



Día del Campesino y la Campesina Sumapaceña 2026

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CONCURSOS

**Proyecto 2486 “Acciones para la promoción de la cultura, tradición y
costumbres sumapaceñas”**

Mujer, Paz y Reconciliación

Fondo de Desarrollo Rural de Sumapaz

**BOGOTÁ D.C.
Septiembre 2026**



Celebramos el Día del Campesino y Campesina Rural 2026

Este día especial se conmemora con el fin de reconocer y agradecer la labor de aquellos hombres y mujeres del campo, que garantizan la producción de alimentos y la seguridad alimentaria.

Valoramos el esfuerzo de cada uno de los que cultivan la tierra y producen la mayor parte de los alimentos que se distribuyen a todas las ciudades del país.

Destacamos la identidad cultural para preservar las tradiciones, los saberes ancestrales y el folclore propio de las comunidades rurales.

CONCURSOS - CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. OFICIOS CAMPESINOS

Descripción

Mejores Nudos

Concurso

Hombre – Mujer

- 1. Velocidad y tiempo:** Medición del tiempo que tarda en elaborar los nudos indicados por el jurado (nudo riñón, nudo moreno, cabezal, nudo de enlazar).
- 2. Calidad del nudo:** Calidad y tensión. Cabezal elaborado sin sacar la punta del lazo; riñón ajustado en todas sus vueltas; nudo de sogá con espacio suficiente para la llevada del tamaño correcto.
- 3. Aprovechamiento del material:** Eficiencia en el uso del lazo/sogá, evitando enredos, nudos ciegos irrecuperables o desgaste innecesario del material.
- 4. Técnica y seguridad:** Manejo correcto de la sogá/lazo asignado, postura corporal, control del insumo y cumplimiento de normas de seguridad durante la prueba.



Descripción

Mejor Rajador/a de Leña

Concurso

Hombre – Mujer

1. **Velocidad y tiempo:** Medición del tiempo que tarda cada participante en rajar la cantidad determinada de trozos de leña.
2. **Calidad del corte:** Los trozos resultantes deben tener un tamaño uniforme y adecuado para estufa/fogón, evitando cortes irregulares o trozos incompletos.
3. **Aprovechamiento de la madera:** Eficiencia en la partición, evaluando que la mayor cantidad de la madera sea útil, minimizando el astillado o desperdicio y evitando daños innecesarios.
4. **Técnica y seguridad:** Manejo correcto del hacha, postura corporal, control firme de la herramienta y cumplimiento de las normas de seguridad durante toda la prueba.

Descripción

Mejor Pela Papa

Concurso

Hombre – Mujer

1. **Velocidad y tiempo:** Cantidad de papas peladas en un tiempo límite determinado de 3 minutos.
2. **Calidad y aseo:** Papa sin ojos, tierra ni sobrantes de cáscara (descuento de puntos por imperfecciones o mal tajada).
3. **Aprovechamiento del producto:** Rendimiento en peso de papa limpia sin desperdiciar pulpa.
4. **Técnica e integridad:** Cáscara/pellejo removido continuo y entero, sin fragmentarse en pedazos

Descripción

Mejor Enlazador/a

Concurso

Hombre – Mujer

1. **Armado y técnica de la cuerda:** Correcta conformación de la sogá antes del tiro, soltura, fluidez y manejo estético del lazo tradicional.
2. **Precisión y limpieza del tiro:** Efectividad en el agarre directo sobre el objetivo, sin tocar el suelo previa captura y logrando el amarre firme.
3. **Tiempo y rapidez de ejecución:** Cronometraje desde la orden de inicio/toma de la cuerda hasta la tensión de la meta. El puntaje se define según el tiempo de las ejecuciones.
4. **Manejo, postura y seguridad:** Control postural del participante, respeto estricto de la línea de demarcación (no pisarla/cruzarla) y prevención de riesgos durante el juzgamiento.

Descripción

Mejor Arriero/a

Concurso

Hombre – Mujer

1. **Técnica de cargue y amarre:** Acomodación correcta del aparejo, amarre firme con los nudos tradicionales de arriería y simetría en el peso/equilibrio de los bultos.
2. **Velocidad y tiempo del recorrido:** Tiempo empleado en realizar el ensillado/cargue y completar el circuito de obstáculos sin cometer faltas.
3. **Destreza en la conducción:** Habilidad para superar los obstáculos garantizando la estabilidad de la carga sin que se ladee o caiga.
4. **Conocimiento, atuendo y tradición:** Uso de la vestimenta típica del arriero (sombrero, poncho/ruana, carriel, peinilla/machete con cubierta, alpargatas) y destreza en el manejo de las herramientas.



