



METODOLOGÍA – CONVOCATORIA RUTA GASTRONÓMICA “BOCAL” EDICIÓN 2026

BOCÂL

HUERTA • SABOR • TRADICIÓN

PRESENTACIÓN

“Bocal” es la Ruta gastronómica de Casanare que bajo el liderazgo del Clúster de Turismo de Naturaleza y Gastronomía Consciente de la Cámara de Comercio de Casanare y durante el año 2025 en alianza con Colombia Productiva se potencializaron diez experiencias gastronómicas provenientes de siete municipios del departamento de Casanare. Esta iniciativa turística invita a recorrer la riqueza gastronómica de Casanare, integrando sabores tradicionales, prácticas sostenibles y un profundo sentido de identidad territorial.

Cada lugar ofrece mucho más que un plato típico, propone una inmersión en la cultura local, donde la historia de cada preparación se entrelaza con el paisaje, los saberes ancestrales y la participación activa del visitante. Desde la recolección de ingredientes en huertas locales (conucos), hasta la cocción en fogones de leña o en cocinas de autor, el viajero podrá vivir de primera mano el proceso gastronómico, convirtiéndose en parte del relato culinario que define a esta región.

“«BOCAL»” es una experiencia integradora que combina comida local, sofisticación y agricultura sostenible. Una invitación a descubrir Casanare a través de sus sabores, su hospitalidad y su compromiso con lo auténtico.

Para este año 2026, la Gobernación de Casanare se ha vinculado como un aliado clave a esta ruta a través de la Dirección Departamental de Cultura y Turismo desde sus estrategias de concertación de productos y experiencias que resalten el sentir del turismo gastronómico como estrategia de posicionamiento del turismo cultural. Con la vinculación de ocho (8) nuevos establecimientos gastronómicos del departamento de Casanare, durante el primer semestre se acompañará de forma personalizada en asistencia técnica, generación de guiones interpretativos,

sofisticación culinaria, activación de estrategias de visibilización y comercialización de esta estratégica ruta que une en sabores, historias y paisajes lo INIGUALABLE que es nuestro Casanare.

1. BENEFICIOS DE LA CONVOCATORIA

Los establecimientos gastronómicos que decidan hacer parte de la Ruta BOCAL accederán a los siguientes beneficios:

- 1.1. Uso autorizado de la marca BOCAL, como sello de pertenencia a la Ruta Gastronómica.
- 1.2. Diseño o fortalecimiento de una experiencia gastronómica para el establecimiento gastronómico, construida a partir del concepto, oferta y saberes propios de cada restaurante.
- 1.3. Participación en talleres de gastronomía, enfocados en identidad culinaria, producto local y buenas prácticas.
- 1.4. Inclusión en el portafolio oficial de la Ruta BOCAL, para acciones de promoción y difusión con alcance regional y nacional.
- 1.5. Creación de contenido para redes sociales, destacando la propuesta, platos y experiencia del restaurante.
- 1.6. Talleres de marketing digital, innovación y diversificación experiencial orientados a mejorar la visibilidad y posicionamiento en redes sociales.
- 1.7. Entrega de un elemento de identidad de marca BOCAL, que refuerce el reconocimiento del establecimiento como parte de la Ruta.
- 1.8. Fortalecimiento de las huertas regenerativas bajo la estrategia "Conucos Para La Vida", apuesta inter-clúster entre turismo de naturaleza y gastronomía consciente, orientada a vincular a los productores rurales con oportunidades en el turismo y la comercialización de productos orgánicos.

