

	ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	 Al contestar, por favor cite el radicado: No.: *20259200187553* Fecha: 16-04-2025
		VERSIÓN: 01	
		FECHA: 23/03/2023	

LUGAR: Reunión Virtual <https://meet.google.com/dow-jgnf-spk> _

FECHA: 21/03/2025

HORA: 2:00pm – 3:00pm

OBJETIVO O TEMA: Comité Técnico Sabor Bogotá para designar la terna de jurados de las iniciativas habilitadas de la Invitación Cultural Sabor Bogotá 2025

La información y los datos suministrados son confidenciales, serán usados con fines estadísticos y para envío de información institucional relacionada con el asunto de la reunión. “Ley 1581 de 2012”. Cuando este formato se diligencie de forma física, se debe hacer en letra clara y legible y con esfero de tinta negra para que sea entregado posteriormente y de manera obligatoria al Grupo Interno de Trabajo de Servicios Administrativos-Área de gestión documental con el fin de realizar su digitalización y registro en el aplicativo de gestión documental Orfeo.

ASISTENTES A LA REUNIÓN <i>(Si son más de cinco participantes anexar registro de asistencia)</i>			
NOMBRE	CARGO	EXTENSIÓN /CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO
Angelica Martínez	DRAC – SCRD	3212532481	Angelica.martinez@scrd.gov.co
Luz Mery Pinilla	IPES	3103070962	Lmpinilla@ipes.gov.co
María Andrea Solano	IPES	300 3464062	masolanob@ipes.gov.co
Valentina Ruiz	IDT	3223807921	Diana.ruiz@idt.gov.co
Juliana Toral	SDDE	3107797357	Jtoral@desarrolloeconomico.gov.co
Claudia Sagra	IPES	3116307937	claudiasagra@gmail.com
David Díaz	SCRD	3016276276	David.ortiz@scrd.gov.co
Caterine Ortiz	IDT	3235733782	Caterine.ortiz@idt.gov.co
Blanca Andrea Sánchez	FUGA	3158329644	bsanchez@fuga.gov.co
Carlos Muñoz	DRAC – SCRD	3115601401	Carlos.munoz@scrd.gov.co
Liseth Bermudez	DRAC – SCRD	3015184364	Mahureny.bermudez@scrd.gov.co
Miller Arango	DRAC – SCRD	3212392816	Miller.arango@scrd.gov.co

Registrar firmas electrónicamente por el aplicativo ORFEO

DESARROLLO DE LA REUNIÓN *(Aquí se describen los puntos tratados y conclusiones. Los textos deben ser redactados en tiempo pasado, exceptuando las partes que deban contener instrucciones o*

ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	 Al contestar, por favor cite el radicado: No.: *20259200187553* Fecha: 16-04-2025
	VERSIÓN: 01	
	FECHA: 23/03/2023	

compromisos, los cuales pueden ser redactados en otros tiempos verbales. Este espacio se puede ampliar de acuerdo con la extensión de la reunión).

Se anexa listado de asistencia físico.

El presente comité fue integrado por Angelica Roció Martínez Torres en calidad de Director(a) de la Dirección de Redes y acción colectiva de la SCRD, Catherine Ortiz y Valentina Ruiz instituto distrital de Turismo, Blanca Andrea Sánchez Directora de la Fundación Gilberto Álzate Avendaño- FUGA, María Andrea Solano Subdirectora de Emprendimiento Servicios Empresariales y Comercialización del Instituto Para La Economía Social - IPES, Juliana Margarita Toral Subdirector (a) de Intermediación, Formalización y Regulación Empresarial de la Secretaría de Desarrollo Económico, como responsables de la elección de la terna de jurados de la invitación cultural “Sabor Bogotá 2025”-SCRD.

De acuerdo con el plan de trabajo asociado a la Invitación Cultural Sabor Bogotá, se desarrolló el proceso de revisión, evaluación y selección de jurados. Este proceso inició en el mes de Marzo en la que se acuerda conformar un comité técnico de la convocatoria y se delegan tareas a entidades en términos de selección de jurados en cabeza de la Dirección de Redes y acción colectiva de la SCRD, Instituto Distrital de Turismo, Fundación Gilberto Álzate Avendaño- FUGA, Instituto Para La Economía Social - IPES, Secretaría de Desarrollo Económico, como responsables de la elección de la terna de jurados de la invitación cultural “Sabor Bogotá 2025”-SCRD.

