

**SCRD****CONCURSO BOGOTÁ SABE A LLANOS****ACTA DE RECOMENDACIÓN DE PRESELECCIONADOS**

El día 2022-09-22 17:00:00 deliberó en la ciudad de Bogotá el jurado integrado por:

<b>NOMBRE Y APELLIDOS</b>	<b>TD</b>	<b>NÚMERO DE DOCUMENTO</b>
Luz Mery Sánchez de Trigos	CC	21.198.487
María Camila García Jaramillo	CC	30.082.110
Yulián Andrés Téllez Chavarro	CC	17.447.202

La reunión se realizó con el propósito de preseleccionar las 10 propuestas que pasarían a la final en la convocatoria PREMIO BOGOTÁ SABE A LLANOS

**PRIMERO. Inscritos**

Al cierre de la convocatoria el día 2022-08-26 se inscribieron en total 20 propuestas para ser evaluadas por parte del jurado y pasar al proceso de promoción y circulación del plato ante la ciudadanía.



## SEGUNDO. Criterios de evaluación

Este concurso evalúa a los participantes en dos etapas. La primera consiste en una preselección a partir de la circulación de sus platos y la revisión del video por parte de los jurados. Posteriormente, en la segunda fase los pre-seleccionados se presentarán ante los jurados.

En esta primera etapa se evalúa:

1. Revisión de las propuestas por el jurado: Los Jurados designados revisarán las propuestas, videos y fotografías enviadas por los concursantes. La evaluación se realizó teniendo en cuenta los criterios establecidos en las condiciones específicas de la convocatoria:

No	CRITERIO	PUNTAJE
1	Votación de la ciudadanía: Número de votos obtenidos	40
2	Justificación del plato: Historia, antecedentes o narrativa del plato (puede contener aspectos como: inspiración, idea, pertinencia, uso de ingredientes, procedencia de ingredientes, etc.)	20
3	Presentación y uso debido de las técnicas de preparación: Se revisarán en el video presentado por el concursante.	10
4	Concepto del plato en términos culinarios y culturales.	20
5	Utilización de los productos e Ingredientes tradicionales de las regiones, cocina de los Llanos Orientales y de la Cocina de Bogotá-Región.	10
	Total	100

2. Promoción y Circulación del plato: Cada participante inscrito en el concurso abrió las puertas de su establecimiento gastronómico o restaurante durante una semana entre el 2 y el 18 de septiembre en donde el cocinero o la cocinera prepararon sus recetas al público. La ciudadanía votó en el mismo periodo en el link <https://www.bogotaabierta.gov.co/cual-es-tu-plato-favorito-de-bogotasabeallanos/participa?page=17>

En total hubo 2738 votos. Los siguientes fueron los rangos de votación ciudadana por los 20 concursantes:

Número de Votos Obtenidos	Número de participantes
0	2
1 a 50	5
51 - 100	5
101 - 200	4
201 - 400	0
Mayor a 400	4

La siguiente fue la ponderación realizada de acuerdo con la votación de la ciudadanía en la plataforma de participación del IDPAC:

Número de Votos Obtenidos	Puntuación
0	5
1 a 50	10
51 - 100	20
101 - 200	30
201 - 400	35
Mayor a 400	40

### **TERCERO. Resultado de la evaluación**

Los jurados consignaron los resultados de su evaluación en una planilla por cada una de las propuestas participantes y realizada la consolidación de las calificaciones se obtuvo la siguiente puntuación:



No	Nombre del participante	Nombre del Plato	Restaurante	Número de documento de identidad	Puntaje final
1	Deufreys Antonio Sánchez Godoy	Cachama pa' mi camarita en Puerto Gaitán	Restaurante Santa Fe	5.819.416	94,67
2	María Elsy Giraldo Jiménez	Mi terruño	Cocina del mar	46.643.515	86,33
3	Sergio Miguel Riveros Riveros	Costillas Morichal	Pizza Nostra	1.032.358.611	83,00
4	Gloria Amparo López	Bacon de ternera al horno con fritanga en salsa de tocineta y mazorca, La Bogo-llano	Restaurante Doña Gloria	35.334.650	78,33
5	Jeisson Steven Gaitán Perea	Chirajara	Carnívoros CYJ SAS	1.014.289.300	69,67
6	Sandra Milena Pinzón	Amanecer llanero	Los Torres H Y P	52.238.519	69,33
7	Rosalba Cañón	Costy tentación en 3 dimensiones	Restaurante La Negrita	39.798.555	69,33
8	Jaider Urías Varela Cortés	Mucílago y queso llanero	The Next Shot SAS Restaurante ODA	1.056.031.504	66,33
9	Fredy Giovanni Silva Barón	Auténtica mamona a la llanera	Asaderos Alcaravan L.C.A	80.152.286	64,67
10	John Anderson Guateque Sanabria	Cachilapero de sueños	Kacao, el placer del buen comer	1.120.379.992	63,33
11	Luis Albeiro Madrigal Arango	Llanos a 2600 m	Restaurante Doña Ofelia	79.381.093	62,67
12	Luis Steven Cortés Moreno	Apuntalar Colorido	Arte Y Parrilla	1.013.644.705	58,67