Descripción

Mejor Hilandero/a

Concurso

Hombre – Mujer

1. **Velocidad y tiempo:** Rapidez con la que logra hilar la lana asignada, logrando el proceso en el menor tiempo posible.
2. **Calidad de hilado:** Uniformidad del hilo (fino y parejo en el huso durante todo el proceso) y movimientos constantes para lograr un resultado prolijo.
3. **Técnica:** Manejo correcto del huso y la rueca, fluidez del movimiento, postura corporal y control de la herramienta durante toda la prueba.
4. **Cumplimiento de normas de seguridad:** Uso adecuado de las herramientas, postura ergonómica, orden en el espacio asignado y prevención de riesgos o lesiones durante el hilado.

2. GASTRONOMÍA SABOR SUMAPACEÑO

Descripción

Derivado Lácteo

Concurso

Queso

1. **Sabor y aroma:** Palatabilidad, equilibrio justo de sal, frescura y perfil aromático propio del queso fresco o madurado tradicional.
2. **Textura y consistencia:** Firmeza, elasticidad/cuerpo al corte, ausencia de exceso de suero retenido y cavidades/ojos indeseados.
3. **Presentación e higiene:** Pulcritud del emplatado, protección de la muestra, uso de indumentaria limpia (gorro, tapabocas, delantal) y temperatura de conservación.
4. **Autenticidad y proceso tradicional:** Uso de leche entera local, técnicas tradicionales de cuajado/prensado y claridad en la explicación oral del participante.



Descripción

Derivado Lácteo

Concurso

Yogurt

1. **Sabor y aroma:** Equilibrio armónico entre dulzor y acidez, sabor natural a fruta o leche pura, sin retrogustos químicos o metálicos.
2. **Textura y viscosidad:** Cremosidad, cuerpo suave y fluido, viscosidad constante sin presencia de grumos o separación de fases (suero flotante).
3. **Presentación e higiene:** Envase o jarra impecable, temperatura de conservación adecuada (refrigerado a 4°C - 8°C) e higiene en el servido.
4. **Autenticidad y proceso tradicional:** Uso de leche fresca de la región, mermeladas o pulpas de fruta de la zona y proceso de fermentación artesanal.

Descripción

Derivado Lácteo

Concurso

Mantequilla

1. **Sabor y aroma:** Sabor lácteo limpio y fresco, balance de sal (si es salada), aroma puro a crema de leche sin rancez.
2. **Textura y untuosidad:** Plasticidad y facilidad de untado, firmeza al corte, consistencia homogénea y ausencia de gotas de agua libre/suero.
3. **Presentación e higiene:** Moldeado estético o corte limpio del bloque, mantenimiento de la cadena de frío y pulcritud de recipientes.
4. **Autenticidad y proceso tradicional:** Técnica de desnatado y batido manual/tradicional, insumos locales y sustentación de la receta.

Descripción

Derivado Lácteo

Concurso

Cuajada

1. **Sabor y aroma:** Sabor lácteo suave y dulce propio de la leche recién procesada, equilibrio de acidez nula/mínima y aroma lácteo fresco.
2. **Textura y porosidad:** Granulación fina, consistencia húmeda pero firme que no se desmorone al corte y porosidad uniforme.
3. **Presentación e higiene:** Servido limpio en contenedor adecuado, conservación fresca e inocuidad en el empaque y manipulación.
4. **Autenticidad y proceso tradicional:** Uso de cuajo natural/artesanal, leche entera de vaca local sin descremar y explicación del procedimiento.

Descripción

Mejor Postre

Concurso

Mejor Postre Sumapaceño

1. **Sabor y aroma:** Equilibrio del dulzor, palatabilidad, armonía de los ingredientes locales (dulces de leche, agraz, papayuela, curuba, etc.) y aroma limpio.
2. **Textura y consistencia:** Estructura propia del postre (esponjosidad, cremosidad, crocancia o consistencia según la receta), consistencia uniforme y cocción/cuajado adecuado.
3. **Presentación e higiene:** Emplatado creativo y estético, pulcritud en el montaje del stand, uso de indumentaria adecuada (delantal, gorro, tapabocas) y manipulación higiénica de alimentos.
4. **Autenticidad e insumos locales:** Rescate de la gastronomía de Sumapaz, uso de frutos o productos agropecuarios de la región y sustentación oral de la historia/receta del postre.



Descripción

Amasijo

Concurso

Mejor Producto de Amasijo

1. **Sabor y aroma:** Sabor tradicional de la masa, sazón equilibrada (balance dulce/salado según la variedad), aroma apetitoso a horneado y frescura de la preparación.
2. **Textura y cuestión técnica:** Crocancia externa, suavidad o porosidad interior, dorado uniforme, grado de humedad justo y ausencia de masa cruda o quemada.
3. **Presentación e higiene:** Presentación estética (en canasto tradicional, bandeja o mantel de tela), pulcritud en la manipulación y uso de indumentaria limpia (gorro, tapabocas, delantal).
4. **Autenticidad y tradición:** Uso de harinas o insumos autóctonos (maíz pelado, trigo local, cuajada fresca), técnica tradicional de amasado/horneado y sustentación de la receta.

