

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE	ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	**20249200330933** Al contestar, cite el radicado: No.: *20249200330933* Fecha: 31-08-2024
		VERSIÓN: 01	
		FECHA: 23/03/2023	

LUGAR: Sala de juntas de la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte.

FECHA: 16/08/2024

HORA: 8:30 A.M.-10.00 A.M.

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

ASISTENTES A LA REUNIÓN <i>(Si son más de cinco participantes anexar registro de asistencia)</i>		
NOMBRE	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO
Angelica Roció Martínez Torres	Director (a) de la Dirección de Redes y acción colectiva/SCRD	angelica.martinez@scrd.gov.co
César Peláez	Jefe Oficina Asesora de comunicaciones del instituto distrital de Turismo	cesar.pelaez@idt.gov.co
Iván Morales	Subdirector para la Gestión del Centro de la Fundación Gilberto Álzate Avendaño- FUGA	imorales@fuga.gov.co
María Solano	Subdirector (a) de emprendimiento Servicios empresariales y comercialización del Instituto para la economía social - IPES.	masolanob@ipes.gov.co
Juliana Toral	Subdirector (a) de Intermediación, Formalización y Regulación Empresarial de la Secretaría de Desarrollo Económico.	jtoral@desarrolloeconomico.gov.co

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, César Peláez Jefe Oficina Asesora de comunicaciones del instituto distrital de Turismo, Iván Morales Subdirector para la Gestión del Centro de la Fundación Gilberto Álzate Avendaño- FUGA, María Solano Subdirectora de Emprendimiento Servicios Empresariales y Comercialización del Instituto Para La Economía Social - IPES, Juliana 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"-SCRD.

De acuerdo con el plan de trabajo asociado a la Invitación Cultural Sabor Bogotá, se

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE</p>	<h2>ACTA DE REUNIÓN</h2>	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	**20249200330933** Al contestar, cite el radicado: No.: *20249200330933* Fecha: 31-08-2024
		VERSIÓN: 01	
		FECHA: 23/03/2023	

desarrolla el proceso de revisión, evaluación y selección de jurados. Este proceso inicia desde el mes de agosto 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 Ázate 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”-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 o áreas afines, con mínimo de 5 años de experiencia en la industria gastronómica, especializado en cocina tradicional bogotana y la promoción de ingredientes locales.

El experto deberá tener conocimiento y habilidades especializadas en la gastronomía de Bogotá y sus alrededores. Se valorará la experiencia como consultor en cocina tradicional y en restaurantes Bogotanos, lo que implica un sólido entendimiento de los ingredientes locales, las técnicas culinarias tradicionales y las tendencias contemporáneas de la cocina bogotana. Además, se requiere una comprensión sólida de la historia gastronómica local y la capacidad única de adaptar e reinterpretar recetas tradicionales con un enfoque contemporáneo y creativo.

Número de integrantes para el comité solicitados: 1

Perfil 2:

Gastrónomo, Chef, investigador 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, deberá tener experiencia y conocimiento en la cocina tradicional Colombiana, cocina internacional, uso del producto local, desarrollo de conceptos culinarios y prácticas de manejo de alimentos, evaluación y reseñas de experiencias culinarias.

Número de integrantes para el comité solicitados: 1

Perfil 3:

Creador de contenido foodie con experiencia culinaria a través de plataformas digitales y redes sociales. Contar con 5 años de experiencia en el ámbito culinario y gastronómico, dedicado a la producción de contenido audiovisual y reseñas sobre gastronomía, con un

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE	ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	**20249200330933** Al contestar, cite el radicado: No.: *20249200330933* Fecha: 31-08-2024
		VERSIÓN: 01	
		FECHA: 23/03/2023	

profundo conocimiento del panorama culinario actual. Especializado en crear recetas originales utilizando productos de mercados locales y en promover experiencias gastronómicas auténticas.

Debe tener experiencia en trabajos de entornos de cocina amateur, cocina tradicional y contemporánea, y tener la capacidad de evaluar aspectos sensoriales y realizar reseñas detalladas de experiencias culinarias.