Para la conformación de dicho comité de jurados, la Dirección de Redes y Acción Colectiva, como área misional responsable de la invitación, diseñó los perfiles de los integrantes del comité en mención de la siguiente forma, teniendo en cuenta la particularidad del proceso:

Perfil 1:

Profesional en gastronomía y/o afines, con 5 años de experiencia en la industria gastronómica, especializado y con experiencia en cocina tradicional Bogotana y la promoción de ingredientes locales.

Número de integrantes para el comité solicitados: 3

Perfil 2:

Gastrónomo, Chef, investigador y/o docente en gastronomía y culinaria con más de 5 años de experiencia en cocina internacional y tradicional de Colombia. Ganador de reconocimientos y/o premios gastronómicos, y con experiencia como jurado o competidor en concursos culinarios, con habilidades sensoriales y flexibilidad para juzgar diferentes tipos de cocina y estilos gastronómicos, con experiencia en varios países, adquiriendo conocimientos en técnicas locales.

Número de integrantes para el comité solicitados: 3

Perfil 3:

ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	 Al contestar, por favor cite el radicado: No.: *20259200187553* Fecha: 16-04-2025
	VERSIÓN: 01	
	FECHA: 23/03/2023	

Creador de contenido foodie y/o periodista, con experiencia culinaria a través de plataformas digitales, redes sociales o medios de comunicación Con 5 años de experiencia en el ámbito culinario y gastronómico, dedicado a la producción de contenido audiovisual y reseñas sobre gastronomía, con conocimiento del panorama culinario actual. Creando recetas originales con mercados locales y promoviendo experiencias gastronómicas auténticas. Con trabajos relacionados en el entorno de cocina amateur, cocina tradicional y contemporánea, con capacidad para evaluar aspectos sensoriales y realizar reseñas de experiencias culinarias

Número de integrantes para el comité solicitados: 3

El presente Comité, dando continuidad al proceso de selección y luego de evaluar las hojas de vida de los expertos de conformidad con lo establecido en los perfiles, se obtienen los siguientes resultados:

NOMBRE	PERFIL
Carlos Samith Otero	<p>El chef cartagenero, Charlie Otero, es el único chef colombiano Embajador de la Gastronomía Iberoamericana, designado por la Organización Mundial del Turismo, la Secretaría General Iberoamericana, la Real Academia de Gastronomía y la Unión de Ciudades Capitales, por su compromiso con la investigación y promoción de las cocinas colombianas.</p> <p>Con una trayectoria de más de 20 años de experiencia en cocina nacional, en donde su gran objetivo es explotar el producto local con técnicas internacionales y nacionales, realizando sus presentaciones varias veces en Madrid Fusión, dejando nuestro país en alto.</p>
Margarita Bernal.	<p>Margarita Bernal es una cocinera profesional colombiana egresada del Gato Dumas Colegio de Cocineros Además de su formación culinaria, cuenta con estudios en mercadeo y publicidad Con una trayectoria de más de 15 años en el sector gastronómico, se ha dedicado a la investigación y el estudio de la gastronomía, contribuyendo con artículos para diversos medios y siendo columnista del importante diario colombiano.</p> <p>Habilidades:</p>

ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	
	VERSIÓN: 01	
	FECHA: 23/03/2023	Al contestar, por favor cite el radicado: No.: *20259200187553* Fecha: 16-04-2025

	<ul style="list-style-type: none"> ● Investigación y estudio de la gastronomía ● Consultoría Gastronómica ● Desarrollo de contenido gastronómico ● Escritora gastronómica <p>Formación Académica:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Gato Dumas Colegio de Cocineros <p>Participaciones y Ponencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Representó a Colombia en el IV festival del chocolate en Tabasco, México ● Participación como Jurado en Reality Abuelas Kitchen ● Conducción de Programas de Televisión como cocinera colombiana del Canal El Gourmet
Liliana Martínez Polo	<p>Liliana Martínez Polo es una reconocida periodista cultural, crítica gastronómica y redactora de temas musicales con una trayectoria de 26 años en El Tiempo Casa Editorial (abril de 1998 - marzo de 2024) Gracias a su constante labor periodística, se ha consolidado como una líder de opinión en gastronomía y música, evidenciado por su participación como jurado en festivales como Evafe y su colaboración con los comités del Grammy Latino en música, así como su rol como jurado en concursos gastronómicos como Los Sabores de María y votante para los '50 Best'</p> <p>Su experiencia abarca la redacción, edición, y revisión de textos periodísticos, la realización de entrevistas, la gestión de contenido multimedia, y la creación y presentación de videos para diversas plataformas, incluyendo el programa 'Cultura y Entretenimiento'</p> <p>Habilidades:</p>

ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	
	VERSIÓN: 01	
	FECHA: 23/03/2023	Al contestar, por favor cite el radicado: No.: *20259200187553* Fecha: 16-04-2025

	<ul style="list-style-type: none"> ● Crítica Gastronómica ● Conocimiento de temas gastronómicos abordados desde el periodismo ● Redacción de contenido de restaurantes y experiencias gastronómicas <p>Formación Académica:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Universidad de los Andes ● Pontificia Universidad Javeriana <p>Participaciones y Ponencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Jurado en concursos gastronómicos regionales como Los Sabores de María (Valle del Cauca, 2009) votante en ediciones latinoamericana y mundial de los '50 Best'
Gerardo Alvarado Mejía	<p>Gerardo Alvarado Mejía es un profesional con una destacada trayectoria en el ámbito de la gastronomía y la educación. Posee una sólida formación académica que incluye una Especialización en Pedagogía, una Administración Turística y Hotelera, y estudios como Cocinero en el SENA.</p> <p>Además de su labor docente, Alvarado cuenta con experiencia profesional como Chef en Conservas Colombian S.A. LA CONSTANCIA, donde participó en el desarrollo e innovación de productos, y como Jefe de Cocina en el Restaurante & Bar La Juguetería, encargado de la estandarización y costeo</p> <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Técnicas y Gastronómicas ● Gestión y Organización ● Composición de Menús <p>Formación Académica:</p>

ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	
	VERSIÓN: 01	
	FECHA: 23/03/2023	Al contestar, por favor cite el radicado: No.: *20259200187553* Fecha: 16-04-2025

	<ul style="list-style-type: none"> ● Universitaria Agustiniana ● Corporación Unificada Nacional ● Servicio Nacional de Aprendizaje SENA <p>Participaciones y Ponencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Asistente al CONGRESO INTERNACIONAL RED DE INVESTIGACIÓN GHT ● Participación como Jurado en el V CAMPEONATO NACIONAL DE COCINA Y PASTELERÍA ● Ganador del Concurso Día del Ajiaco Santaferense-Academia del INSTITUTO DISTRITAL DE TURISMO-IDT ● Asistente a EXPO LA BARRA 2015 ● Asistente y Participante en el VI Concurso culinario CONPEHT Perú 2014 ● Participante en el VI Concurso Tabla redonda de Alpina de ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A ● Obtuvo el Cuarto puesto en CHAÎNE DES RÔTISSEURS
Liza Catalina Peralta Piedrahita	<p>Iza Catalina Peralta Piedrahita es una profesional con más de 20 años de experiencia que fusiona apasionadamente el diseño gráfico y la gastronomía Su trayectoria profesional abarca un amplio espectro de roles, incluyendo diseñadora gráfica, especialista en psicología del consumidor, máster en nutrición, coach nutricional y gastronoma.</p> <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conocimiento en cocina saludable ● Conocimientos en pastas y arroces

ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	 Al contestar, por favor cite el radicado: No.: *20259200187553* Fecha: 16-04-2025
	VERSIÓN: 01	
	FECHA: 23/03/2023	

	<ul style="list-style-type: none"> ● Conocimientos en comida colombiana ● Experiencia en pastelería, panadería y repostería <p>Formación Académica:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Madrid Food Innovation Hub ● EME Escuela y Mentoría para Entrenadores ● Diplomado de Cocina Tradicional Colombiana ● CECAP - ELBS (Escuela de liderazgo) – ESNECA ● ACCESA ● ESDIART ● Fundación Carahue
Juan Giraldo	<p>Juan Giraldo I / @LORECOMIENDOCO es un creador de contenido con una sólida presencia en TikTok e Instagram, especializado en gastronomía, turismo, experiencias y viajes, donde ha trabajado con marcas del sector turístico y gastronómico.</p> <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conocimiento gastronómico ● Experiencia gastronómica ● Colaboración a sector de la gastronomía <p>Estadísticas de Redes Sociales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Instagram: Tiene 107 mil seguidores, ha realizado 971 publicaciones. ● TikTok: Cuenta con 101,9 mil seguidores y sus videos han recibido 1 millón de "Me Gusta".

ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	
	VERSIÓN: 01	
	FECHA: 23/03/2023	Al contestar, por favor cite el radicado: No.: *20259200187553* Fecha: 16-04-2025

<p>Carlos Enrique Sánchez Ramos</p>	<p>Carlos Enrique Sánchez Ramos es un profesional con una sólida trayectoria en el ámbito de la gastronomía, la gestión cultural y el turismo. Actualmente se desempeña como docente en la Universidad de La Sabana, impartiendo cátedras de Cultura Culinaria Colombiana e Investigación y Desarrollo. Además, ejerce como Embajador de marca y Asesor gastronómico en Administradora Monserrate, Restaurantes Monserrate</p> <p>Ha participado activamente en proyectos relacionados con el patrimonio cultural para el Ministerio de Cultura y otras fundaciones. Es autor y coautor de diversas publicaciones sobre gastronomía colombiana, patrimonio y temas relacionados, incluyendo el libro "Paseo de Olla" de la "Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia" y "Las Cocinas del paraíso: un paseo por las culturas gastronómicas regionales de Colombia"</p> <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conocimiento profundo de la cultura culinaria colombiana ● Investigación y desarrollo en gastronomía ● Gestión y salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial ● Diseño de nuevos productos gastronómicos con ingredientes locales <p>Formación Académica:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Universidad Nacional de Córdoba, República Argentina ● Fundación Universitaria UNINPAHU ● Pontificia Universidad Católica de Perú ● Universidad de la Sabana
-------------------------------------	---

ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	
	VERSIÓN: 01	
	FECHA: 23/03/2023	Al contestar, por favor cite el radicado: No.: *20259200187553* Fecha: 16-04-2025

	<ul style="list-style-type: none"> ● Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina – CRESPIAL. Cusco ● Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Andrés Felipe Calderón Vásquez	<p>Andrés Felipe Calderón Vásquez posee una trayectoria profesional diversa, destacándose actualmente como Chef Ejecutivo & Director Operativo en GRUPO JAPONICO SAS desde noviembre de 2023 y previamente en GRUPO LA SANTA desde septiembre de 2021 hasta octubre de 2023. Su pasión por la gastronomía se evidencia en su participación como finalista entre los 25 mejores cocineros en Bogotá en MASTERCHEF COLOMBIA II TEMPORADA y su formación en Gastronomía por el Politécnico Internacional en 2011. Además, cuenta con estudios en Cocina Española por Mediterraneo Culinary en 2019.</p> <p>Esta combinación de experiencia culinaria y roles de liderazgo operativo subraya su capacidad tanto en la cocina como en la gestión de negocios del sector gastronómico.</p> <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Experiencia como Chef ejecutivo y director operativo. ● Formación académica de Gastronomía <p>Formación Académica:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mediterráneo Culinary ● Politécnico Internacional ● Universidad del Tolima <p>Participaciones y Ponencias: Mastercher Colombia II temporada Juan Giraldo I / @LORECOMIENDOCO es un creador de contenido con una sólida presencia en TikTok e Instagram, especializado en gastronomía, turismo, experiencias y viajes,</p>

ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	
	VERSIÓN: 01	
	FECHA: 23/03/2023	Al contestar, por favor cite el radicado: No.: *20259200187553* Fecha: 16-04-2025

	<p>donde ha trabajado con marcas del sector turístico y gastronómico.</p> <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conocimiento gastronómico ● Experiencia gastronómica ● Colaboración a sector de la gastronomía <p>Estadísticas de Redes Sociales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Instagram: Tiene 107 mil seguidores, ha realizado 971 publicaciones. ● TikTok: Cuenta con 101,9 mil seguidores y sus videos han recibido 1 millón de "Me Gusta".
<p>Justo Calderón</p>	<p>Justo Calderon es un emprendedor apasionado por la biotecnología y la innovación, con un enfoque en desarrollar soluciones que mejoren la calidad de vida. Es fundador de SIGNALINC LLC, un startup especializada en tecnología basada en biomarcadores para el diagnóstico temprano. Su trabajo lo ha llevado a viajar a zonas de difícil acceso, donde ha brindado soluciones de salud en comunidades con acceso limitado a la medicina. En estos viajes, descubrió la riqueza cultural y gastronómica de estos lugares, lo que lo inspiró a crear @justinthetable.</p> <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Enfoque en sabores auténticos y tradicionales locales ● Desarrollo en técnicas parrilleras ● Tiene un estudio activo de gastronomía

ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	 Al contestar, por favor cite el radicado: No.: *20259200187553* Fecha: 16-04-2025
	VERSIÓN: 01	
	FECHA: 23/03/2023	

Así las cosas, se invitará para ser jurados y realizarán el proceso de evaluación y selección de esta invitación cultural, a las siguientes personas:

