

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE	GESTIÓN DE LA PROMOCIÓN DE AGENTES Y PRÁCTICAS CULTURALES Y RECREODEPORTIVAS	CÓDIGO: PCR-PR-05-FR-08	*20252200318713* Al contestar, citar el número: Radicado: 20252200318713 Fecha: 27-06-2025
	ACTA DE RECOMENDACIÓN O SELECCIÓN DE GANADORES(AS)	VERSIÓN: 01	
		FECHA: 02/12/2024	
		Página 1 de 6	

**Invitación Cultural Sabor Bogotá 2025
ACTA DE RECOMENDACIÓN DE PRESELECCIÓN**

El día 27 de junio del 2025 a las 9:00 a.m. deliberó en la ciudad de Bogotá la terna de jurados de selección integrado por las siguientes personas:

Nombre y apellido	Tipo de documento	Número de documento
Gerardo Alvarado Mejía	Cédula de Ciudadanía	79.983.319
Margarita Bernal	Cédula de Ciudadanía	39.783.981
Juan Diego Giraldo Gutiérrez	Cédula de Ciudadanía	1.026.290.924

La reunión se realizó con el propósito de concluir el proceso de selección de los(as) participantes en el nombre de la convocatoria Sabor Bogotá 2025 para la Categoría 4. Cocina Tradicional Fritanga.

PRIMERO. Inscritos y habilitados

Al cierre de la convocatoria el día 02 de mayo del 2025 a las 17:00:00, se inscribieron en total 203 Iniciativas: 7 en la Categoría 4. Cocina Tradicional Fritanga, de las cuales quedaron 4 habilitadas para ser evaluadas por parte del jurado

SEGUNDO. Criterios de selección – Primera ronda

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

Categoría 4. Cocina Tradicional Fritanga	Puntaje
Técnica culinaria: La iniciativa describe y demuestra habilidad y precisión en la preparación y ejecución del plato, incluyendo técnicas culinarias apropiadas.	40

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE	GESTIÓN DE LA PROMOCIÓN DE AGENTES Y PRÁCTICAS CULTURALES Y RECREODEPORTIVAS	CÓDIGO: PCR-PR-05-FR-08	*20252200318713* Al contestar, citar el número: Radicado: 20252200318713 Fecha: 27-06-2025
		VERSIÓN: 01	
	ACTA DE RECOMENDACIÓN O SELECCIÓN DE GANADORES(AS)	FECHA: 02/12/2024	
		Página 2 de 6	

Descripción Detallada del plato: El participante describe detalladamente los ingredientes que utilizará en la receta y exaltando el producto local.	30
Contextualización: La iniciativa contextualiza el plato dentro de la cultura y la historia bogotana, explicando su origen y evolución.	10
Justificación e inspiración: El participante explicará cuáles fueron las razones que lo motivaron a presentar su preparación en la categoría. Describe si existe una razón familiar, comercial o social que inspiraron la receta.	20
Total	100

TERCERO. Resultado de la evaluación

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 4. Cocina Tradicional Fritanga						
No	CÓD. DE LA INICIATIVA O PROPUESTA	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	PUNTAJE FINAL
1	28776	Persona jurídica	PIQUETEADERO DOÑA SEGUNDA	NIT	24.086.016-4	94,7
2	28606	Persona natural	Lina Arias Bonilla	Cédula de Ciudadanía	1.015.451.471	91,7
3	28708	Persona natural	Ana Teresa Moreno Espitia	Cédula de Ciudadanía	51.848.424	75,3
4	28168	Persona natural	Gladys Kathelyne Pineda Morales	Cédula de Ciudadanía	52.496.064	50,7

CUARTO. Recomendación de preselección

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

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE	GESTIÓN DE LA PROMOCIÓN DE AGENTES Y PRÁCTICAS CULTURALES Y RECREODEPORTIVAS	CÓDIGO: PCR-PR-05-FR-08	*20252200318713* Al contestar, citar el número: Radicado: 20252200318713 Fecha: 27-06-2025
		VERSIÓN: 01	
	ACTA DE RECOMENDACIÓN O SELECCIÓN DE GANADORES(AS)	FECHA: 02/12/2024	
		Página 3 de 6	

Categoría 4. Cocina Tradicional Fritanga						
No	CÓD. DE LA INICIATIVA O PROPUESTA	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	PUNTAJE FINAL
1	28776	Persona jurídica	PIQUETEADERO DOÑA SEGUNDA	NIT	24.086.016-4	94,7
2	28606	Persona natural	Lina Arias Bonilla	Cédula de Ciudadanía	1.015.451.471	91,7
3	28708	Persona natural	Ana Teresa Moreno Espitia	Cédula de Ciudadanía	51.848.424	75,3

