

CONVOCATORIA “EN BUSCA DEL AUTÉNTICO SABOR CALEÑO”

La Secretaría de Turismo invita a ser parte del concurso “El Auténtico Sabor Caleño”, en donde se escogerán 9 ganadores en las siguientes 3 categorías: a) cocina urbana caleña, b) cocina tradicional y c) cocina migrante. Con quienes se implementará un programa de asistencia técnica gastronómica, que permita resaltar las riquezas culinarias de nuestro territorio y apoye la reactivación económica.

Con esta iniciativa buscamos incentivar el turismo mediante estrategias gastronómicas que se constituyan en productos turísticos apetecibles, y alcanzar los siguientes propósitos:

1. Diseñar e implementar un programa que permita sentar las bases para el desarrollo de nuevas experiencias turísticas asociadas a las tradiciones culinarias caleñas a través de circuitos gastronómicos turísticos por las calles de Cali
2. Identificar preparaciones tradicionales de Cali que permitan encontrarnos con nuestras raíces a través de varios sabores.
3. Fortalecer la oferta gastronómica y permitir una dinamización del sector de la gastronomía.

“El Auténtico Sabor Caleño” está dirigido a participantes de la zona urbana y rural del distrito de Santiago de Cali, con el fin de revitalizar y estimular la reactivación económica y el intercambio de saberes culinarios.

¿CÓMO PARTICIPAR?

El proceso de selección estará orientado por criterios objetivos, mediante un procedimiento reglado que finalizará con la decisión de tres (3) jurados especializados e imparciales.

El procedimiento para concursar en el “El Auténtico Sabor Caleño” será el siguiente:

1. Consultar la información de la convocatoria publicada en la página web de la Secretaría de Turismo (<https://www.cali.gov.co/turismo/>), redes sociales y demás medios de difusión.
2. Preparar los documentos y soportes correspondientes a los requisitos habilitantes y criterios calificables solicitados en los presentes términos de convocatoria, teniendo en cuenta que la fecha límite para enviar documentos será el 7 de noviembre de 2021 hasta las 6:00 de la tarde.
3. Realizar la inscripción y postulación al concurso hasta las 6:00 pm del 7 de noviembre de 2021, diligenciando cada una de las preguntas del formulario de Google forms, ingresando a través del perfil del concursante al siguiente link <https://forms.gle/izEKsVFhgdE8hiko8>

con el propósito de certificar identidad. En este formulario se deberá registrar la información correspondiente y cargar los documentos solicitados.

Nota: La no atención de los anteriores criterios producirá el rechazo del concursante.

CATEGORÍAS PARA PARTICIPAR:

El concurso se llevará a cabo con el propósito de calificar las propuestas presentadas en las siguientes categorías.

1. **Cocina urbana caleña:** Preparaciones de comida tradicional que nacen de prácticas culinarias que han existido en la ciudad alrededor de manifestaciones culturales asociadas a los modos de vida de los pobladores locales como los parques, las plazas, las discotecas y que son ofertadas en establecimientos formales e informales en cuya preparación originaria incorporan ingredientes a las recetas que le aporten un valor tradicional y que pese a la modernidad y paso de los años no han tenido cambios en sus recetas primarias, en esta categoría premiaremos:

1.1 Frituras (conjunto de alimentos fritos, casi siempre en pequeños trozos)

1.2 Mecato tradicional (bebidas, golosina, como bizcocho, galletas, frutas, rosquillas, que se suelen tomar entre comidas)

2. **Cocina Tradicional:** Preparaciones de platos tradicionales que han sido transmitidas de una generación a otras, dentro de las cuales debe contener productos propios de la región, implementando técnicas tradicionales. La receta no debe tener ningún cambio significativo a su receta primaria. La descripción señalada en este criterio deberá de evidenciarse en la narrativa que haga cada participante en donde describa su receta, deberá decir la procedencia de la receta.

En esta categoría premiaremos:

2.1. Amasijos (alimento amasado dulce o salado, envuelto o no envuelto que requieren ser fritos, asados o cocinados)

2.2. Platos fuertes (alimento principal de una comida)

3. **Cocina migrante:** Preparaciones de comidas tradicionales y cotidianas de culturas migrantes asentadas en la ciudad de Cali, cuya preparación incorpore ingredientes o recetas que hayan sido apropiadas por el territorio caleño y sean representativas de su población original.

3.1. Platos fuertes (alimento principal de una comida)

3.2. Mecatos (bebidas, golosina, como bizcocho, galletas, frutas, rosquillas, que se suelen tomar entre comidas)

REQUISITOS HABILITANTES

Los siguientes se consolidan en las exigencias para poder participar, no obstante dichos requisitos no concederán puntaje. Las propuestas de los participantes que no cumplan con los requisitos habilitantes no podrán ser evaluadas.

1. Los participantes deberán estar relacionados con la ciudad, ya sea por nacimiento o por llevar más de 10 años domiciliado y residiendo en Cali ya sea en su zona rural o urbana.

Nota: Para demostrar el nacimiento en la ciudad de Cali, será suficiente con aportar la copia de la cédula de ciudadanía y para demostrar la residencia por más de 10 años, será suficiente una declaración juramentada ante notario público.

2. Debe tener 18 años o más, lo cual se demuestra con la copia de la cédula de ciudadanía.
3. Diligenciar el anexo no. 1 en el cual los concursantes manifiestan en qué categoría pretenden participar.
4. Aportar los siguientes certificados y no encontrarse reportados por las autoridades competentes:
 - Certificado de Responsabilidad Fiscal expedido por la Contraloría General de la República de Persona Jurídica y representante legal.
 - Certificado de Antecedentes Disciplinarios, emitidos por la Procuraduría General de la Nación de Persona Jurídica y representante legal.
 - Consulta al Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC – POLICÍA NACIONAL del representante legal.
 - Certificado de no inhabilidades por delitos sexuales del Representante Legal.
 - Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional del Representante Legal.