13	Carlos Díaz Bulla	Cachama llanera al horno rellena de ajiaco	Restaurante Díaz	80.372.983	55,67
14	Arnol Germán Torres Miranda	Mamona con sabores andinos	Asadero Restaurante Los Torres	79.466.834	54,33
15	Nicolasa Burgos Molina	Amarillo a la Monserrate	La Cocina de Nicolasa	51.611.112	52,00
16	Gladys Pineda Morales	Pisillo Cundinamarca	La Marrana Mona	52.496.064	48,00
17	Alby Mireya López Martin	Albyllano	Restaurante Y Pescadería Eventos Albi	52.460.272	47,00
18	Andrews Arrieta	Cazuela a la Monseñor	Restaurante Acai	72.296.686	45,67
19	Javier Herreño	Tungo Umami Mestizo	Umami - Nuvotech SAS	79.850.918	45,67
20	Adriana Estela Merchán Jiménez	Acordes llaneros en el jardín silvestre (de Mhuykyta)	La Casa Della Pasta	51.976.156	42,33

Las votaciones por participantes fueron:

No	Nombre del participante	Nombre del Plato	Restaurante	Votación plataforma	Ponderación votación
1	Deufreys Antonio Sánchez Godoy	Cachama pa' mi camarita en Puerto Gaitán	Restaurante Santa Fe	406	40
2	María Elsy Giraldo Jiménez	Mi terruño	Cocina del mar	428	40

3	Sergio Miguel Riveros Riveros	Costillas Morichal	Pizza Nostra	462	40
4	Gloria Amparo López	Bacon de ternera al horno con fritanga en salsa de tocineta y mazorca, La Bogo-llano	Restaurante Doña Gloria	460	40
5	Jeisson Steven Gaitán Perea	Chirajara	Carnívoros CYJ SAS	152	30
6	Sandra Milena Pinzón	Amanecer llanero	Los Torres H Y P	166	30
7	Rosalba Cañón	Costy tentación en 3 dimensiones	Restaurante La Negrita	127	30
8	Jaidier Urías Varela Cortés	Mucílago y queso llanero	The Next Shot SAS Restaurante ODA	93	20
9	Fredy Giovanni Silva Barón	Auténtica mamona a la llanera	Asaderos Alcaravan L.C.A	107	30
10	John Anderson Guateque Sanabria	Cachilapero de sueños	Kacao, el placer del buen comer	62	20
11	Luis Albeiro Madrigal Arango	Llanos a 2600 m	Restaurante Doña Ofelia	37	10
12	Luis Steven Cortés Moreno	Apuntalar Colorido	Arte Y Parrilla	63	20
13	Carlos Díaz Bulla	Cachama llanera al horno rellena de ajíaco	Restaurante Díaz	68	20

14	Arnol Germán Torres Miranda	Mamona con sabores andinos	Asadero Restaurante Los Torres	60	20
15	Nicolasa Burgos Molina	Amarillo a la Monserrate	La Cocina de Nicolasa	10	10
16	Gladys Pineda Morales	Pisillo Cundinamarca	La Marrana Mona	0	5
17	Alby Mireya López Martin	Albyllano	Restaurante Y Pescadería Eventos Albi	0	5
18	Andrews Arrieta	Cazuela a la Monseñor	Restaurante Acai	2	10
19	Javier Herreño	Tungo Umami Mestizo	Umami - Nuvotech SAS	1	10
20	Adriana Estela Merchán Jiménez	Acordes llaneros en el jardín silvestre (de Mhuykyta)	La Casa Della Pasta	34	10

#### CUARTA. Compilación de la evaluación

A continuación, se presenta la compilación de la votación y puntuación del jurado:

No	Nombre del participante	Nombre del Plato	Restaurante	Número de documento de identidad	Puntaje Jurados	Puntaje Votación	Puntaje final
1	Deufreys Antonio Sánchez Godoy	Cachama pa' mi camarita en Puerto Gaitán	Restaurante Santa Fe	5.819.416	54,67	40	94,67

