



República de Colombia  
Ministerio de Cultura

Resolución Número **3017** de 2018  
**24 AGO 2018**

*“Por la cual se acoge el acta del veredicto de los jurados para la convocatoria del capítulo de Patrimonio: Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas, y se ordena el desembolso de los estímulos a favor de los ganadores”*

### LA MINISTRA DE CULTURA

En ejercicio de sus facultades constitucionales y legales, y en especial las conferidas en la Ley 397 de 1997 y,

#### CONSIDERANDO

Que mediante Resolución Número N° 001 del 02 de enero de 2018, se ordenó la apertura de las Convocatorias de Estímulos 2018 del Ministerio de Cultura, y se estableció que los requisitos generales y bases específicas de participación de cada una de las convocatorias serían las establecidas en el documento denominado **“Convocatoria de Estímulos 2018”**;

Que mediante Resolución 2224 del 4 de julio de 2018, se designaron como jurados para la convocatoria *“Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas”*, a las siguientes personas:

CONVOCATORIA	ÁREA	NOMBRES	D.I.	RESIDENCIA
<b>“Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas”</b>	Patrimonio	Julián Estrada Ochoa	C.C. 3.351.956	El Retiro, Antioquia.
		Luis Carlos Segura Cortes	C.C. 79.327.009	Mosquera, Cundinamarca
		Alba Iris Aranda Camacho	C.C. 63.515.271	Bogotá D.C.

Que reunidos en la ciudad de Bogotá D.C., el día quince (15) de agosto de 2018, se dio lectura al instructivo para jurados, las bases de convocatoria *“Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas”* y los requisitos generales de participación, y después de haber realizado de manera independiente la evaluación de las propuestas participantes en la convocatoria, los jurados recomendaron por unanimidad otorgar el estímulo a:

"Por la cual se acoge el acta del veredicto de los jurados para la convocatoria del capítulo de Patrimonio: Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas, y se ordena el desembolso de los estímulos a favor de los ganadores"

**Ganadores:**

Rad. No.	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL GRUPO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	PROYECTO	VALOR DEL ESTÍMULO	CDP
5920	Grupo Constituido	Colectivo Diakara	Milena Carolina Castellanos Pinilla	C.C. 52.861.754	Nugkapiari. El sabor de la yuca dulce, alimento y sanación del cuerpo.	\$40.000.000	Nº 7618 del 3 de enero y 12918 del 4 de enero de 2018
5921	Grupo Constituido	Santander: del Río a la Olla y el Fogón	Fabio Américo Rúgeles Oviedo	C.C. 1.095.915.816	Arroz de pescado salado del Magdalena Medio Santandereano.	\$20.000.000	Nº 7618 del 3 de enero y 12918 del 4 de enero de 2018
5801	Grupo Constituido	Binde Sinú	Iván Graciano Mórelo Ruíz	C.C. 8.337.423	Sopa de gallo de aji con costilla salada.	\$10.000.000	Nº 7618 del 3 de enero y 12918 del 4 de enero de 2018

Que los recursos para otorgar los estímulos a los ganadores de la convocatoria "Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas" se atenderán con cargo a los Certificados de Disponibilidad Presupuestal No. 7618 del 3 de enero y 12918 del 4 de enero de 2018;

Que el Programa Nacional de Estímulos certifica que los ganadores de la convocatoria cumplieron con los requisitos generales y específicos de participación y no se encuentran inhabilitados para recibir el estímulo de la convocatoria "Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas";

Que mediante comunicación de fecha 16 de agosto de 2018 se remitió a la Oficina Jurídica del Ministerio de Cultura para su revisión el proyecto de resolución de ganadores de la convocatoria Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas y los anexos.

