



CONCURSO GASTRONÓMICO 2018

El presente proyecto Cultural tiene como eje central la memoria Gastronómica Ancestral y el sentido de pertenencia, arraigo y orgullo por la localidad y cultura de origen. Busca mantener o recuperar las recetas ancestrales y sus secretos, para de esta manera generar olores, sabores, colores y versatilidad de nuestra comida colombiana. Adicionalmente, la receta puede estar apoyada por la música, el baile y el vestuario de la región que se esté representando o dando a conocer.

Objetivos

- Fomentar y estimular la cultura mediante la divulgación y promoción, de la memoria gastronómica regional de nuestro país, induciendo y motivando a los servidores públicos, a resaltar y compartir las recetas típicas o ancestrales, sus formas de preparación y sus secretos.
- Generar espacios de investigación acerca de la cultura regional en torno a sus platos e historia, a partir de los cuales se adelante un proyecto cultural donde participa el funcionario y/o contratista, compartiendo una receta típica de su región, resaltando la herencia cultural y el legado que su preparación representa, compartiendo su elaboración y sus secretos, apoyado de la historia, mitos, tradiciones, arte y/o música de la región que está representando.

Justificación

La propuesta metodológica para la ejecución del presente programa se basa en el reconocimiento de recetas tradicionales y típicas, mediante el registro documentado, la construcción y visualización de la recuperación de recetas ancestrales o de comida típica de su región y sus secretos. El participante elabora o prepara una receta típica de su región, paso a paso, en la cual demuestre su tradición y secretos de la misma. Puede realizar un video donde muestre o comparta la receta paso a paso, pero necesariamente para concursar, debe enviar un documento o informe con registro fotográfico de la preparación y de su participación en la misma y si desea incluir música, baile o el vestuario de la región que esta representando.

Metodología:

- **Quiénes pueden participar**

Podrán participar todos los servidores públicos aficionados y amantes de la cocina, que pertenezcan a la Unidad para las Víctimas. La participación puede realizarse de manera grupal, con un máximo de 3 integrantes por equipo.



- **Condiciones mínimas de las preparaciones:**

1. Los platos que se prepararán serán de libre elección de cada grupo (sopa, plato fuerte, postre, bebida, etc.), con la única condición de que la receta seleccionada sea comida típica de la región que se está representando.
2. No olvide documentar el proceso de acuerdo con el requerimiento señalado en el presente instructivo.
3. En las DT deberán ofrecer degustación al Director Territorial (y en la medida de lo posible a sus compañeros).
4. A los semifinalistas se les podrá solicitar el envío de muestras con destino al jurado.

Jurados: El Jurado está conformado por personal del área de bienestar del Instituto Distrital de Recreación y Deporte de Bogotá (IDRD).

- **Cronograma**

CRONOGRAMA CONCURSO GASTRONOMICO 2018			
	ACTIVIDAD	Nov	Dic
1	Inscripciones	23	5
2	Entrega de muestras en D.T.		7
3	Envío del documento y soportes vía correo electrónico a la dirección nathalie.pena@unidadvictimas.gov.co		10 al 12
4	Listado de preseleccionados		14
5	Entrega de muestras de los platos al jurado (si aplica)		14
6	Premiación y comunicación de Resultados		18

NOTA: *Los inscritos que no cumplan con los tiempos establecidos quedarán fuera del concurso*

Para participar, todos los interesados deben enviar el proyecto con la siguiente Información:

1. **INSCRIPCIONES:** La inscripción se realizará enviando un correo a la dirección nathalie.pena@unidadvictimas.gov.co con la siguiente información:
 - Indicar en el asunto: concurso gastronómico 2018
 - Nombre del plato, bebida, postre o receta típica
 - Nombre de los integrantes y nombre de la Dirección Territorial.
 - Descripción de la temática de los contenidos culturales



3. ENVÍO DEL DOCUMENTO Y SOPORTES

- 1) El proceso de investigación, registro y/o divulgación de la receta ancestral.
- 2) ¿Por qué es relevante esta receta en su región? Narre la relación e importancia de la receta en su contexto. Incluya datos importantes que se tuvieron en cuenta en su planteamiento cultural.
- 3) Describa detalladamente las etapas de la receta y cada una de las actividades que hacen parte de esta.
- 4) Incluya registro fotográfico de la preparación y de sus participantes en el mismo.

4. LISTADO DE PRESELECCIONADOS

De los semifinalistas se escogerán tres (3) grupos o recetas finalistas de los cuales uno será el ganador.

5. ENTREGA DE MUESTRAS DE LOS PLATOS AL JURADO (SI APLICA)

- Criterios de evaluación

ASPECTO	PUNTAJE
Sabor, gusto y aroma	40 puntos
Carácter tradicional del plato e historia de éste	20 puntos
Creatividad de la presentación de la receta ancestral	20 puntos
Participación de todo el equipo	20 puntos

6. PREMIACIÓN Y COMUNICACIÓN DE RESULTADOS

Se tendrán los siguientes estímulos para este proyecto:

El ganador tendrá como premio un bono de turismo por valor de \$1.000.000 por la receta con la que participó