CRITERIOS CALIFICABLES & PROCESO DE SELECCIÓN DE SEMIFINALISTAS, FINALISTAS Y GANADORES

Una vez realizado el cierre de las propuestas de los participantes registrados, la Secretaría de Turismo tendrá desde el 7 de noviembre y hasta las 6:00 de la tarde del 9 de noviembre de 2021 para publicar la evaluación del concurso en la página web de la Secretaría de Turismo, respecto de las ofertas presentadas. Las cuáles serán calificadas por 3 jurados imparciales externos según los siguientes criterios ponderables que se aplican para todas las categorías:

Criterios calificables

Las recetas que se presenten en cualquier categoría serán evaluadas bajo 5 criterios, que sumados concederán hasta 100 puntos.

Para evaluar las propuestas se deberán adjuntar los siguientes ítems:

- a) Un video casero de máximo 2 minutos en donde se narre la historia del plato, preparación y su descripción desde su significado con la comunidad, la familia y entorno.
- b) Un documento pdf en donde se expongan los ingredientes, cuya extensión no debe superar 1 pagina.
- c) Tres (3) fotografías en donde se evidencie la presentación del plato.

El jurado seleccionado para este concurso revisará las propuestas con los videos, fotografías y recetas enviadas por los concursantes, y evaluarán los siguientes criterios:

1. Historia del plato (relatar la historia y antecedentes del plato) hasta 10 puntos.
Nota: Para evaluar este criterio los proponentes deberán adjuntar material audiovisual.
2. Preparación del plato (proceso, desarrollo y elaboración de la receta, técnicas, prácticas y manipulación de alimentos) hasta 25 puntos.
Nota: Para evaluar este criterio los proponentes deberán adjuntar material audiovisual.
3. Presentación del plato. Hasta 20 puntos
Nota: Para evaluar este criterio los proponentes podrán adjuntar hasta 3 fotografías.
4. Descripción del plato desde su significado con la comunidad, familia y entorno: 20 puntos
Nota: Para evaluar este criterio los proponentes deberán adjuntar material audiovisual.
5. Ingredientes locales: se evaluará el origen local de los ingredientes con los que preparan la receta (hasta 25 puntos)
Nota: Para evaluar este criterio los proponentes deberán adjuntar archivo pdf en donde se describe la receta.

Nota: Se aclara que en un mismo video se podrán evaluar los puntos 1, 2 y 4.

Los 9 puntajes más altos pasaran a la final del concurso, en caso de resultar puntajes iguales, se realizará un proceso de desempate en donde la propuesta que haya sido radicada primero en el tiempo ganará el desempate.

Evaluación Final

Los 9 concursantes que lleguen a la etapa final se evaluarán de la siguiente forma:

Se concederán hasta 100 puntos bajo 4 criterios, los cuales sumados revelarán las posiciones de calificación de los concursantes.

Los finalistas presentarán las preparaciones ante los jurados expertos en un evento presencial cerrado al cual serán citados con la debida antelación.

La citación al evento de evaluación final se realizará al correo electrónico señalado por los concursantes en el formulario de registro al concurso.

En dicho evento, los 9 finalistas ejecutarán la preparación en vivo de los platos con los que concursaron en “El Auténtico Sabor Caleño” ante el jurado de expertos, quienes asignarán un puntaje definitivo, en donde los 3 puntajes más altos por categoría serán seleccionados como finalistas (3 por categoría).

Los criterios para evaluar la calificación final será la siguiente:

1. Pertinencia y aportes del plato a la cocina caleña en todas sus manifestaciones: contribución al desarrollo gastronómico que evidencia la diversidad cultural (30 puntos).
2. Coherencia entre la propuesta cultural, la propuesta culinaria y el resultado de sabores (40 puntos).
3. Presentación final del plato (15 puntos).
4. Uso adecuado de las técnicas de preparación (15 puntos).

CALENDARIO

Lanzamiento de convocatoria	19 de octubre de 2021
Fecha límite para registrarse	7 de noviembre de 2021 a las 6:00 pm
Fecha de publicación finalistas	9 noviembre de 2021 a las 9:00 am
Fecha presentación de preparaciones a jueces en evento público por parte de finalistas	19 de noviembre de 2021
Fecha anuncio ganadores y premiación	19 de noviembre de 2021

PREMIACIÓN

Cada una de las modalidades tendrán 3 ganadores y tendrán derecho a:

Primer Puesto en cada una de las categorías:

Viaje ida y vuelta a Puerto Nariño, Amazonas durante 3 noches/4 días a experiencia gastronómica que incluye:

- Ruta de la cocina de hoja
- Ruta cocina callejera
- Ruta del delfín
- Ruta Amacayacu revalorización de la yuca como ingrediente legado de nuestros indígenas que está presente en la cocina caleña. Históricamente llegó de la amazonia.
- Acomodación
- Traslados terrestres y aéreos.
- Alimentación contemplada en la agenda.
- Acompañamiento por jurados para complementar el proceso de asistencia técnica.
- Chaqueta de cocina y delantal con nombre de los finalistas.

Segundo Puesto en cada una de las categorías:

- Diplomado en administración de restaurantes.
- Chaqueta de cocina y delantal con nombre de los finalistas.

Tercer Puesto en cada una de las categorías:

- Diplomado de cocina de amasijos colombianos.
- Chaqueta de cocina y delantal con nombre de los finalistas.