

FESTIVAL DE LA COCINA TRADICIONAL SAMARIA FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

Fecha de inscripc	ión:				
MODALIDADES:	Cocina Tradicional S Postre tradicional S	\ /			
DATOS DEL PARTI	CIPANTE				
Nombres y apellido					
Documento de ider		Edad:	Sexo:	M	F
Fecha de nacimiento:		Dirección:			
Teléfono:		Correo electróni	co:		
¿Pertenece usted descendientes, otra Sí No	a alguna comunidad a) ¿Cuál?:	minoritaria?(lgbt	i, étnica,	disca	pacitados, afro
Barrio	¿Guai:.	Ciudad			
	el conflicto armado?	Departamento			
participando en los autorizo que mi im		rticipación en el <i>F</i> caldía Distrital de S atorias y final si lleg otos, videos y den	Santa Mart gase a esa nás publica	la Cod a de m instan aciones	nanera gratuita, cia. Así mismo, s que hiciere la
	Firma d	lel Particinante			







TÉRMINOS Y CONDICIONES

La Alcaldía Distrital de Santa Marta, invita a participar en el Festival de la Cocina Tradicional Samaria. Las comidas tradicionales son expresiones culturales que representan la identidad de los sujetos que la preparan y consumen (Morón,1996), es decir, las comidas son elementos vitales dentro de las dinámicas culturales de las poblaciones, debido 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. Son producto de procesos históricos y colectivos que resultan en saberes transmitido de generación en generación.
- 2. Dependen y están asociados con la oferta ambiental regional y la producción tradicional de alimentos.
- 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:

DESCRIPCIÓN	FECHA	HORA
Apertura de convocatoria	28 de Junio	08:00 Am
Cierre de Convocatoria	17 de Julio	06:00 Pm
Eliminatorias	21 de Julio	09:00 A.m.
Final	27 y 28 de Julio	11:00 A.m.

Las inscripciones del Festival de la Cocina Tradicional Samaria 2018 se encontrarán abiertas del 29 de junio al 17 de julio del presente año. Los formularios de inscripción serán recepcionados en la Calle 15 No 3 – 67 Casa Gauthier Oficina 206 o puede ser enviado en digital al correo santamartaconvoca@gmail.com.







IMPORTANTE:

- No pueden participar ningún ganador de las antiguas ediciones del festival de la cocina tradicional samaria (2015, 2016 y 2017).
- El comportamiento de los participantes, la aceptación del público y la asistencia a los talleres será tomada en cuenta por el jurado para el resultado del concurso.
- Los ganadores del festival deberán hacer tres (3) presentaciones gratuitas en los eventos que solicite la Secretaría de Cultura.
- 1. El festival de la Cocina Tradicional Samaria va dirigido a personas mayores de dieciocho (18) años de edad que tengan afinidad con la gastronomía local Samaria.
- 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. Para poder participar en este concurso es indispensable qué todos los participantes conozcan los términos y condiciones.
- 4. 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 Secretaria de Cultura de Santa Marta.
- 5. El Participante deberá aportar copia de su documento de identidad y anexarlo al formulario de inscripción.
- 6. Con la autorización y firma del formulario de inscripción, el participante autoriza a la Alcaldía de Santa Marta para tomar fotos y realizar grabaciones de sus interpretaciones artísticas, así como la difusión de estas en los diferentes medios.
- 7. Los participantes deben mantener un comportamiento ejemplar durante todas las etapas del concurso. El Festival se basa en el principio de la sana competencia y 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 quedará descalificado 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.
- 8. Los participantes deben estar una hora antes del inicio del evento, el evento se desarrollará entre las 10 am hasta las 7 pm; deben proveer insumos para la venta dentro de este horario.
- 9. La organización proveerá de escarapela a cada participante y se le otorgará una adicional para un acompañante o ayudante.







- 10. Cada participante es responsable de la limpieza de su stand, el cual se debe encontrar en perfecto orden durante el desarrollo del evento.
- 11. Elementos y Servicios provistos por el Festival: Espacio de 2X2 con carpa, frontón, lateral y baking con imagen corporativa del Festival y patrocinadores, un tomacorriente doble de 110w, lámpara superior, mesón vestido con 2 sillas, samovares para la conservación de los alimentos.

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.

Nombre:

Documento de identidad:

NOTA: la violación de los causales del reglamento dan como resultado la eliminación definitiva y sin excepciones del Festival de Cocina Tradicional Samaria.

CATEGORIAS DE PARTICIPACIÓN

- Cocina Tradicional Samaria: En esta categoría se conmemoran los platos que hacen parte del patrimonio gastronómico del Distrito de Santa Marta, tomándolos como base para reinventarlos sin perder su esencia y colocando cada participante su sello personal. Aquí se calificará el sabor, aroma, creatividad en la presentación, uso de ingredientes de la región y la armonía de la receta.
- Postre tradicional samario: En esta categoría se conmemoran los sabores dulces que hacen parte del paladar de nuestra región. En ésta entran a participar los dulces típicos, helados artesanales y postres que contengan ingredientes típicos de la región. Aquí se calificará el sabor, aroma, creatividad en la presentación, uso de ingredientes y la armonía de la receta.







REQUISITOS

- ✓ -Formulario completamente diligenciado.
- ✓ -Fotocopia del documento de identidad ampliada al 100%.
- ✓ -Descripción de la receta a presentar.
- ✓ -Dos (2) fotografías del plato descrito en la receta.

NOMBRE DE LA RECETA

HISTORIA DEL PLATO

INGREDIENTES

PREPARACIÓN





