





FESTIVAL DE COCINA TRADICIONAL SAMARIA 2022

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

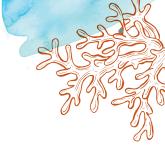
- 1. Constituirse como producto de procesos históricos y colectivos que resultan en saberes transmitido de generación en generación.
- 2. Dependen y están asociados con la oferta ambiental regional y la producción tradicional de alimentos.
- 3. Cumplen una función cohesionadora, reúne familias y grupos 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 la convocatoria	21 de junio	8:00 am
Cierre de la convocatoria	15 de julio	6:00 pm
Revisión de propuestas gastronómicas para eliminatoria	16 al 19 de julio	6:00 pm
Publicación de propuestas que pasan a eliminatoria	20 de julio	5:00 pm
Eliminatorias (degustación de propuestas seleccionadas)	22, 23 y 24 de julio	9:00 am a 8:00pm
Publicación de finalistas para el Festival de cocina tradicional tradicional samaria	25 de julio	10:00 am
Festival de cocina tradicional samaria	29, 30 y 31 de julio	10:00 am a 11:00 pm
Final y premiación del Festival de cocina tradicional samaria	31 de julio	4:00 pm







Las inscripciones del Festival de la Cocina Tradicional Samaria 2022 se encontrarán abiertas del 21 de junio al 15 de julio del presente año. Los formularios de inscripción serán recepcionados en la Carrera 5 # 26 – 35 Centro Comercial Quinta Avenida, Oficina del centro de desarrollo o puede ser enviado en digital al correo santamartaconvoca@gmail.com.

IMPORTANTE:

- 1. No pueden participar ningún ganador de la versión del festival de la cocina tradicional samaria 2020 y 2021.
- 2. 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.
- 3. Los ganadores del festival deberán hacer tres (3) muestras gratuitas en los eventos que solicite la Secretaría de Cultura.
- 4. 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.
- 5. Cada participante debe entregar una propuesta escrita del plato a desarrollar. La propuesta debe ser presentada en el formato entregado por el festival.
- 6. Para poder participar en este concurso es indispensable qué todos los participantes conozcan los términos y condiciones.
- 7. Cada participante debe diligenciar y firmar el formulario de inscripción que será enviado por correo electrónico o puede ser descargado de la página web oficial de la secretaria de Cultura de Santa Marta o puede ser solicitado en la Carrera 5 # 26 35 Centro Comercial Quinta Avenida, Oficina del centro de desarrollo
- 8. El Participante deberá aportar copia de su documento de identidad y anexarlo al formulario de inscripción.
- 9. 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.
- 10. 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







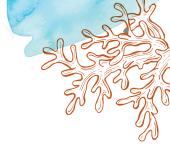
en cualquier tipo de disturbio, riña o proceso penal, este quedará descalificado de inmediato sin que sea necesaria notificación escrita. El participante no podrá apelar la decisión, pues al momento de inscribirse manifiesta conocer y estar de acuerdo con todos los términos y condiciones de este festival.

- 11. Los participantes deben estar una hora antes del inicio del evento, el evento se desarrollará entre las 10 am hasta las 11 pm; deben proveer insumos para la venta dentro de este horario. Durando el desarrollo del evento ningún participante puede abandonar el mismo sin previa autorización de los organizadores de este, so pena de ser descalificado de la competición.
- 12. Todos los participantes del FESTIVAL DE LA COCINA TRADICIONAL SAMARIA 2022, deben permanecer en el evento por obligatoriedad hasta las 11 pm y con disponibilidad gastronómica de productos al servicio del publico asistentes al festival, so pena de ser descalificado de la competición.
- 13. La organización proveerá de escarapela a cada participante y se le otorgará una adicional para un acompañante o ayudante.
- 14. Cada participante es responsable de la limpieza de su stand, el cual se debe encontrar en perfecto orden y respetando y conservando los protocolos de bioseguridad y salubridad e higiene durante el desarrollo del evento.
- 15. Los participantes deberán contar con disponibilidad para las grabaciones previas al evento final en las fechas que la organización estipule con previo aviso.
- 16. Cada participante finalista se hace acreedor de:
 - 16.1. Un (1) stand de cocina para la atención y el servicio al público y frontón publicitario del Festival de la Cocina Tradicional Samaria 2022.
 - 16.2. Dos mesas; una (1) principal y una (1) auxiliar.
 - 16.3. Dos (2) sillas.
 - 16.4. En las categorías de Plato fuerte local, Comida típica callejera, Innovación gastronómica, se dispondrá de dos (2) samovares.
 - 16.5. En las categorías de Dulce local se dispondrá de un refrigerador y/o lugar para almacenamiento frio compartido con otros participantes.
 - 16.6. Servicios de transporte. Comprendidos de la siguiente manera: Punto A; Domicilio informado previamente del participante. Punto B; Festival de la Cocina Tradicional Samaria 2022.









