

ACTA No. 008 DE 2015 DEL CONVENIO No. 4148.0.27.2.067 DE 2015

POR MEDIO DE LA CUAL SE AMPLIA EL PLAZO DE LA CONVOCATORIA APOYO A PROCESOS ARTÍSTICOS Y CULTURALES DE CALI 2015, PARA LA MODALIDAD DE COCINAS TRADICIONALES – GASTRONOMIA Y SE MODIFICA EL CRONOGRAMA GENERAL DE LA CONVOCATORIA.

En desarrollo del convenio interadministrativo No. 4148.0.27.2.067 de 2015, suscrito entre la Secretaría de Cultura y Turismo de Santiago de Cali y la Caja de Compensación Familiar del Valle del Cauca Comfenalco Valle, que tiene por objeto: "Aunar esfuerzos técnicos, financieros y humanos para el reconocimiento y fortalecimiento de procesos culturales con mayor grado de vulnerabilidad que se desarrollan en Santiago de Cali, a través de una convocatoria donde se seleccionarán y cofinanciarán propuestas de circulación internacional y fortalecimiento de eventos culturales que conlleven un proceso de formación y desarrollo, a través de lo cual generen identidad y apropiación de la región, de acuerdo con los proyectos inscritos como "APOYO AL RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL DE LOS PROCESOS CULTURALES" EBI: 046104 y "APOYO AL FORTALECIMIENTO DE LOS PROCESOS E INSTITUCIONES DE SANTIAGO DE CALI" EBI:034513, correspondiente a la vigencia fiscal 2015", se procede a ampliar el plazo en la línea de Cocinas Tradicionales – Gastronomía, donde el número de proyectos presentados fue insuficiente en relación con el número de apoyos ofrecidos y se modifica el cronograma de la convocatoria.

Teniendo en cuenta que la Convocatoria Apoyo a Procesos Artísticos y Culturales de Cali 2015, cerró el día 14 de septiembre de 2015, según consta en el Acta 005 del Comité Técnico del Convenio, y que en ella se registraron 47 proyectos, correspondientes a cinco (5) líneas de acción de la convocatoria, encontrando que en la línea de Cocinas Tradicionales – Gastronomía, se inscribieron dos (2) proyectos para la modalidad de Encuentro de Generaciones, existiendo el ofrecimiento de cinco (5) apoyos y para la modalidad de Reinterpretación de una Receta Tradicional Vallecaucana, se inscribió un (1) proyecto, existiendo el ofrecimiento de dos (2) apoyos, por lo anterior se decide ampliar el plazo de cierre y la participación, para la línea de Cocinas Tradicionales - Gastronomía con sus dos modalidades, manteniendo las condiciones generales de participación publicadas en www.cali.gov.co/cultura y www.comfenalcovalle.com.co; modificándose únicamente las siguientes condiciones o requisitos en la línea de acción donde se amplía el plazo y el cronograma de la convocatoria, de la siguiente manera:

LÍNEA DE ACCIÓN: COCINA TRADICIONAL – GASTRONOMÍA

La línea de acción de cocinas tradicionales y gastronomía tiene como objetivo reconocer y apoyar a quienes conservan el saber de la cocina tradicional vallecaucana; se pretende promover y estimular la preservación de platos tradicionales del Valle del Cauca, influenciados por vertientes culturales como haciendas, colonización antioqueña, indígena o gran cauca.

Se convoca a cocineros portadores de la tradición culinaria del Valle del Cauca, cocineros profesionales o con estudios técnicos en cocina, estudiantes de cocina, amas de casa o cocineros empíricos o aficionados, para que participen con una

receta de las cocinas tradicionales del Valle del Cauca, en las modalidades de encuentro de generaciones y reinterpretación de una receta tradicional Vallecaucana.

ENCUENTRO DE GENERACIONES EN PREPARACION TRADICIONAL

En la presente convocatoria se entiende por **encuentro de generaciones en preparación tradicional**, la fórmula o receta para la elaboración de un plato por parte de dos (2) participantes (uno mayor de 50 años y otro menor de 40 años) que conserve la autenticidad de los productos y preparaciones que lo caracterizan como propio del departamento del Valle del Cauca.

Además son el resultado de un proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia, de generación en generación. Cada cocina tiene su historia y su propia narrativa, así como un acervo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. La cocina se aprende haciendo.

