

PROYECTO CULTURAL - GASTRONOMIA ANCESTRAL – RAICES DE MI TIERRA

Programa para promover la cultura y el sentido de pertenencia por la comunidad de origen.

Información general del programa

Organizador

Grupo de Gestión del Talento Humano

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, 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.

Temas Principales

- Recetas Ancestrales o Típicas de cada región de Colombia
- Arraigo, orgullo y pertenencia por mi región y mi cultura
- Colombia como país multicultural con Paz y reconciliación.

Objetivos

Fomentar y estimular la cultura mediante la divulgación, promoción, de la memoria gastronómica regional de nuestro país, induciendo y motivando a los funcionarios y contratistas, 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, historia y entorno, a partir de los cuales, se adelanta 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.

Metodología

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 está representando.

Información

Todos los interesados, deben enviar para participar, el proyecto con la siguiente Información:

- La inscripción se realizará enviando un correo a la dirección natalia.amezquita@unidadvictimas.gov.co con el nombre de la receta y los integrantes del grupo.
- Nombre del plato, bebida, postre o receta típica.
- Integrantes del grupo.
- Descripción de la temática de los contenidos culturales:

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.
5. Para las D.T. deberán ofrecer degustación al Director Territorial (y en la medida de lo posible a sus compañeros).

6. A los semifinalistas se les podrá solicitar el envío de muestras con destino al jurado.
7. De los semifinalistas se escogerán tres (3) grupos o recetas finalistas que serán los ganadores.

Cobertura

Los funcionarios y contratistas de la Unidad para la Atención y Reparación Integral a las Víctimas que deseen participar.

A quienes va dirigido:

Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina, tanto de planta como contratistas, que pertenezcan a la Unidad para las Víctimas. La participación puede realizarse de manera grupal, con un máximo de 3 integrantes por equipo, o individual.

Condiciones mínimas de las preparaciones: Los platos que se prepararán serán de la libre elección de cada grupo o participante (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. No olvide documentar el proceso de acuerdo al requerimiento señalado en el acápite "información" del presente instructivo.

Jurados: Para la final se puede solicitar una muestra de la receta típica, para el jurado integrado por la Directora General, La Subdirectora General, La Secretaria General y el Director Territorial respectivo.

Criterios de evaluación

Los Criterios a evaluar son:

1. Sabor, gusto y aroma (40 puntos)
2. Carácter tradicional del plato e historia del mismo (20 puntos)
3. Creatividad de la presentación de la receta ancestral (20 puntos)
4. Entusiasmo del equipo (20 puntos)

Estímulos

Se tendrán los siguientes estímulos para este proyecto:

Los ganadores, tendrán como estímulo un bono de viaje por valor de \$1.000.000 por receta

Cronograma

CRONOGRAMA PROYECTO DE GASTRONOMIA ANCESTRAL		
ACTIVIDAD	Nov	Dic
Inscripciones	10	
Entrega de muestras en D.T.	24	
Envío del documento y soportes vía correo electrónico a la dirección natalia.amezquita@unidadvictimas.gov.co	27	
Listado de preseleccionados	28	
Envío de muestras al jurado	28	
Premiación y comunicación de Resultados		1