- 16.6.1. Un (1) servicio de transporte del punto A al punto B antes de 10 A.M., previa coordinación.
- 16.6.2. Un (1) servicio de transporte del Punto B al Punto A. después de 11 P.M., previa coordinación.
- 16.6.3. Un (1) servicio de transporte ida y vuelta para recargar insumos y/o utensilios durante el evento, entre 10 A.M. y 11 P.M.

PARÁGRAFO 1: Cada participante debe informar previamente mediante listado, todos los utensilios que se pretenden utilizar durante el evento. Cada participante se hará responsable del cuidado y/o perdida de este. Cualquier adicional económico, logístico o de cualquier índole que no esté contemplado en los incisos anteriores serán asumidos directamente por el participante.

PARÁGRAFO 2: Un (1) servicio de transporte equivale a un (1) trayecto vehicular de un punto A a un punto B.

NOTA: Se considerará un participante como finalista, aquel que haya superado con éxito la dos primeras fases del concurso sin distinción de la categoría en la cual participa, conforme a los resultados oficiales difundidos por la organización del Festival de la Cocina Tradicional Samaria 2022.

17. Cada categoría se constituirá de tres fases. La primera una preselección a partir de la información suministrada por cada participante al momento de la inscripción. En la cual se tendrá como criterio de selección la validación del cumplimiento de los requisitos exigidos en el concurso (Fecha: Revisar Términos y condiciones). La segunda fase, se constituirá en una eliminatoria en el lugar y la hora asignado por la organización del Festival de la Cocina Tradicional Samaria 2022 (Fecha: Revisar Términos y condiciones). Y por ultimo la tercera fase constituirá la final del Festival de la Cocina Tradicional Samaria 2022, en la cual el participante competirá conforme a la categoría en la cual se inscribió por un primer o segundo puesto subsidiariamente, en el participante debe presentar ante un jurado asignado el plato gastronómico objeto de la inscripción en el concurso del Festival de la Cocina Tradicional Samaria 2022.

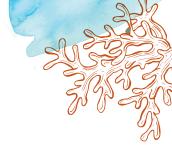
PARÁGRAFO ÚNICO: El jurado calificador de las dos primeras fases del concurso está en la potestad de declarar categorías desiertas en caso de que las propuestas no cumplan con los estándares de calidad y redistribuir los cupos permitidos en el festival, el cual es 15 concursantes en total en todas las categorias.











REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- · Formulario completamente diligenciado.
- · Fotocopia del documento de identidad ampliada al 100%.
- · Propuesta escrita descripción de la receta a presentar.
- · Dos (2) fotografías del plato descrito en la receta.
- · Disposición horaria de 8 A.M. a 11 P.M.

RESTRICCIONES GENERALES APLICABLE AL PREMIO

- 1. El Festival de la Cocina Tradicional Samaria 2022, NO será responsable por todos los impuestos, tasas, contribuciones, gravámenes o cualquier otro derecho y/o gasto relacionado con el premio que se deba pagar por cualquier concepto. El Ganador será responsable por todos los impuestos, tasas, contribuciones, gravámenes o cualquier otro derecho y/o gasto relacionado con el premio que se deba pagar por cualquier concepto y cualquier otro gasto distinto de los detallados en estos términos y condiciones.
- 2. Todos los costos y gastos no mencionados en estos términos y condiciones se entienden como expresamente excluidos y son de responsabilidad exclusiva del Ganador, y no será de responsabilidad del Festival de la Cocina Tradicional Samaria 2022. El Festival de la Cocina Tradicional Samaria 2022 no garantiza, ni directa ni indirectamente, de hecho, o de derecho, ya sea en forma expresa o implícita, la calidad, operación, características comerciales o la aptitud para un uso o propósito determinado del Premio, ni de cualquier tercero (que no sea el Festival de la Cocina Tradicional Samaria 2022) que fabrique el Premio o cualquiera de sus elementos o provea servicios relacionados con el Premio.
- 3. El Festival de la Cocina Tradicional Samaria 2022 no será responsable de ningún problema, una vez se haya efectuado la entrega física o el depósito electrónico del premio al ganador.
- 4. En cada categoría se establecerán dos ganadores concernientes a primer y segundo puesto, por lo cual los premios se constituyen de la siguiente manera:
- 5. El ganador del primer puesto en las categorías de Plato fuerte local, Dulce local, Comida típica callejera e Innovación gastronómica recibirá un premio de DOS (2) MILLONES DE PESOS MCTE.
- 6. El ganador del segundo puesto en las categorías de Plato fuerte local, Dulce local, Comida típica callejera e Innovación gastronómica recibirá un premio de UN (1) MILLONES DE PESOS MCTE.







PARÁGRAFO 1: El ganador tiene un termino de seis (6) meses a partir de la comunicación de fecha de la constitución oficial como ganador, para iniciar los tramites pertinentes para para la reclamación del premio.

PARÁGRAFO 2: Una vez iniciado los tramites pertinente para la relación del premio por el respectivo ganador, el Festival de la Cocina Tradicional Samaria 2022, cuenta con un termino de 60 días hábiles para la entrega de este.