Número de integrantes para el comité solicitados: 1

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
Diana Carolina Rico Galeano	<p>Chef y restauradora con más de 20 años de experiencia, propietaria del restaurante Dos Gatos y Simone, fundado en 2003, y creadora de los restaurantes Letizia y Gratitude (mesa de territorio colombiano). Su enfoque se basa en la cocina de autor con influencia mexicana, fusionada con ingredientes locales y técnicas tradicionales colombianas, enriquecida por su formación en artes escénicas.</p> <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocina de autor y fusión gastronómica. • Gerencia y asesoría en restaurantes. • Formación en Bellas Artes, Economía creativa y Gestión Cultural. <p>Formación Académica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instituto Superior Mariano Moreno: Estudios en Cocina. • ASAB: Maestra en Artes Escénicas. <p>Participaciones y Ponencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bogotá Madrid Fusión (2022): Ponente en "El encuentro multicultural en las cocinas bogotanas". • Ruta Gastrofest (2022): Participante.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE CULTURA,
RECREACIÓN Y DEPORTE

ACTA DE REUNIÓN

CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02

VERSIÓN: 01

FECHA: 23/03/2023

****20249200330933****

Al contestar, cite el radicado:
No.: ***20249200330933***

Fecha: 31-08-2024

- Festival Gastronómico de Tocancipá (2023): Tallerista.

Experiencia como Jurado:

- Festival Gastronómico de Junín (2023).
- Aniversario de Fundación de Tenjo (2023): Jurado en la categoría Pastelería.

Experiencia Profesional:

- **Restaurante “Dos Gatos y Simone”** – Bogotá, Colombia (2003 – Presente): Chef Propietaria, gestión integral y propuesta estética y artística.
- **Restaurante Taquería “Dos Gatos”** – Bogotá, Colombia (2022 – Presente): Chef Propietaria, desarrollo de concepto gastronómico.
- **Restaurante “Letizia” y “Gratitud”** – Bogotá, Colombia (2010 – Presente): Creadora de conceptos gastronómicos innovadores.

Reconocimientos y Premios:

- **Bogotá sabe a centro (2023)**: Primer lugar en Cocina de Autor con el plato “Desojando”.
- **Sabor Candelaria (2022)**: Primer puesto en Cocina Internacional.
- **Sabor Candelaria (2019)**: Primer puesto en Creación Innovación.
- **Sabor Candelaria (2017)**: Primer lugar en Sopas y Sancocho.
- **Sabor Candelaria**: Tercer lugar en Cocina del Siglo XIX.

Ricardo Malagón
Barbero

Cocinero con más de 35 años de experiencia, titulado en Gastronomía y Culinaria, y especializado en pedagogía y docencia. Es Chef Instructor Internacional y Entrenador Hotelero Internacional. Trabaja en el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, donde lidera proyectos que promueven la identidad de la cocina colombiana a nivel internacional.

Logros Destacados:

- **Proyectos de Investigación:** Desarrolla prototipos



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE CULTURA,
RECREACIÓN Y DEPORTE

ACTA DE REUNIÓN

CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02

VERSIÓN: 01

FECHA: 23/03/2023

****20249200330933****

Al contestar, cite el radicado:
No.: ***20249200330933***

Fecha: 31-08-2024

gastronómicos para salvaguardar la identidad gastronómica y la soberanía alimentaria. Ha trabajado en proyectos como "Frutos Liofilizados del Bosque Amazónico" y "Saberes y senderos gastronómicos del pacífico chocoano".

- **Publicaciones:** Su libro "Saberes y senderos gastronómicos del pacífico chocoano" fue reconocido en los Gourmand World Cookbook Awards 2020. Otro de sus libros, "Cocina ancestral y tradicional de la Guajira", ganó en 2022 el premio al mejor libro de investigación de escuelas de cocina.
- **Liderazgo:** Fue nombrado presidente de la Academia Culinaria de las Américas en 2022.

