevar sus estándares de calidad. Al enfrentarse a nuevos desafíos y compartir con otros apasionados por la gastronomía, cada participante se esfuerza por alcanzar niveles de excelencia que benefician no solo su trayectoria personal, sino también el reconocimiento de nuestra ciudad como un referente de calidad y creatividad culinaria.
 - Ver a participantes extranjeros en nuestras convocatorias es una ventana abierta a ese universo cultural que ha sido acogido por nuestra ciudad. Cada aporte internacional no solo enriquece nuestra gastronomía, sino que también influye en nuestras tradiciones, fusionándose en un acto de gratitud y respeto por nuestra historia culinaria. Estos encuentros nos permiten valorar cómo nuestras raíces crecen y se transforman al contacto con otras culturas, reafirmando que la esencia de nuestra cocina está en su capacidad de evolucionar sin perder su identidad. Este intercambio cultural nos fortalece como ciudad y celebra la diversidad que nos define.
 - Ver cómo los participantes nacionales de Sabor Bogotá están ofreciendo la gastronomía de otras culturas, adaptándola a los productos agrícolas locales, aprovechando la riqueza que tenemos gracias a nuestros variados pisos térmicos. Este acto de innovación no solo enriquece nuestra mesa capitalina, sino que también nos convierte en una ciudad atractiva y llena de oportunidades, donde la creatividad culinaria se une con la diversidad de nuestra producción agropecuaria. Esta fusión entre lo local y lo global refuerza nuestra identidad y nos posiciona como un destino culinario vibrante, abierto al mundo, pero profundamente conectado a nuestras raíces.
2. **Comentarios generales sobre la invitación y las iniciativas participantes:**
- Se percibe un gran entusiasmo por parte de los participantes y del público en general. Este tipo de iniciativas no solo promueven la cocina tradicional e internacional, sino que también fomentan la visibilidad de pequeños y medianos emprendedores que forman parte del tejido económico de la ciudad. Además, los concursantes están comprometidos en elevar el valor gastronómico de Bogotá, reflejando la diversidad y la historia que se encierra en cada plato.
 - El concurso no solo evalúa el sabor, sino también cómo cada iniciativa logra capturar la esencia de nuestra cultura a través de la cocina.
 - **Sabor Bogotá** fomenta el orgullo cultural y ayuda a que los sabores locales continúen formando parte del patrimonio gastronómico de la ciudad, generando un espacio donde la tradición y la innovación pueden convivir.
 - Este concurso permite que los cocineros profundicen en el significado de su trabajo y logren conectar su creatividad con la identidad cultural y gastronómica de Bogotá.

- La narrativa de Sabor Bogotá es crucial porque conecta al comensal con el proceso de elaboración, dándole un contexto emocional y cultural que enriquece la experiencia gastronómica.
- **Intercambio gastronómico:** El concurso impulsa el reconocimiento de la cocina colombiana como parte del panorama internacional, permitiendo el intercambio de técnicas y conceptos culinarios.
- “Sabor Bogotá” no solo celebra la creatividad gastronómica, sino que reafirma nuestro compromiso con el patrimonio cultural de nuestra ciudad. Cada plato es una manifestación de nuestra historia, nuestras raíces y tradiciones, un reflejo de lo que somos. Al participar y apoyar este evento, reforzamos nuestra identidad colectiva, convirtiendo nuestra cocina en una huella digital única que nos representa ante el mundo. Sigamos construyendo juntos este legado, porque cada sabor es una historia que nos une y nos define
- Invitar a la cocina internacional a participar en “Sabor Bogotá” nos posiciona como parte del movimiento de las grandes capitales del mundo, destacándose como una ciudad abierta, incluyente y vibrante. Este evento no solo enriquece nuestra gastronomía, sino que nos convierte en un referente de integración, diversidad y colaboración cultural. Al sumarnos a esta tendencia global, nos reafirmamos como una capital íntegra, moderna y plural, capaz de reunir sabores y tradiciones de todos los rincones del planeta, lo que fortalece nuestro lugar como capital orgullosa de nuestro país
- “Sabor Bogotá” no es solo una celebración de la cocina, es un homenaje a todos aquellos que han construido con esfuerzo y dedicación el corazón gastronómico de nuestra ciudad. Es un reconocimiento a los microempresarios, a los que madrugan a las 4 am con sus termos de tinto y empanadas, a quienes se levantan cada día para hacer frente a la adversidad con sus manos y su pasión. Este tipo de estímulos no solo les ayudan, sino que validan y dignifican esos esfuerzos que nos identifican desde el sabor. Este concurso es una motivación para seguir adelante, sabiendo que su trabajo no pasa desapercibido, sino que es la esencia misma de nuestra identidad.



Diana Carolina Rico Galeano

C.C 52.434.586



SECRETARÍA DE
**CULTURA, RECREACIÓN
Y DEPORTE**

20242200362953

Al contestar, citar el número:

Radicado: **20242200362953**

Fecha: 23-09-2024

Ricardo Malagón Barbero

C.C 79.429.871

Carlos Andrés Muñoz Duque

C.C 80.058.129