2. GLOSARIO:

- **Comité de Verificación:** Son los encargados de verificar cada uno de los requisitos de la convocatoria y emitir la respectiva acta de evaluación y selección de los ocho (08) establecimientos gastronómicos de Casanare.
- **Conuco:** Pequeña parcela de cultivo tradicional en la región de los Llanos, generalmente ubicada cerca de la vivienda rural o en este caso el establecimiento gastronómico, donde se siembran productos básicos como yuca, maíz, plátano, ahuyama y frijol para el autoconsumo. En la cultura llanera, el conuco representa una práctica agrícola complementaria a la ganadería, asociada al trabajo familiar, al saber campesino y a la seguridad alimentaria del hogar.
- **Huerta:** Espacio de terreno, generalmente de tamaño pequeño o mediano, destinado al cultivo de hortalizas, frutas, plantas aromáticas y, en algunos casos, plantas medicinales. Suele ubicarse cerca del establecimiento gastronómico de zonas rurales y urbanas, y puede tener fines de autoconsumo, educativos o comerciales.
- **Plataformas de reseñas turísticas digitales:** Sitios web o aplicaciones que permiten a los viajeros dejar comentarios y calificaciones sobre experiencias de viaje, como hoteles, restaurantes, atracciones turísticas y servicios de transporte. Estas plataformas, también conocidas como portales de reseñas, facilitan a otros viajeros la toma de decisiones informadas al proporcionar información y opiniones sobre la calidad de los servicios y productos turísticos.
- **Plato Tradicional:** Preparación culinaria representativa del departamento de Casanare y de la cultura llanera, elaborada con ingredientes, técnicas y saberes transmitidos de generación en generación. Se caracteriza por el uso de productos propios del territorio y por su vínculo con el arraigo llanero, las celebraciones y la identidad cultural de la región.
- **Plan de saneamiento:** Documento obligatorio que establece los programas, procedimientos y controles sanitarios para garantizar la inocuidad de los alimentos en un establecimiento gastronómico, conforme a la normatividad sanitaria colombiana vigente, especialmente el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013. Incluye, como mínimo, los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.

3. A QUIÉN VA DIRIGIDA LA CONVOCATORIA

Establecimientos comerciales legalmente constituidos del departamento de Casanare dedicados al expendio a la mesa de comidas y bebidas preparadas como restaurantes, bares, gastrobares y/o cafeterías.

4. CONVOCATORIA Y SELECCIÓN DE LOS PARTICIPANTES

-FECHA: Del 13 al 19 de febrero de 2026.

OBJETIVO: Seleccionar ocho (08) establecimientos comerciales legalmente constituidos del departamento de Casanare dedicados al expendio a la mesa de comidas y bebidas preparadas como restaurantes, bares, gastrobares y/o cafeterías, que cumplan con los requisitos técnicos, legales y de calidad exigidos, con el fin de integrarlos a la ruta gastronómica BOCAL edición 2026 con sus respectivos procesos de asistencia técnica.

CUPOS DISPONIBLES: La cantidad de cupos disponibles objeto de la presente convocatoria es de un total de ocho (08), conforme al cumplimiento y evaluación de los requisitos.

5. CRONOGRAMA DE LA CONVOCATORIA

ETAPAS	FECHA	HORA
Apertura de la convocatoria:	13 febrero de 2026	12:30 p.m.
Cierre de la de convocatoria (última fecha de recepción de documentos):	19 de febrero de 2026	11:59 p.m.
Revisión de cumplimiento de requisitos y completitud de documentos:	20 de febrero de 2026	8:00 a.m.
Publicación de los seleccionados	21 de febrero de 2026	6:00 p.m.
Primera reunión con los seleccionados de la convocatoria.	24 de Febrero de 2026	9:30 a.m.

	Sede Dirección Departamental de Cultura y Turismo (Cra 19 No. 39-06)	
--	--	--

6. DOCUMENTOS - REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

ANEXO 6.1 Autorización consulta inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad y manejo de datos personales del representante legal debidamente firmado.

Descarga aquí los anexos 6.1:
https://drive.google.com/drive/folders/1nN4_RT2a9ytmutvrskPy_8OdJAYYDiLE?usp=sharing

- 6.2 RUT del establecimiento comercial gastronómico actualizado al año 2025.
6.3 Copia de la cédula de ciudadanía del representante legal.
6.4 Certificado de existencia y representación legal emitido por Cámara de Comercio no mayor a 30 días, cuyo objeto social sea relacionado a la presente convocatoria.

Una vez reunidos los documentos e información solicitada deben ser cargados por separado en el formulario junto con la información solicitada en el link en concordancia con lo solicitado del ítem.

LINK DE INSCRIPCIÓN Y CARGUE DE DOCUMENTACIÓN:
<https://forms.gle/kR5US6WY348iB6jZ7>

Nota 1: Se tendrá en cuenta únicamente el registro de la última postulación del interesado y no será acumulable con la información recolectada en inscripciones previas.