La pareja concursante debe conocerse entre sí, con o sin tipo de parentesco. Debe ser evidente que hay un encuentro de generaciones y de saberes que comparten el gusto por preparar un plato vallecaucano. Cada uno debe describir cuál será su participación en la elaboración del plato de larga cocción. No se trata de un experto con un asistente, sino de un diálogo y aporte mutuo, donde se complementen.

Los dos participantes deben vivir en el Valle del Cauca y por lo menos uno, debe residir en Cali actualmente.

El proyecto inicial debe ser presentado por escrito, donde se haga una breve reseña histórica de la preparación (receta) y su importancia en la cotidianidad de sus pobladores, este será el primer paso para que el comité evaluador escoja cinco parejas que van a cocinar, donde se valorará el trabajo conjunto, la autenticidad de la receta o tradición de la cocina vallecaucana, y especialmente el resultado: su sabor y buena presentación.

Para las cinco parejas seleccionadas se dispondrá de una cocina para la preparación y menaje de la presentación (emplatado) de las recetas concursantes, y se les entregará a cada pareja un recurso económico de hasta \$100.000 dependiendo de la categoría del plato a concursar, para la compra de los ingredientes que cada uno requiera.

Cada participante debe preparar cuatro (4) porciones de su receta.

REINTERPRETACION DE UNA RECETA TRADICIONAL VALLECAUCANA

En la presente convocatoria se entiende por **reinterpretación o preparación original** la preparación de una receta o plato tradicional vallecaucano por parte de un (1) participante de manera individual, innovando en la preparación con nuevos ingredientes, retirando algunos ingredientes, haciendo fusión con otros elementos gastronómicos o cambiando la presentación del plato sin dejar perder la esencia que lo caracteriza.

El proyecto inicial debe ser presentado por escrito, donde se haga una breve reseña de la preparación (receta), este será el primer paso para que el comité evaluador escoja los cinco participantes que van a cocinar, donde deben mostrar tanto el por qué de la innovación como lo que esta innovación aporta a la preparación original, y especialmente el resultado: su sabor y buena presentación.

Para los cinco participantes seleccionados, se dispondrá de una cocina para la preparación y menaje de la presentación (emplatado) de las recetas concursantes, y se les entregará a cada uno un recurso económico de hasta \$100.000 dependiendo de la categoría del plato a concursar, para la compra de los ingredientes que cada uno requiera.

Cada participante debe preparar cuatro (4) porciones de su receta.

Nota: Ningún integrante puede participar en ambas modalidades, o con más de un proyecto en una misma modalidad.

Dirigido a: personas naturales que sean cocineros profesionales o con estudios técnicos en cocina, estudiantes de cocina, amas de casa o cocineros empíricos o aficionados y que cumpla lo exigido en esta cartilla.

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA ADICIONAL

Línea de Acción de Cocinas Tradicionales y Gastronomía Vallecaucana

- Nombre del plato, de la receta o la preparación.
- Modalidad en la cual participa. (Encuentro de saberes de la Cocina Tradicional o Reinterpretación de un plato típico Vallecaucano)
- En el caso de participar en Encuentro de Saberes, debe escribir en el proyecto un perfil de por los menos media página sobre cada una de las personas que conforman la pareja de cocina.
- Describir cómo será la preparación, ingredientes y secuencia de su elaboración.
- Adjuntar si es posible, fotografías a color del proceso de la receta, así como del plato final, preparada con anterioridad por la pareja o uno de los integrantes de la pareja concursante. Las fotografías se deberán remitir impresas con el proyecto y en medio digital (300 ppp) con los respectivos créditos y autorizaciones de uso.

Nota: se entiende por **encuentro de saberes – la preparación tradicional** de una receta para la elaboración de un plato que conserve la autenticidad de la preparación que lo caracteriza como propio o tradicional del departamento del Valle del Cauca.

Nota: se entiende por **reinterpretación** el producto de la reelaboración, el mejoramiento, la fusión o la innovación de la preparación de un plato tradicional por ejemplo el sancocho de gallina, la cual utiliza ingredientes tradicionales identificados como propios de la cocina Vallecaucana. Los participantes deben mostrar tanto el porqué de la innovación como cuál es la innovación o reinterpretación de la receta original, señalando lo que esta aporta a la preparación original.

