



RESOLUCIÓN No. 265 DE 2025

POR MEDIO DE LA CUAL SE DESIGNA AL COMITÉ EVALUADOR DE LA SEGUNDA FASE EN EL MARCO DE LA “CONVOCATORIA PARA LA REALIZACIÓN DEL XXXVIII FESTIVAL DEL PASTEL CARTAGENERO 2025”

EL DIRECTOR GENERAL (E) DEL INSTITUTO DE PATRIMONIO Y CULTURA DE CARTAGENA DE INDIAS (IPCC), en uso de sus facultades legales, especialmente las conferidas en el Acuerdo 001 del 04 de febrero de 2003, y,

**CONSIDERANDO:**

Que el artículo 70 de la Constitución Política de Colombia establece que el Estado tiene el deber de promover y fomentar el acceso a la cultura de todos los colombianos en igualdad de oportunidades.

Que, en concordancia con lo anterior, los artículos 29 y 30 del Acuerdo 001 de 2003 establecen que el Instituto de Patrimonio y Cultura de Cartagena de Indias – IPCC es el organismo rector de la cultura del Distrito, encargado de generar procesos para el reconocimiento y fortalecimiento del carácter pluriétnico y multicultural de la ciudad.

Que, mediante la **Resolución No. 252 del 24 de noviembre de 2025**, el IPCC ordenó la apertura de la convocatoria para la realización del **XXXVIII FESTIVAL DEL PASTEL CARTAGENERO**, cuyo objeto es seleccionar a los portadores de la tradición y aprendices que participarán en este evento gastronómico.

Que el XXXVIII Festival del Pastel Cartagenero se desarrolla en el marco del Plan de Desarrollo 2024-2027 **“Cartagena, Ciudad de Derechos”**, alineado con la línea estratégica “Cartagena Brilla con su Cultura y Patrimonio Material e Inmaterial”.

Que, conforme a las bases de la convocatoria, resulta necesario designar para la **segunda fase**, un comité evaluador **Ad honorem** conformado por personas idóneas y con conocimientos en cocina tradicional, quienes serán responsables de calificar y seleccionar a los participantes.

Que, para garantizar la transparencia y calidad técnica del proceso de selección del año 2025, se han identificado siete (7) perfiles de personas externas a la entidad, con amplia trayectoria en el sector gastronómico, así:

**1. MICHEL GUZMÁN DURANGO**, Cédula No. 1.143.343.858. Chef, cocinero profesional graduado del SENA, complementando estudios en Lima, España y Francia, con experiencia en restaurantes de alta cocina. Con experiencia internacional y paso por cocinas con estrellas Michelin. Dirigió Millo en Palma de Mallorca y hoy es creador, Chef y propietario de El Pescaito de Getsemaní, proyecto enfocado en pesca sostenible a la brasa y cocina honesta basada en territorio y producto local.

**2. CAMILO ANDRÉS BRICEÑO ARÉVALO**, Cédula No.: 80.245.996. Chef con más de veinte años de trayectoria, formado como Cocinero Profesional en el SENA y con estudios avanzados en el Instituto Paul Bocuse (Francia), la Universidad San Ignacio de Loyola (Perú), el Instituto Gastronómico Argentino y la Universidad Externado de Colombia. Se ha desempeñado como instructor, administrador de bares y restaurantes, e investigador gastronómico. Es coautor del libro *AMAZONAS: liofilización del bosque amazónico*. Actualmente es Chef Corporativo del Grupo Pasquín en Cartagena de Indias.



RESOLUCIÓN No. 265 DE 2025

POR MEDIO DE LA CUAL SE DESIGNA AL COMITÉ EVALUADOR DE LA SEGUNDA FASE EN EL MARCO DE LA “CONVOCATORIA PARA LA REALIZACIÓN DEL XXXVIII FESTIVAL DEL PASTEL CARTAGENERO 2025”

**3. KATHERINE BALLESTAS LOPERA** Cédula No.: 22.806.548. Empresaria y cocinera de profesión, La pasión por la gastronomía, la creatividad y el respeto en la preparación de alimentos son aspectos esenciales de su perfil como cocinera. El amor por la Cocina la ha llevado a ser líder, promover, defender el modelo de negocio gastronómico e impulsar el destino como Patrimonio Gastronómico.

**4. YESSICA PAOLA ROJAS MORALES**, Cédula No.: 45.528.128. Empresaria en el sector de restaurantes y bares, combina su experiencia en la gestión de negocios con sus conocimientos profesionales en diseño. Ha diseñado cuidadosamente los espacios de sus establecimientos, creando ambientes únicos que reflejan su visión y atención al detalle. Su enfoque siempre ha estado en ofrecer calidad, innovación y una identidad distintiva en cada proyecto.