7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

REQUISITOS	PUNTOS	RÚBRICA	DEFINICIÓN
Autorización consulta inhabilidades, manejo de datos personales y declaración juramentada	5	0	No anexan documentos debidamente y completamente diligenciados.
		5	Formato de autorización de consulta de inhabilidades y manejo de datos personales debidamente diligenciado y firmado.
Documentos Anexos	10	2	Copia de la cédula de ciudadanía del representante legal del establecimiento postulado.
		4	RUT del establecimiento comercial gastronómico.
		4	Certificado de existencia y representación legal emitido por Cámara de Comercio no mayor a 60 días.
PUNTUACIÓN ADICIONAL	50	15	Plan de Saneamiento del establecimiento gastronómico vigente.
		5	Evidencia de presencia activa de un perfil del establecimiento postulado en plataformas de reseñas turísticas digitales.
		5	Evidencia de presencia activa de un perfil del establecimiento postulado en redes sociales (Publicación activa, innovación en estrategias de comunicación).

		15	Evidencia de la presencia de un huerto y/o conuco del establecimiento postulado.
		10	Evidencia de una propuesta gastronómica destacable dentro de la oferta del establecimiento postulado.
VIDEO POSTULACIÓN	35	15	Coherencia con la pregunta formuladora 1. ¿Qué aportaría su establecimiento comercial gastronómico a la Ruta Bocal?
		10	Coherencia con la pregunta formuladora 2. ¿Qué acciones desarrolla su establecimiento comercial gastronómico en torno al desarrollo sostenible del territorio donde se encuentra?
		5	Creatividad en la edición del video.
		5	Duración del video y cumplimiento en el formato horizontal.

NOTA 2: En caso de presentarse igualdad en la puntuación un factor de desempate será el orden de inscripción siempre y cuando se evidencie cargue completamente de las evidencias totales del Ítem 6. Documentos requisitos de inscripción.

Priorización por localización geográfica.

Con el fin de darles oportunidad de desarrollo a todas las subregiones y municipios del Departamento del Casanare en caso de convocatorias de alcance departamental sin focalización geográfica limitada, y/o haya concurrencia y participación en la convocatoria de todos los municipios del departamento, se procurará distribuir los cupos a asignarse de acuerdo a la siguiente ponderación:

Subregión	Municipios que la conforman ¹	Porcentaje de cupos a priorizarse
Zona norte del departamento de Casanare:	Pore, Trinidad, Hato Corozal, Támara y Paz de Ariporo, San Luis de Palenque, Sácamá y La Salina	20%
Zona sur del departamento de Casanare:	Sabanalarga, Villanueva, Monterrey, Tauramena y Maní	25%
Zona Centro del departamento de Casanare:	Yopal, Aguazul, Chámeza, Recetor, Nunchía y Orocué	50%
Total cupos		100%

La justificación de distribución de cupos priorizados por zona geográfica departamental, se explica por la cantidad de población que reside en estas. Casanare con una población total de 435.195 habitantes², concentra alrededor del 55% de su población en la zona central, un 19% de la población está asentada en la zona norte y un 23% en la zona sur del departamento. (DANE.2020). De forma similar, se comporta la concentración de establecimientos comerciales, empresas y/o negocios a nivel departamental: Zona centro con un 55% del total de

¹ División tomada de la página oficial Gobernación de Casare: <https://www.casanare.gov.co/ElCasanare/Paginas/Informacion-del-Departamento.aspx>

² Datos tomados de la página oficial de la Gobernación de Casanare: <https://www.casanare.gov.co/Prensa/saladeprensa/Paginas/Poblaci%C3%B3n-de-Casanare-ha-crecido-4-veces-m%C3%A1s-que-el-promedio-nacional.aspx>

establecimientos comerciales registrados formalmente en el departamento, zona sur con un 25% del total y la zona norte con el 20% restante. (Cámara de Comercio de Casanare, 2021)

En el caso que no haya concurrencia y/o no se logre cumplir con la meta en alguna de las subregiones, se completará el número con empresas y/o emprendimientos de las demás subregiones con el fin de completar el límite de cupos a satisfacerse con la convocatoria.

NOTA 3: El comité de verificación evaluará todos los establecimientos postulados en los tiempos y condiciones pactadas y emitirá la respectiva acta de verificación y calificación total, en caso de que alguno de los ocho (08) seleccionados desista por escrito de su participación en el evento, siempre y cuando se esté en los tiempos de reacción no mayor a diez (10) días después de la primera reunión, se procederá a designar el puesto liberado al siguiente candidato en orden de calificación y así sucesivamente fuera el caso.

8. COMITÉ DE VERIFICACIÓN.

- Tres (3) profesionales designados entre la Cámara de Comercio de Casanare y la Dirección Departamental de Cultura y Turismo.

