

SEGUNDO ENCUENTRO DE COCINAS TRADICIONALES DE POPAYÁN

ALCALDÍA DE POPAYÁN

SECRETARÍA DEL DEPORTE Y LA CULTURA

PERFIL DE PERSONAL CONVOCADO:

Pueden participar: cocineros (as) tradicionales de plazas de mercado y portadores de tradiciones culinarias del municipio

Fecha de inscripción: _____

DATOS DEL PARTICIPANTE

Nombres y apellidos: _____

Documento de identidad: _____ Edad: ___ Sexo: M ___ F ___

Fecha de nacimiento: _____

Dirección: _____

Teléfono o celular _____

Correo electrónico: _____

¿Pertenece a alguna organización Sí ___ No ___ ¿Cuál?: _____

Yo _____ identificado con documento de identidad No. _____, acepto mi participación en el segundo encuentro de Cocinas Tradicionales de Popayán 2019 ofrecido por parte de la Alcaldía municipal de Popayán de manera gratuita, participando en los filtros de selección y final si llegase a esa instancia. Así mismo, autorizo que mi imagen sea utilizada en fotos, videos y demás publicaciones que hiciera la Alcaldía Municipal de Popayán como evidencia de las actividades realizadas.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

La Alcaldía Municipal de Popayán, invita a participar en el Primer encuentro de cocinas tradicionales de Popayán. “Las comidas tradicionales son expresiones culturales que representan la identidad de los sujetos que la preparan y consumen”, es decir, las comidas son elementos vitales dentro de las dinámicas culturales de las poblaciones, debidos que en ellas se expresan saberes y tradiciones que dinamizan y detonan las memorias colectivas e individuales de los grupos sociales. Las cocinas tradicionales se caracterizan por:

1. “Es el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia de generación en generación.”
2. “Expresa la relación con un contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa”
3. Cumplen una función cohesionadora, reúne familias y grupos sociales, y genera sentimientos de identidad y pertenencia.
4. Son un ámbito por excelencia, aunque no exclusivo, del saber femenino.
5. Cada sistema culinario remite a una tradición, universo simbólico y a un orden culinarios, con sus respectivas reglas, procedimientos y prohibiciones. A continuación encontrará nuestro calendario de actividades para participar en las diferentes modalidades del festival:
6. Popayán actualmente es una ciudad habitada por colonias procedentes de otros pueblos del cauca y del sur occidente colombiano. Cada colonia a enriquecido la gastronomía payanesa con el aporte de su cocina ancestral: el maní, el cuy del sur, los mariscos del pacifico. Etc formando así un riquísimo acervo de culinaria tradicional.
7. La riqueza gastronómica de Popayán constituye un sector variado y diverso. Crisol de múltiples raíces culturales cuyo conjunto encierra un importante potencial como atractivo turístico

A continuación encontrará nuestro calendario de actividades para participar en las diferentes modalidades del encuentro:

DESCRIPCIÓN	FECHA	HORA
Apertura de convocatoria	16 julio 2019	08:00 am
Cierre de la convocatoria	23 julio 2019	12:00 pm
Publicación listado participantes seleccionados	26 julio 2019	8:00 am
Reunión con seleccionados	29 julio 2019	6:00pm

Los formularios de inscripción serán recepcionados en la carrera 6 # 4-21, Secretaría del Deporte y la Cultura, ubicada en la alcaldía de Popayán o puede ser enviado en digital al correo cocinatradicionalpopayan@gmail.com

IMPORTANTE:

1. El encuentro de la Cocina Tradicional de Popayán va dirigido a personas mayores de dieciocho (18) años de edad que tengan afinidad con la gastronomía local payanesa
2. Cada participante debe entregar una propuesta escrita del plato a desarrollar. La propuesta debe ser presentada en el formato entregado por el festival
3. los ingredientes del plato provendrán principalmente de la biodiversidad local
4. Cada participante tendrá máximo 4 platos y la bebida
5. No está permitido el uso de aditivos en las preparaciones
6. Cada participante debe diligenciar y firmar el formulario de inscripción que será entregado en físico en las oficinas de la organización o puede ser descargado de la página web oficial de la Alcaldía de Popayán.
7. El Participante deberá aportar copia de su documento de identidad y anexarlo al formulario de inscripción.
8. Con la autorización y firma del formulario de inscripción, el participante autoriza a la Alcaldía de Popayán para tomar fotos y realizar grabaciones de sus interpretaciones artísticas, así como la difusión de estas en los diferentes medios.
9. Los participantes deben mantener un comportamiento ejemplar durante todas las etapas del proceso, El Festival se basa en el principio de la sana convivencia, por lo tanto si alguno de los participantes o miembros del grupo con el que participa se ve implicado en cualquier tipo de disturbio, riña o proceso penal, este deberá retirarse de inmediato sin que sea necesaria notificación escrita. El participante no podrá apelar la decisión, pues al momento de inscribirse manifiesta conocer y estar de acuerdo con todos los términos y condiciones de este festival.
10. Los participantes deben estar una hora antes del inicio del evento, el evento se desarrollará entre las 8 am hasta las 7 pm; deben proveer insumos para la venta dentro de este horario.
11. La organización proveerá de escarapela a cada participante y se le otorgará una adicional para un acompañante o ayudante.
12. Cada participante es responsable de la limpieza de su stand, el cual se debe encontrar en perfecto orden durante el desarrollo del evento.
13. No se permiten niños ni mascotas en los stand
14. los elementos provistos por la alcaldía como mesas, sillas y tablonces se entregarán al participante con su respectiva cedula de ciudadanía, todo debe regresarse en perfecto estado al encargado de dichos elementos.
15. cada participante deberá traer cilindro de gas y su respectiva estufa

Sobre la higiene y Calidad

- Realizar autocontroles de calidad.
- Debe llevar delantal, cofia y zapatos cerrados. Todos deben ser lavables o desechables. No debe trabajarse con joyas manipulación de materias primas y alimentos.

- Uñas cortas sin maquillaje
- Hombres con barba o bigote deben utilizar tapabocas
- Está terminantemente prohibido fumar en los stands donde se venden alimentos.
- Está prohibido participar en caso de estado gripal, diarrea, salpullidos o heridas en las manos. c. Sobre el equipamiento
- Los platos ya preparados deben ser tapados para evitar toda contaminación
- Lavar siempre la vajilla y los platos con agua o utilizar productos desechables
- Depositar basura en contenedores que tengan tapa y/o utilizar bolsas que se depositen fuera de la zona de alimentos
- Menús : Precios, descripciones y procedimientos deben presentarse claramente y a vista del público

REQUISITOS

- Formulario completamente diligenciado.
- Fotocopia del documento de identidad
- Carnet de manipulación de alimentos vigente
- Descripción breve de las receta a presentar.
- Fotografías del plato descrito en la receta.

NOMBRE DE LA RECETA

HISTORIA DEL PLATO

INGREDIENTES PREPARACIÓN

Certifico con mi firma que he leído y aceptado las normas que aquí se presentan y que asumiré las decisiones de la organización en caso de incumplir alguna de ellas.

Firma del Participante