NOMBRE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PERFIL
Carlos Samith Otero	C.c 73158103	UNO
Gerardo Alvarado Mejía	C.c 79.983.319 de Bogotá	UNO
Carlos Enrique Sánchez Ramos.	C.c 79.625.507 de Bogotá	UNO
Margarita Bernal.	C.c 39.783.981 de Bogotá	DOS
Liza Catalina Peralta Piedrahita	C.c 52.344.586 de Bogotá	DOS
Andrés Felipe Calderón Vasquez	C.c 11.206.074 de Girardot Cundinamarca	DOS
Liliana Martínez Polo	C.c 52084104 de Bogotá	TRES
Juan Giraldo	C.c 1026290924 de Bogotá	TRES
Justo Calderón	C.c 88.241.661 de Cúcuta	TRES

Compromisos de los jurados:

Los jurados designados adquieren los siguientes compromisos que garantizan que su decisión se enmarque en los principios de transparencia y objetividad:

- Leer detenidamente las condiciones de participación de la invitación cultural.
- Declararse impedido, mediante comunicación escrita, con máximo tres (3) días hábiles posteriores a la fecha de habilitación de las iniciativas para su evaluación, respecto de las cuales identifique la existencia de un conflicto de intereses, o frente aquellas en las que considere que no puede emitir un concepto objetivo.
- Asistir a las reuniones, audiciones, sustentaciones, visitas de campo o demás actividades programadas durante el proceso de evaluación, en el lugar, fecha y hora que le sean indicados.
- Leer y evaluar previamente a la deliberación las iniciativas de la invitación.
- Tener en cuenta los criterios de evaluación establecidos y realizar la selección de conformidad con los principios de objetividad, transparencia y autonomía.

+Emitir el concepto técnico por cada criterio de valoración o una recomendación como retroalimentación al participante en el formato que sea definido.

- Participar en la jornada de deliberación en la fecha, hora y lugar indicados por la entidad que lo seleccionó.
- Sustentar y firmar el acta de recomendación de ganadores de la invitación cultural.

	ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	 Al contestar, por favor cite el radicado: No.: *20259200187553* Fecha: 16-04-2025
		VERSIÓN: 01	
		FECHA: 23/03/2023	

- Acudir ante la entidad y presentar por escrito las aclaraciones que le sean requeridas, en el evento de presentarse solicitudes efectuadas por terceros, organismos de control o participantes.
- Cumplir éticamente los deberes encomendados como evaluador, procurando siempre la observancia de los principios de igualdad, buena fe y dignidad humana consignados en la Constitución.
- Abstenerse de hacer uso de la información a la que accede en su condición de jurado, para cualquier objetivo diferente de la evaluación, respetando siempre los derechos de autor del participante.

Para la presente Invitación Cultural y teniendo en cuenta los jurados seleccionados por el comité habrá tres ternas. El reconocimiento para otorgarse a cada jurado seleccionado será de Cinco millones de pesos (\$5.000.000)

En constancia firman,



Juliana Toral
SDDE



Maria Andrea Solano Behaine
IPES



Blanca Andrea Sanchez
FUGA



Caterine Ortiz
IDT

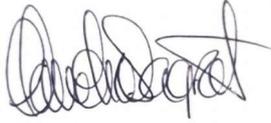


Luz Mery Pinilla
IPES



Valentina Ruiz
IDT

	ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	 Al contestar, por favor cite el radicado: No.: *20259200187553* Fecha: 16-04-2025
		VERSIÓN: 01	
		FECHA: 23/03/2023	



Claudia Sagra
IPES

Documento 20259200187553 firmado electrónicamente por:	
Miller Duván Arango Aguilar	Contratista Dirección de Redes y Acción Colectiva Fecha firma: 24-04-2025 20:29:59
Angélica Rocío Martínez Torres	Directora de Redes y Acción Colectiva Dirección de Redes y Acción Colectiva Fecha firma: 24-04-2025 13:50:18
Mahureny Liseth Bermúdez Díaz	Contratista Dirección de Redes y Acción Colectiva Fecha firma: 24-04-2025 13:23:39
David Alberto Diaz Quintero	Contratista Dirección de Redes y Acción Colectiva Fecha firma: 16-04-2025 17:15:00
Carlos Andrés Muñoz Duque	Contratista Dirección de Redes y Acción Colectiva Fecha firma: 16-04-2025 16:30:21
 f7825aa22f26c6f7c91abaac9f73ccb0dc8016aaadde27a70964477260ad7805 Codigo de Verificación CV: b17a8	