QUINTO. Observaciones

1. Aspectos destacados de las propuestas o iniciativas preseleccionadas:

- Lo que más llama la atención fue la gran motivación y pasión por el oficio que se percibía en cada propuesta. Se nota un profundo respeto por la cocina y por los saberes que la sostienen. Varias de las iniciativas reflejan procesos de investigación sólidos, y muchas de ellas revelan una conexión auténtica y sentida con la cocina bogotana. Además, hay una presencia fuerte y significativa de la cocina cundiboyacense en los saberes y sabores presentados, lo que demuestra un compromiso por visibilizar y valorar la tradición gastronómica del altiplano.

- Durante el proceso de evaluación de las iniciativas preseleccionadas, fue evidente el compromiso y la creatividad de la mayoría de los participantes. Se destacaron especialmente aquellas propuestas que, además de presentar una idea sólida, lograron articular una narrativa coherente alrededor de su concepto gastronómico, su impacto en la comunidad y su aporte a la identidad culinaria local.

- Muchos de los participantes mostraron una notable capacidad para innovar, ya sea a través del uso de ingredientes autóctonos, técnicas culinarias tradicionales reinterpretadas, o mediante enfoques sostenibles y responsables en sus procesos. También se valoró positivamente el profesionalismo con el que varias propuestas fueron presentadas, cuidando tanto la redacción como la claridad de los objetivos, lo cual facilitó enormemente su evaluación.

- Se evidencia un sólido compromiso con la tradición gastronómica de la fritanga colombiana, integrando elementos simbólicos de fuerte arraigo cultural como la longaniza, la morcilla y el chicharrón. Se valoró positivamente que algunas descripciones incluyeran un componente emocional y familiar, evocando memorias y saberes heredados que aportan sentido de pertenencia a la propuesta.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE	GESTIÓN DE LA PROMOCIÓN DE AGENTES Y PRÁCTICAS CULTURALES Y RECREODEPORTIVAS	CÓDIGO: PCR-PR-05-FR-08	*20252200318713* Al contestar, citar el número: Radicado: 20252200318713 Fecha: 27-06-2025
	ACTA DE RECOMENDACIÓN O SELECCIÓN DE GANADORES(AS)	VERSIÓN: 01	
		FECHA: 02/12/2024	
	Página 4 de 6		

- En ciertos casos, se cumplió rigurosamente con el diligenciamiento del formato, mostrando buena redacción, claridad conceptual y una narrativa que expresaba con autenticidad la motivación del participante. También se destacó el uso de imágenes como recurso de valor agregado y la incorporación de proveedores identificados, lo cual aporta transparencia al proceso.

- Hubo propuestas que, aunque presentadas de forma manuscrita, transmitieron de manera efectiva la pasión y experiencia del participante. En estas, el producto de fritanga no solo fue una receta, sino una representación viva del patrimonio gastronómico local, generando expectativas de degustación.

2. Recomendaciones para las iniciativas preseleccionadas:

- Recomendaría profundizar un poco más en la investigación sobre la tradición y el orgullo gastronómico bogotano. Es importante reconocer que esta ciudad también tiene una historia culinaria valiosa que merece ser contada y visibilizada. Asimismo, sería útil trabajar en mejorar la redacción de los textos presentados, cuidando la coherencia narrativa y el uso preciso del lenguaje. Por último, es fundamental no omitir pasos en las recetas o preparaciones: incluir todos los procesos, incluso los más básicos, no solo enriquece el documento, sino que también permite transmitir el conocimiento con mayor claridad y rigor.

- A quienes fueron preseleccionados, les recomendaría seguir fortaleciendo el enfoque estratégico de sus propuestas. Es fundamental no solo contar con una idea innovadora, sino también sustentarla con una visión clara de crecimiento, sostenibilidad y diferenciación en el mercado.

- Asimismo, sugeriría prestar especial atención a la manera en que comunican sus iniciativas. Una presentación clara, estructurada y bien argumentada genera un mayor impacto y permite que el valor del proyecto se entienda más fácilmente. Finalmente, invito a estos emprendedores a continuar apostándole a la identidad local, aprovechando los insumos, saberes y tradiciones que hacen única la oferta gastronómica de Bogotá.

- Detallar rigurosamente el procedimiento técnico de cada componente de la fritanga. En particular, es indispensable precisar los prelistamientos (mise en place) de productos como la longaniza y la morcilla, cuya elaboración involucra procesos críticos específicos de cocción y manipulación.