9. PUBLICACIÓN DE RESULTADOS

El listado de los ocho (08) establecimientos gastronómicos seleccionados para hacer parte de la ruta gastronómica BOCAL, se publicará el día 21 de febrero del 2026, por las páginas oficiales de la gobernación, correos electrónicos y por las redes oficiales (Facebook e Instagram) de la Cámara de Comercio de Casanare y la Dirección Departamental de Cultura y Turismo de Casanare.

10. COMPROMISO DE LOS BENEFICIARIOS

- Asistir y participar activamente en las reuniones presenciales o virtuales para la coordinación de la estrategia de la ruta gastronómica BOCAL según sea programado y previamente por la coordinación del evento.
 - Cumplir con los horarios acordados y la responsabilidad como expositor dentro y fuera del stand del departamento de Casanare.
 - Mantener una conducta responsable y de respeto con el equipo técnico, durante el desarrollo de las actividades, en los momentos del proceso de asistencia técnica.
 - Diligenciar y hacer firmar todos los registros documentales y soportes de los servicios entregados por la Dirección Departamental de Cultura y Turismo que se definan y que evidencien resultados e impacto de la implementación de la estrategia (Planillas de asistencia, actas de reunión, etc.).
 - Contar con una huerta propia, mini granja, producción comunitaria o, en su defecto, demostrar la disponibilidad y compromiso para crear una huerta durante el proceso de acompañamiento del proyecto.
 - Disposición para invertir en mejoras, aunque el proyecto brinda acompañamiento técnico y profesional para el mejoramiento o creación de procesos, el establecimiento deberá contar con la disponibilidad de invertir recursos propios para: Mejorar o adquirir menaje, Adecuar espacios necesarios para la prestación del servicio e Implementar las recomendaciones técnicas realizadas durante el proceso.
 - Contar con la disponibilidad de tiempo y compromiso para asistir y participar activamente en los talleres, asesorías y actividades programadas dentro del marco del proyecto.
 - Al finalizar el proceso, el establecimiento deberá presentar y socializar el plato o experiencia gastronómica creada o mejorada, como parte de las actividades de cierre y visibilización de la Ruta.
 - Comprometerse a implementar y mantener de manera continua el plato o experiencia gastronómica desarrollada, asegurando su permanencia como parte de la oferta oficial de la Ruta Gastronómica BOCAL.
 - Alineación con los valores de la Ruta BOCAL (complementario recomendado)
- Amabilidad y hospitalidad
 - Respeto por la naturaleza y el entorno

- Valor del trabajo local y la producción comunitaria
- Cocina consciente, saludable y con identidad criolla

NOTA 4: Una nueva convocatoria de aliados gastronómicos será anunciada una vez culmine el proceso de selección vigente, tendrá la posibilidad de hacer uso de varios de los beneficios desde la línea de promoción y comercialización que designe la Dirección Departamental de Cultura y Turismo y la Cámara de Comercio de Casanare siempre y cuando se avale el cumplimiento de los términos y condiciones pactados.

11. INHABILIDADES

9.1 9.2 Personas jurídicas que no acrediten antigüedad continua de Cámara de Comercio de los últimos dos (2) años en Casanare, situación que será validada por el aplicativo de Rues.

9.3 Los funcionarios, empleados públicos y trabajadores oficiales del orden departamental.

9.4 Personas naturales vinculadas al comité de verificación de la convocatoria.

9.5 Postulante seleccionado que durante la convocatoria para el año 2026 no haya asistido sin justa causa y desista del proceso, su cupo será asignado al siguiente postulado según la calificación adquirida y quedará inhabilitado en la siguiente convocatoria relacionado a estrategias relacionadas a turismo gastronómico lideradas por la Dirección Departamental de Cultura y Turismo.

9.6 Personas naturales, representantes legales de personas jurídicas y/o personas jurídicas, en general, todos los tipos de participantes definidos en este Reglamento, cualquiera sea su naturaleza, que tengan antecedentes fiscales (Contraloría), disciplinarios (Procuraduría) y judiciales (Policía Nacional).

9.7 Personas naturales o personas jurídicas cuyo representante legal haya sido condenado o en proceso de investigación por delitos de violencia intrafamiliar, violencia sexual, explotación sexual comercial de niños, niñas y adolescentes (ESCNNA), maltrato de menores, así como maltrato animal mientras la condena y/o investigación esté en firme.