**5. JOSÉ BARBOSA SÁNCHEZ**, Cédula No.: 79.941.471. Colombiano, chef del restaurante Los Hijos de Sancho, en Barranquilla, un lugar donde cada bocado es una invitación para que los comensales enriquezcan el conocimiento sobre el patrimonio gastronómico, haciendo de cada comida una celebración de identidad con sentido. En el mundo de la gastronomía ha encontrado un escenario donde su generosidad se despliega con elegancia. Cada plato que crea es una marca de pasión y creatividad, que evoca tradiciones de diferentes lugares del mundo.

**6. JULIÁN PALACIO ARANGO**, Cédula No. 1.037.604.476. Inició su carrera profesional en el Hotel Intercontinental de Medellín, donde realizó su práctica universitaria y posteriormente asumió el rol de chef, destacándose por su talento y dedicación. Como Chef Ejecutivo de Four Seasons Hotel and Residences Cartagena, Julián se inspira profundamente en la cocina italiana y española, influenciado por su herencia y raíces familiares. Disfruta especialmente de la pastelería y se destaca por la creación de platos que celebran los sabores locales colombianos con una perspectiva global. Está firmemente comprometido con elevar la cocina colombiana a un reconocimiento internacional, resaltando su diversidad y riqueza a través de conceptos culinarios innovadores en Four Seasons.

**7. CARMEN GAVIRIA VILORIA**, Cédula: 22.568.515. Apasionada y dedicada a Rescatar, Conservar y Promover la cocina Tradicional y la Seguridad y soberanía alimentaria desde la Academia. Magíster en Gestión y Dirección de proyectos. Cursando una Maestría en Gerencia de la Educación. Profesional en Administración de Empresas. Profesional en Gastronomía. Cocinera Profesional. Docente Universitaria y Chef instructora, con amplia experiencia en el área Gastronómica, Administrativa y Docencia. Jefe programa de Gastronomía de la Universidad del Sinú, seccional Cartagena Instructora Sena de formación complementaria en Cocina. Jurado de concursos gastronómicos a nivel nacional e internacional Jurado Festivales tradicionales cartageneros del Frito, Dulce y el Pastel. Con 25 años de experiencia gastronómica y 17 en Docencia universitaria

Que teniendo en cuenta que los nuevos integrantes del comité evaluador son Ad honorem, es decir, que no perciben un estímulo económico por su labor técnica realizada, no se requiere erogación presupuestal alguna que respalde esta fase del proceso de selección de los portadores del saber para el XXXVIII Festival del Pastel Cartagenero.



RESOLUCIÓN No. 265 DE 2025

POR MEDIO DE LA CUAL SE DESIGNA AL COMITÉ EVALUADOR DE LA SEGUNDA FASE EN EL MARCO DE LA “CONVOCATORIA PARA LA REALIZACIÓN DEL XXXVIII FESTIVAL DEL PASTEL CARTAGENERO 2025”

En virtud de lo expuesto,

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO: DESIGNAR** como miembros del Comité Evaluador *Ad honorem* de la Segunda Fase, para la selección de los participantes y ganadores en el marco de la convocatoria del **XXXVIII FESTIVAL DEL PASTEL CARTAGENERO 2025**, a las siguientes personas:

NOMBRE		CÉDULA DE CIUDADANÍA
1	MICHEL GUZMÁN DURANGO	1.143.343.858
2	CAMILO ANDRÉS BRICEÑO ARÉVALO	80.245.996
3	KATHERINE BALLESTAS LOPERA	22.806.548
4	YESSICA PAOLA ROJAS MORALES	45.528.128
5	JOSÉ BARBOSA SÁNCHEZ	79.941.471
6	JULIÁN PALACIO ARANGO	1.037.604.476
7	CARMEN GAVIRIA VILORIA	22.568.515

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Los integrantes del Comité Técnico Evaluador ejercerán sus funciones *ad honorem*, sin reconocimiento económico, y tendrán a su cargo la verificación del cumplimiento de requisitos, la evaluación técnica de los aspirantes habilitados y la elaboración del informe correspondiente, de conformidad con los lineamientos establecidos en las bases de la convocatoria, las cuales forman parte integral de la presente resolución.

**ARTÍCULO TERCERO:** Ordéñese la publicación de la presente resolución en la página web oficial del Instituto de Patrimonio y Cultura de Cartagena de Indias – IPCC, para efectos de publicidad y transparencia.

**ARTÍCULO CUARTO:** La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

**PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE y CÚMPLASE**

Dada en Cartagena de Indias D. T. y C. a los DIECINUEVE (19) días del mes de Diciembre del año dos mil veinticinco (2025).

**WALTER NAVARRO RANGEL**

DIRECTOR GENERAL (E)

INSTITUTO DE PATRIMONIO Y CULTURA DE CARTAGENA

RESPONSABLES	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Vo. Bo.	Walter Navarro Rangel	Jefe Jurídico Código 105 Grado 47	
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales y/o técnicas vigentes y por lo tanto bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma del remitente.			

El Cabrero (Calle Real) Cra. 2 No. 41 - (605) 6928749  
Cartagena de Indias