- Corregir y estandarizar las unidades de medida, utilizando formatos claros y consistentes (gramos, mililitros, unidades), a fin de facilitar tanto el costeo como la comprensión del plato.

- Asegurar coherencia entre la narrativa cultural y la ejecución práctica, evitando que el discurso emotivo o tradicional quede desligado de los procesos técnicos, del control de calidad y de la presentación final del plato.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE</p>	GESTIÓN DE LA PROMOCIÓN DE AGENTES Y PRÁCTICAS CULTURALES Y RECREODEPORTIVAS	CÓDIGO: PCR-PR-05-FR-08	<p>*20252200318713* Al contestar, citar el número: Radicado: 20252200318713 Fecha: 27-06-2025</p>
	<p>ACTA DE RECOMENDACIÓN O SELECCIÓN DE GANADORES(AS)</p>	VERSIÓN: 01	
		FECHA: 02/12/2024	
		Página 5 de 6	

- Ampliar y precisar la trazabilidad de insumos y proveedores, incorporando información clara sobre su origen, estándares de calidad y relación con el producto final, especialmente cuando se utilizan insumos artesanales o locales.

- Tener muy clara la propuesta de valor y elementos diferenciales que hacen ganadora la propuesta correlacionando producto con narrativa.

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

- Es fascinante encontrar tanta pasión y creatividad en las iniciativas presentadas. Se evidencia un compromiso genuino con el oficio y con la cocina como expresión cultural. Para futuras convocatorias, sugeriría solicitar que todas las propuestas incluyan una fotografía del plato terminado. Si fue presentado, se entiende que ya ha sido preparado y la imagen complementaría el relato.

- La convocatoria reflejó el dinamismo y la diversidad del sector gastronómico de la ciudad. Participaron proyectos con distintas trayectorias, estilos y enfoques, lo que enriqueció enormemente el proceso de selección. Se nota un ecosistema en crecimiento, con emprendedores que están dispuestos a arriesgarse, a innovar y a contribuir activamente al desarrollo cultural y económico de Bogotá.

- Sin embargo, es importante resaltar que un pequeño porcentaje de los participantes no logró presentar adecuadamente su propuesta, ya sea por no diligenciar completamente los formatos o por no explicar claramente los objetivos y alcances de su iniciativa. Para futuras ediciones, sería útil ofrecer orientación o capacitaciones previas sobre cómo estructurar y presentar las propuestas, con el fin de brindar igualdad de condiciones para todos los participantes.

- El proceso de convocatoria reflejó un gran interés por parte de los participantes en rescatar y reivindicar las raíces culinarias tradicionales de Colombia, siendo la fritanga un eje articulador del patrimonio y la identidad popular. Las propuestas reflejaron entusiasmo y conexión emocional con los saberes familiares, lo cual resultó enriquecedor desde el punto de vista cultural.

- Sin embargo, se evidenció una disparidad importante entre la motivación narrativa y la precisión técnica, lo cual dificultó en varios casos la evaluación objetiva de la propuesta. Algunos participantes manejaron de manera superficial elementos fundamentales como procedimientos detallados, estandarización de medidas o justificación de calidad del producto.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE	GESTIÓN DE LA PROMOCIÓN DE AGENTES Y PRÁCTICAS CULTURALES Y RECREODEPORTIVAS	CÓDIGO: PCR-PR-05-FR-08	*20252200318713* Al contestar, citar el número: Radicado: 20252200318713 Fecha: 27-06-2025	
	ACTA DE RECOMENDACIÓN O SELECCIÓN DE GANADORES(AS)	VERSIÓN: 01		FECHA: 02/12/2024
		Página 6 de 6		

- Otro aspecto a mejorar fue la claridad en la estructura de costos y el uso genérico de conceptos como "apoyo de proveedores", donde se pudo especificar la trazabilidad o los criterios de selección de los mismos.
- Finalmente, aunque varias propuestas lograron transmitir con pasión el sentido profundo de la fritanga como símbolo cultural, es necesario fortalecer las capacidades técnicas, operativas y comerciales, para que este tipo de iniciativas logren proyectarse más allá del ámbito doméstico y tengan viabilidad en escenarios gastronómicos más exigentes.

En constancia firman,



Gerardo Alvarado Mejía

C.C.79.983.319



Margarita Bernal

C.C. 39.783.981



Juan Diego Giraldo Gutiérrez

C.C. 1.026.290.924