9.8 Personas naturales, jurídicas, en general, todos los tipos de participantes, cualquiera sea su naturaleza, que se encuentren registrados como responsables fiscales en el boletín expedido por la Contraloría General de la República de acuerdo con la normativa vigente.

9.9 El postulante a la convocatoria no podrá hacerlo en representación de más de una empresa que se presente a la convocatoria.



Valor del boleto por el producto a consumir

Con el contenido, además, se otorga el

NOTA: Una vez concluido el proceso de selección, la Comisión de Selección de la Dirección General de Cultura y Turismo y la Comisión de Selección de la Dirección General de Cultura y Turismo, en el momento de la apertura de los sobres, se procederá a la selección de los ganadores y se procederá a la selección de los ganadores.

11. INHABILIDADES

- 11.1. Las personas que no estén inscritas en el padrón de la Dirección General de Cultura y Turismo, no podrán participar en el sorteo.
- 11.2. Las personas que no estén inscritas en el padrón de la Dirección General de Cultura y Turismo, no podrán participar en el sorteo.
- 11.3. Las personas que no estén inscritas en el padrón de la Dirección General de Cultura y Turismo, no podrán participar en el sorteo.
- 11.4. Las personas que no estén inscritas en el padrón de la Dirección General de Cultura y Turismo, no podrán participar en el sorteo.
- 11.5. Las personas que no estén inscritas en el padrón de la Dirección General de Cultura y Turismo, no podrán participar en el sorteo.
- 11.6. Las personas que no estén inscritas en el padrón de la Dirección General de Cultura y Turismo, no podrán participar en el sorteo.
- 11.7. Las personas que no estén inscritas en el padrón de la Dirección General de Cultura y Turismo, no podrán participar en el sorteo.
- 11.8. Las personas que no estén inscritas en el padrón de la Dirección General de Cultura y Turismo, no podrán participar en el sorteo.
- 11.9. Las personas que no estén inscritas en el padrón de la Dirección General de Cultura y Turismo, no podrán participar en el sorteo.
- 11.10. Las personas que no estén inscritas en el padrón de la Dirección General de Cultura y Turismo, no podrán participar en el sorteo.

12. MAYOR INFORMACIÓN Y CONTACTO

Para mayor información en la Dirección Departamental de Cultura y Turismo ubicada en Carrera 19 N° 39 -06- ciudadela universitaria Unitropico, o contactarse con el correo electrónico culturayturismo@casanare.gov.co

El día **martes 17 de febrero de 2026** se habilitará un espacio virtual para resolver sus dudas en el marco de la primera sesión de la mesa departamental de gastronomía a las **08:00 am** a través del siguiente link: <https://meet.google.com/odb-igea-avc>

13. RESUMEN DEL PROCESO DE INSCRIPCIÓN

Para claridad del proceso de inscripción, estimado prestador de servicios turísticos tenga presente estos pasos para su efectiva inscripción y evitar inconvenientes:

13.1 Lea detenidamente los doce numerales de la presente convocatoria.

13.2 Reúna y verifique los respectivos documentos e información soporte mencionados en el numeral 6 y 7 (Legibilidad, vigencia en tiempos de los documentos y respetar el orden mencionado). Unifique la documentación en un solo archivo PDF.

13.3 Descargue el respectivo documento de verificación de datos **Link de descargue:**

https://drive.google.com/drive/folders/1nN4_RT2a9ytmvtvrskPy_8OdJ_AyYDiLE?usp=sharing

13.4 Diligencie el respectivo formato de forma digital y guárdelo en formato PDF, verifique que esté firmado por el representante legal de la empresa prestadora de servicios turísticos o el postulado a expositor según sea el caso.

13.5 Si al momento de llegar a este paso tiene dudas por favor utilice las herramientas del numeral 6 para claridad en el proceso de su postulación.

13.6 Diligencie y cargue los documentos del numeral 6 de la convocatoria a través del link de inscripción en los tiempos mencionados y teniendo en cuenta la información requerida:

<https://forms.gle/kR5US6WY348iB6jZ7>

13.7 Del 20 al 21 de febrero de 2026 el comité de verificación confirmará los requisitos y generará la respectiva puntuación según el numeral 7. Criterios de Calificación y emitirá la respectiva acta de resultados.

13.8 El 21 de febrero de 2026 se publicará el listado de los ocho (08) nuevos establecimientos gastronómicos vinculados a la Ruta Bocal.