En mérito de lo expuesto,

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO:** Acoger la recomendación efectuada por los jurados de la convocatoria "Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas" y en consecuencia seleccionar como ganadores a los participantes que se relacionan a continuación:

Rad. No.	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL GRUPO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	PROYECTO	VALOR DEL ESTÍMULO	CDP
5920	Grupo Constituido	Colectivo Diakara	Milena Carolina Castellanos Pinilla	C.C. 52.861.754	Nugkapiari. El sabor de la yuca dulce, alimento y sanación del cuerpo.	\$40.000.000	Nº 7618 del 3 de enero y 12918 del 4 de

“Por la cual se acoge el acta del veredicto de los jurados para la convocatoria del capítulo de Patrimonio: Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas, y se ordena el desembolso de los estímulos a favor de los ganadores”

							enero de 2018
5921	Grupo Constituido	Santander: del Río a la Olla y el Fogón	Fabio Américo Rúgeles Oviedo	C.C. 1.095.915.816	Arroz de pescado salado del Magdalena Medio Santandereano.	\$20.000.000	Nº 7618 del 3 de enero y 12918 del 4 de enero de 2018
5801	Grupo Constituido	Binde Sinú	Iván Graciano Mórelo Ruiz	C.C. 8.337.423	Sopa de gallo de aji con costilla salada.	\$10.000.000	Nº 7618 del 3 de enero y 12918 del 4 de enero de 2018

**ARTÍCULO SEGUNDO:** El pago del estímulo se hará en la siguiente forma, previa disponibilidad de los recursos de acuerdo al Programa Anual de Caja (PAC) asignado al Ministerio de Cultura:

**Primer lugar:**

- El 50%, con la expedición y comunicación del acto administrativo mediante el cual se designan los ganadores y la entrega oportuna de los documentos solicitados en el artículo tercero de la presente resolución.
- El 50% una vez finalizada la jornada de socialización en la Escuela Taller seleccionada para tal fin. Así mismo, para este desembolso se debe remitir la investigación y las fotografías solicitadas para la publicación de las preparaciones.  
*Nota:* El grupo ganador deberá disponer de los recursos del estímulo para cubrir los gastos de la socialización.

**Segundo lugar:**

- El 50%, con la expedición y comunicación del acto administrativo mediante el cual se designan los ganadores y la entrega oportuna de los documentos solicitados en el artículo tercero de la presente resolución.
- El 50% una vez se remita la investigación y las fotografías solicitadas para la publicación de las preparaciones.

**Tercer lugar:**

- El 50%, con la expedición y comunicación del acto administrativo mediante el cual se designan los ganadores y la entrega oportuna de los documentos solicitados en el artículo tercero de la presente resolución.
- El 50% una vez se remita la investigación y las fotografías solicitadas para la publicación de las preparaciones.

*“Por la cual se acoge el acta del veredicto de los jurados para la convocatoria del capítulo de Patrimonio: Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas, y se ordena el desembolso de los estímulos a favor de los ganadores”*

**ARTÍCULO TERCERO:** El pago del estímulo para el ganador de la convocatoria estará sujeto al envío previo de los siguientes documentos al Programa Nacional de Estímulos: RUT actualizado, carta de compromiso firmada, certificación bancaria, certificación de afiliación activa a salud y formato de radicación a terceros firmado.

**ARTÍCULO CUARTO:** Los recursos para otorgar los estímulos a los ganadores de la convocatoria *“Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas”*, se atenderán con cargo a los Certificados de Disponibilidad Presupuestal No. 7618 del 3 de enero y 12918 del 4 de enero de 2018.

**ARTÍCULO QUINTO:** Son derechos del ganador de la convocatoria *“Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas”*, además de los contemplados en los requisitos generales de participación, los ganadores:

- Recibirán el monto del premio de conformidad con lo establecido en el artículo segundo del presente acto administrativo.
- Harán parte de la publicación (física o digital) que elaborará el Ministerio de Cultura en la cual se incluirán las preparaciones ganadoras, y la justificación analítica.

**ARTÍCULO SEXTO:** Son deberes de los ganadores de la convocatoria *“Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas”*, además de los contemplados en los requisitos generales de participación, los siguientes:

- Colaborar con el Ministerio de Cultura en todo lo relacionado con la difusión del premio y la publicación de las preparaciones.
- **Primer lugar:** socializar la receta ganadora en una (1) Escuela Taller. Para esta socialización el grupo ganador del primer lugar, deberá designar recursos del estímulo para cubrir dichos gastos. A la jornada deben asistir mínimo dos (2) integrantes del grupo, de los cuales uno necesariamente debe ser el cocinero portador de la tradición culinaria. La socialización será concertada con el Ministerio de Cultura.
- A su regreso de la jornada de socialización, los ganadores del primer lugar deberán presentar en un tiempo máximo de cinco (5) días hábiles, un informe al Programa Nacional de Estímulos con los siguientes documentos:
  - Reporte escrito de la actividad desarrollada.
  - Registro fotográfico.
  - Listado de asistentes.
- Remitir la investigación y fotografías solicitadas para la publicación de las preparaciones. En el mismo sentido, el grupo designará un integrante para que realice el acompañamiento editorial.



## Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas– 2018

Reunidos el día quince (15) de agosto de 2018 y después de haber realizado de manera independiente la evaluación de catorce (14) proyectos participantes en la convocatoria: **Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas**, los jurados recomiendan por unanimidad otorgar los premios a los siguientes proyectos:

### GANADOR PRIMER LUGAR

**Rad. Número:** 5920

**Tipo de participante:** Grupo constituido

**Título del proyecto:** Ñugkápiari. El sabor de la yuca dulce. Alimento y sanación del cuerpo.

**Nombre de la entidad o participante:** Colectivo Diakara

**Nombre del representante del grupo:** Milena Carolina Castellanos Pinilla

**Número de CC:** 52861754

**Cuantía:** \$40.000.000

**Concepto:** Los jurados destacan, que el plato Ñugkápiari. El sabor de la yuca dulce. Alimento y sanación del cuerpo, es una demostración de cómo una comunidad se vio obligada a abandonar su territorio de crianza, por causa del conflicto armado que se ha vivido en nuestro país, logrando a través de su cocina ancestral mantener el acervo cultural con el cual trasmite su conocimiento cosmogónico y su capacidad de sanación, además muy a pesar del entorno (léase Bogotá ciudad Cosmopolita) su universo culinario los mantiene cohesionados a su identidad, convirtiéndose en una fiel muestra de lo que es una cocina de resistencia.

Vale la pena resaltar, el uso de utensilios, herramientas y técnicas de preparación, así como el papel que cumple sus creencias y religiosidad alrededor del fogón.

### GANADOR SEGUNDO LUGAR

**Rad. Número:** 5921

**Tipo de participante:** Grupo constituido

**Título del proyecto:** Arroz de pescado salado del Magdalena Medio Santandereano.

**Nombre de la entidad o participante:** Santander: del Rio a la Olla y el Fogón

**Nombre del representante del grupo:** Fabio Américo Rúgeles Oviedo

**Número de CC:** 1095915816

**Cuantía:** \$20.000.000

**Concepto:** Esta investigación de manera precisa presenta el valor que las cocinas rivereñas (aún desconocidas) tienen para el futuro del patrimonio culinario colombiano; destacándose por ser una cocina campesina en donde el

pancoger conforma un plato cotidiano de excelente sabor y calidad demostrando igualmente que las cocinas populares están a la altura de las cocinas de elite.

### **GANADOR TERCER LUGAR**

**Rad. Número:** 5801

**Tipo de participante:** Grupo constituido

**Título del proyecto:** Sopa de gallo de ají con costilla salada.

**Nombre de la entidad o participante:** Binde Sinú

**Nombre del representante del grupo:** Iván Graciano Mórelo Ruíz

**Número de CC:** 8337423

**Cuantía:** \$10.000.000

**Concepto:** En esta propuesta de investigación “Sopa de gallo de ají con costilla salada”, resaltamos la importancia otorgada al uso característico del fogón (Binde) y a cada uno de los accesorios que conforman su cultura material culinaria. De igual manera, constatamos la fusión de la riqueza cultural que aporta grupos sociales provenientes de diferentes regiones del país, asentados en este territorio como consecuencia del conflicto armado, con una identidad culinaria propia.

**Los suscritos manifiestan bajo gravedad de juramento que a la fecha no se encuentran incurso en causal de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición para ejercer el cargo al cual han sido nombrados o poseen algún impedimento para emitir concepto objetivo sobre los proyectos evaluados.**

Firman en la ciudad de Bogotá, D.C., a los 15 días del mes de agosto de 2018, los suscritos miembros del jurado.



**ALBA IRIS ARANDA CAMACHO**  
CC 63.515.271



**JULIAN ESTRADA OCHOA**  
CC 3.351.956



**LUIS CARLOS SEGURA CORTES**  
CC 79.327.009