Actualmente, está desarrollando un proyecto de investigación sobre las cocinas campesinas de Boyacá, Colombia. Además, ha sido nominado a varios premios Gourmand World Cookbook Awards.

Carlos Andrés Muñoz
Duque

Carlos Muñoz, periodista Bogotano apasionado por la gastronomía y el contenido digital. A través de sus recorridos por Bogotá, Colombia y otros países, Carlos ha construido una comunidad en redes sociales interesada en el buen comer, los viajes, la historia, y las aventuras gastronómicas.

Contenido Destacado:

- Publicaciones sobre puestos callejeros, restaurantes, hoteles, destinos, recetas, y proyectos colaborativos en el sector gastronómico.
- Generación de contenido en áreas como turismo, experiencias, vehículos y estilo de vida.

Estadísticas de Redes Sociales:

- **Instagram:** 47.4K seguidores, con un alcance total de 101.6 mil impresiones en el último mes.
- **YouTube:** 123K visualizaciones y 18K suscriptores, con un 97.7% de audiencia en Colombia.
- Mayor audiencia entre personas de 25-44 años, principalmente hombres.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE	ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	**20249200330933** Al contestar, cite el radicado: No.: *20249200330933* Fecha: 31-08-2024
		VERSIÓN: 01	
		FECHA: 23/03/2023	

	<p>Planes para Emprendedores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carlos ofrece planes de baja inversión para apoyar a emprendedores locales, con formatos digitales específicos para negocios con hasta dos años de apertura y pequeños locales. <p>Dinámica Especial:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Juega, Gana y Come" es una dinámica interactiva en la que los participantes compiten para ganar productos de restaurantes, promoviendo la compra a través de videos colaborativos.
--	---

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
Diana Carolina Rico Galeano	52.434.586 de Bogotá	UNO
Ricardo Malagón Barbero	79.429.871 de Bogotá	DOS
Carlos Andrés Muñoz Duque	80.058.129 de Bogotá	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.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE	ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	**20249200330933** Al contestar, cite el radicado: No.: *20249200330933* Fecha: 31-08-2024
		VERSIÓN: 01	
		FECHA: 23/03/2023	

- 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.
- 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.

El estímulo a otorgarse a cada jurado será de Cuatro millones quinientos mil pesos (\$4.500.000), teniendo en cuenta las propuestas a evaluar, distribuidas en una terna, y el tiempo y complejidad del proceso.

En constancia firman,



Angelica Roció Martínez Torres

Directora de la Dirección de Redes y acción colectiva de la SCR D



Iván Morales

Subdirector para la Gestión del Centro de la fundación Gilberto Álzate Avendaño- FUGA



Juliana Toral

Subdirectora de Intermediación, Formalización y Regulación Empresarial - Secretaría de Desarrollo Económico



César Peláez

Jefe Oficina Asesora de comunicaciones del instituto distrital de Turismo

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE CULTURA RECREACIÓN Y DEPORTE</p>	ACTA DE REUNIÓN	CÓDIGO: GMC-MN-01-FR-02	**20249200330933** Al contestar, cite el radicado: No.: *20249200330933* Fecha: 31-08-2024
		VERSIÓN: 01	
		FECHA: 23/03/2023	



María Andrea Solano
Subdirectora de Emprendimiento Servicios Empresariales y Comercialización del Instituto
Para La Economía Social - IPES



Radicado: **20249200330933**

Fecha 31-08-2024 20:32

El Documento 20249200330933 fue firmado electrónicamente por:	
Angélica Rocío Martínez Torres	Directora, Dirección de Redes y Acción Colectiva, ID: 1018421450, angelica.martinez@scrd.gov.co, Fecha de Firma: 09-09-2024 15:46:58
Lormy Karen Zulehyma Caviedes Artunduaga	Contratista, Dirección de Redes y Acción Colectiva, ID: 1075268966, lormy.caviedes@scrd.gov.co, Fecha de Firma: 09-09-2024 10:11:20
 2145391062cf5ae81545094517b869627d9d00c734b2ff5e07e310555ef16f93 Codigo de Verificación CV: a9d43	

