****

ANEXO 1

FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

**PREMIO *BOGOTÁ SABE A LLANOS***

Antes de diligenciar este formato le recomendamos leer atentamente el concurso y asegurarse de haber resuelto todas sus inquietudes.

**1**

 **NOMBRE DEL PLATO**

**2**

 **IDENTIFICACIÓN DEL PARTICIPANTE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del participante** |  |
| **Cédula de ciudadanía** |   |
| **Teléfono fijo / celular** |   |
| **Correo electrónico** |  |
| **Redes Sociales (Si aplica)** |  |

 **IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO**

**3**

 **O RESTAURANTE ASOCIADO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del Restaurante o establecimiento gastronómico asociado** |  |
| NIT |   |
| Representante legal |  |
| Teléfono fijo / celular |   |
| Dirección  |   |
| Correo electrónico  |  |
| Redes Sociales (Si aplica) |  |

**4**

1. **TRAYECTORIA DE LA COCINERA O COCINERO** Y JUSTIFICACIÓN
2. DE SU INTERÉS EN PARTICIPAR

|  |
| --- |
| **Trayectoria del cocinero o cocinera** (100 a 250 palabras) |
|  |
| **Justificación del interés en participar** (100 a 250 palabras) |
|  |

**} PROPUESTA**

**5**

|  |
| --- |
| **Nombre del Plato** |
|  |
| **Concepto y narrativa del plato en términos culinarios y culturales.** (Las preparaciones presentadas deben tener concordancia con las particularidades de la región, y con la identidad de la comunidad en la cual la preparación se realiza y mantiene). (100 a 250 palabras) |
|  |
| **Justificación del plato.** Historia, antecedentes *(aspectos como: inspiración, idea, pertinencia, uso de ingredientes, procedencia de ingredientes, etc.). (500 palabras máximo)* |
|  |
| **Descripción del plato.** *Breve resumen sobre los aspectos más relevantes del plato.*  *(150 a 250 palabras)* |
|  |
| **Receta, ingredientes y preparación:** Descripción o justificación del uso de los ingredientes. Describir que incluye, técnicas de preparación, etc. Tener en cuenta el uso de la biodiversidad y agrobiodiversidad regional en la preparación, evaluando los conocimientos en cuanto a la identificación y selección de los productos nativos y su aprovechamiento con fines alimentarios, reconociendo los saberes implicados en el punto de maduración, color, aroma y textura adecuados para la elección de las materias primas en sus preparaciones. Ficha técnica con cantidad de ingredientes para 4 personas |
| **Materia Prima** | **Cantidad** | **Unidad** | **Costo unitario** | **Subtotal** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**PREPARACIÓN** (*DESCRIBA LA PASO A PASO LA PREPARACIÓN*

**6**

*DEL PLATO)*

**7**

**RESEÑA DE CÓMO VAN A GARANTIZAR LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LA CADENA DE PROVEEDURÍA.** (*DONDE COMPRAN LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS Y CÓMO SE VAN A MANIPULAR)*

**LINK DONDE REPOSA EL VIDEO** (DEBE GARANTIZAR QUE EL LINK SE PUEDE ABRIR Y LEER. SI TIENE CLAVE DEBE INCLUIR LA CLAVE):

**8**

**9**

**FOTOGRAFÍAS ORIGINALES:** TRES SIN RETOQUES A COLOR DEL PROCESO DE LA RECETA, ASÍ COMO DEL PLATO FINAL

Con la firma de la propuesta, confirmo que leí y acepto las condiciones específicas establecidas en la convocatoria para participar del concurso PREMIO BOGOTÁ SABE A LLANOS. A su vez declaro y reconozco bajo gravedad de juramento, el cual se entenderá con la presentación de la propuesta, que soy titular de los derechos morales y patrimoniales de autor sobre la propuesta presentada en el marco del concurso al cual me postulo.

[Autorización de uso de imagen y tratamiento de datos personales](https://drive.google.com/file/d/1Ch2TkRtOx0BnWKjB6UvWXKNwAUiQoxec/view)

Yo\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ acepto que leí la Autorización de uso de imagen y tratamiento de uso de datos personales.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Firma.**

**No. de documento de identidad**