CRITERIOS DE VALORACIÓN PARA LOS PROYECTOS COCINA TRADICIONAL Y GASTRONOMIA	PUNTAJE
Coherencia del proyecto: la integración y articulación entre los diferentes elementos del proyecto (justificación, objetivos, descripción, metodología y resultados) solidez formal y conceptual del proyecto.	20 PUNTOS
Originalidad, creatividad e innovación: corresponde a la tradición oral y/o construcción de un lenguaje propio según la categoría.	20 PUNTOS
Aportes del proyecto a las dinámicas, prácticas y saberes culturales del municipio: pertinencia y relación con el entorno donde se desarrolla la propuesta, la forma como se preparará y presentará el producto final y la retroalimentación de la experiencia en el territorio.	20 PUNTOS
Pertinencia del proyecto: beneficios que trae el proyecto para el desarrollo creativo del o los proponentes, y su aporte al entorno y a la identidad regional.	20 PUNTOS
Trayectoria del proponente: esta trayectoria estará medida tanto por el conocimiento como por el trabajo desarrollado.	10 PUNTOS
Viabilidad técnica y financiera: coherencia del proyecto con el cronograma (tiempo de preparación) y el presupuesto (costos de los ingredientes a utilizar).	10 PUNTOS

Se modifica el cronograma de ejecución de la convocatoria, quedando de la siguiente manera:

ACTIVIDAD	FECHA
Apertura de la Convocatoria	31 de Agosto de 2015
Talleres de Socialización y Orientación en la Formulación del Proyecto Lugar: Calle 5 No. 6-63 Torre C, Piso 3 – Hora: 3:00 a 5:00 p.m.	3 y 10 de Septiembre de 2015
Cierre Convocatoria (5:00 p.m. Hora Legal Colombiana para entrega física de documentación)	14 de Septiembre de 2015
Verificación de los documentos administrativos y técnicos de la Convocatoria	15 de Septiembre de 2015
Solicitud documentos subsanables	15 de Septiembre de 2015
Recepción documentos subsanables	16 de Septiembre de 2015
Publicación de proyectos habilitados para evaluación del Comité Evaluador	17 de Septiembre de 2015
Evaluación por parte del Comité Evaluador	21 al 30 de Septiembre de 2015
Publicación de los proyectos seleccionados por el Comité Evaluador	2 de octubre de 2015
Evento de selección de ganadores en la Línea de Cocina tradicional y gastronomía	05 al 09 de Octubre de 2015
Elaboración de contratos con los proyectos ganadoras	05 al 09 de Octubre de 2015
Ceremonia de reconocimiento público a los proyectos ganadoras	05 al 09 de Octubre de 2015
Tiempo de ejecución de los proyectos ganadoras	09 de Octubre al 15 de Noviembre de 2015



El plazo para la presentación de los proyectos, es hasta las 5:00 p.m. del miércoles 30 de septiembre de 2015, en la ventanilla única de la Secretaría de Cultura y Turismo de Santiago de Cali – Cra. 5 # 6-05.

Los representantes legales de las dos entidades asociadas, en cumplimiento de los requisitos generales de la Convocatoria Apoyo a Procesos Artístico y Culturales de Cali 2015, proceden a publicar la presente acta de ampliación de plazo y actualización de cronograma en las páginas web www.cali.gov.co/cultura y www.comfenalcovalle.com.co, como en las carteleras y demás medios de difusión de la Secretaría de Cultura y Turismo de Santiago de Cali y la Caja de Compensación Familiar del Valle del Cauca Comfenalco Valle.

Dado en Santiago de Cali a los dieciocho (18) días del mes de septiembre del año dos mil quince (2015).

MARÍA HELENA QUIÑONEZ SALCEDO
Secretaria de Cultura y Turismo

GUSTAVO ADOLFO SILVA QUINTERO
Representante Legal
Caja de Compensación Familiar del Valle del Cauca
Comfenalco Valle

Proyectó: Andrés Julián Sánchez Becerra – Contratista

Revisó: Dra. Luz Adriana Betancourt - Coordinadora Oficina de Gestión de Emprendimiento Cultural

Dr. Leonardo Medina – Asesor Jurídico Despacho.

Dra. Fanny Andrea Ramírez Valderrama – Coordinadora Proyectos Oficina de Cooperación Internacional