2	María Elsy Giraldo Jiménez	Mi terruño	Cocina del mar	46.643.515	46,33	40	86,33
3	Sergio Miguel Riveros Riveros	Costillas Morichal	Pizza Nostra	1.032.358.611	43,00	40	83,00
4	Gloria Amparo López	Bacon de ternera al horno con fritanga en salsa de tocineta y mazorca, La Bogo-llano	Restaurante Doña Gloria	35.334.650	38,33	40	78,33
5	Jeisson Steven Gaitán Perea	Chirajara	Carnívoros CYJ SAS	1.014.289.300	39,67	30	69,67
6	Sandra Milena Pinzón	Amanecer llanero	Los Torres H Y P	52.238.519	39,33	30	69,33
7	Rosalba Cañón	Costy tentación en 3 dimensiones	Restaurante La Negrita	39.798.555	39,33	30	69,33
8	Jaidier Urías Varela Cortés	Mucílago y queso llanero	The Next Shot SAS Restaurante ODA	1.056.031.504	46,33	20	66,33
9	Fredy Giovanni Silva Barón	Auténtica mamona a la llanera	Asaderos Alcaravan L.C.A	80.152.286	34,67	30	64,67
10	John Anderson Guateque Sanabria	Cachilapero de sueños	Kacao, el placer del buen comer	1.120.379.992	43,33	20	63,33
11	Luis Albeiro Madrigal Arango	Llanos a 2600 m	Restaurante Doña Ofelia	79.381.093	52,67	10	62,67
12	Luis Steven Cortés Moreno	Apuntalar Colorido	Arte Y Parrilla	1.013.644.705	38,67	20	58,67





13	Carlos Díaz Bulla	Cachama llanera al horno rellena de ajiaco	Restaurante Díaz	80.372.983	35,67	20	55,67
14	Arnol Germán Torres Miranda	Mamona con sabores andinos	Asadero Restaurante Los Torres	79.466.834	34,33	20	54,33
15	Nicolasa Burgos Molina	Amarillo a la Monserrate	La Cocina de Nicolasa	51.611.112	42,00	10	52,00
16	Gladys Pineda Morales	Pisillo Cundinamarca	La Marrana Mona	52.496.064	43,00	5	48,00
17	Alby Mireya López Martin	Albyllano	Restaurante Y Pescadería Eventos Albi	52.460.272	42,00	5	47,00
18	Andrews Arrieta	Cazuela a la Monseñor	Restaurante Acai	72.296.686	35,67	10	45,67
19	Javier Herreño	Tungo Umami Mestizo	Umami - Nuvotech SAS	79.850.918	35,67	10	45,67
20	Adriana Estela Merchán Jiménez	Acordes llaneros en el jardín silvestre (de Mhuykyta)	La Casa Della Pasta	51.976.156	32,33	10	42,33

## QUINTO. Recomendación de preseleccionados

De acuerdo con las condiciones establecidas en la convocatoria se establece “4 Objeto: El(la) concursante deberá presentar una propuesta que incluya y tenga en cuenta:  
La receta de un plato fusión de libre inspiración, de su propia autoría y original, de estilo y utilización de productos e ingredientes de las regiones, quedan excluidos postres.”.

Con base a lo anterior y de acuerdo a los conceptos emitidos por los jurados posteriores al proceso de lectura, evaluación y realizadas las respectivas aclaraciones, el siguiente participante presentó un postre, razón por la cual no se elige como preseleccionado:

No	Nombre del participante	Nombre del Plato	Restaurante	Número de documento de identidad	Puntaje final
8	Jaidier Urías Varela Cortés	Mucílago y queso llanero	The Next Shot SAS Restaurante ODA	1.056.031.504	66,33

Analizados los resultados de la evaluación y realizada la deliberación de la convocatoria CONCURSO BOGOTÁ SABE A LLANOS el jurado recomienda la siguiente preselección, considerando los puntajes obtenidos.


No	Nombre del participante	Nombre del Plato	Restaurante	Número de documento de identidad	Puntaje final
1	Deufreys Antonio Sánchez Godoy	Cachama pa' mi camarita en Puerto Gaitán	Restaurante Santa Fe	5.819.416	94,67
2	María Elsy Giraldo Jiménez	Mi terruño	Cocina del mar	46.643.515	86,33
3	Sergio Miguel Riveros Riveros	Costillas Morichal	Pizza Nostra	1.032.358.611	83,00
4	Gloria Amparo López	Bacon de ternera al horno con fritanga en salsa de tocineta y mazorca, La Bogo-llano	Restaurante Doña Gloria	35.334.650	78,33
5	Jeisson Steven Gaitán Perea	Chirajara	Carnívoros CYJ SAS	1.014.289.300	69,67
6	Sandra Milena Pinzón	Amanecer llanero	Los Torres H Y P	52.238.519	69,33

7	Rosalba Cañón	Costy tentación en 3 dimensiones	Restaurante La Negrita	39.798.555	69,33
8	Fredy Giovanni Silva Barón	Auténtica mamona a la llanera	Asaderos Alcaravan L.C.A	80.152.286	64,67
9	John Anderson Guateque Sanabria	Cachilapero de sueños	Kacao, el placer del buen comer	1.120.379.992	63,33
10	Luis Albeiro Madrigal Arango	Llanos a 2600 m	Restaurante Doña Ofelia	79.381.093	62,67

Para constancia firman,



Luz Mery Sánchez de Trigos  
CC 21.198.487



---

María Camila García Jaramillo  
CC 30.082.110



---

Yulián Andrés Téllez Chavarro  
CC 17.447.202