Descripción

Mejor Bebida Criolla (Guarapo, Chicha y Masato)

Concurso

Mejor Bebida Criolla (Guarapo, Chicha y Masato)

1. **Sabor y perfil aromático:** Grado justo de dulzor, acidez o fermentación; equilibrio de especias (canela, clavo) y aroma limpio y característico, sin notas agrias o acéticas penetrantes.
2. **Cuerpo, textura y fermentación:** Consistencia adecuada (espesor en chicha/masato o fluidez viva en guarapo), grado de efervescencia/gas natural controlado y ausencia de sedimentación indebida.
3. **Presentación e inocuidad:** Higiene del contenedor de exhibición (molla de barro, garrafa o jarra), temperatura adecuada de servido y manejo higiénico del participante.



4. **Autenticidad y saber ancestral:** Conservación de la receta campesina (maíz pelado, arroz, panela, supias/cunchos), técnica de fermentación natural y explicación del proceso tradicional.

Descripción

Mejor Comida Típica

Concurso

Desayuno y Almuerzo

1. **Sabor, sazón y temperatura:** Sazón tradicional (hogao, hierbas de huerta, ajo), equilibrio de sal en carnes y caldos, y servido a temperatura ideal de consumo.
2. **Cocción y textura:** Punto óptimo de cocción de carnes (suavidad/jugosidad), tubérculos de la región (papa nativa, yuca, arracacha, mazorca sin deshacerse) y consistencia del caldo/salsa.
3. **Presentación e inocuidad:** Emplatado estético y generoso en vajilla autóctona, pulcritud en la manipulación y uso obligatorio de indumentaria de protección (delantal, gorro, tapabocas).
4. **Autenticidad e insumos locales:** Uso prioritario de productos agrícolas y pecuarios del Páramo de Sumapaz, rescate de la memoria gastronómica rural y sustentación del origen de la receta.

3. SOCIO CULTURAL Y/O ARTISTA

Descripción

Concurso de baile típico y/o rondas

Concurso

Parejas (parejas de 14 años en adelante)

Grupos (mínimo 4 personas, niños, niñas, jóvenes o adultos)

1. **Apropiación de la danza tradicional (25 Pts):** Movimientos, pasos, gestualidad, intención y carácter acordes a la danza elegida, conservando su esencia tradicional.

- 2. Ritmo, coordinación y sincronización (30 Pts):** Relación constante con el pulso y cambios musicales. Coordinación en entradas, salidas, figuras y desplazamientos grupales.
 - 3. Expresión corporal y proyección escénica (25 Pts):** Postura, energía, mirada, conexión entre intérpretes, seguridad y uso consciente de todo el espacio escénico.
 - 4. Vestuario y puesta en escena (20 Pts):** Coherencia del vestuario con la región/danza. Función clara y aporte visual de elementos o utilería utilizada.
- *Mismos 4 criterios sobre 100 Pts:** Evaluando mayor precisión técnica y complejidad en las figuras coreográficas.

Descripción

Traje Típico

Concurso

Familia (mínimo 2 personas)

- 1. Representatividad cultural (30 Pts):** Identificación clara de la tradición, contexto campesino o referencia cultural. Coherencia entre prendas, accesorios y significado propuesto.
- 2. Elaboración, creatividad y cuidado (25 Pts):** Detalles, acabados, combinación y aprovechamiento de materiales, limpieza y cuidado. Valoración de la resolución creativa sin depender del valor económico
- 3. Expresión y desenvolvimiento (20 Pts):** Seguridad, postura, expresión corporal, naturalidad y relación entre los integrantes en pasarela frente a jurado y público.
- 4. Significado e historia del traje (25 Pts):** Explicación clara de qué representa el vestuario, origen de sus elementos y coherencia entre el relato oral y lo exhibido.

***Mismos 4 criterios sobre 100 Pts:**

- Evaluando mayor profundidad e investigación sobre la tradición o región representativa.
- Destacando la fidelidad de las prendas, acabados y solvencia en el relato campesino.



- Resaltando el valor patrimonial de las prendas, la memoria viva y el orgullo rural.
- Evaluando la fidelidad rítmica, expresividad e interpretación del carácter de la danza.

Descripción

Concurso Cultural y Conocimiento

Concurso

- Juvenil (15 – 17 años)
 - Adultos (18 – 59 años)
 - Personas mayores (60 años en adelante)
- 1. Exactitud de las respuestas (40 Pts):** Asignación de puntos por respuestas correctas. En preguntas abiertas, verificación de coincidencia con la idea principal y datos del banco previo.
 - 2. Conocimiento cultural y territorial (30 Pts):** Capacidad de reconocer prácticas, tradiciones, historia y lugares de Sumapaz, relacionando la explicación con el contexto local.
 - 3. Agilidad para responder (15 Pts):** Generación de la respuesta dentro del tiempo límite establecido (máx. 30 segundos). La velocidad no sustituye la precisión.
 - 4. Participación, escucha y respeto (15 Pts):** Cumplimiento de turnos, escucha atenta de instrucciones, actitud de juego limpio y respeto hacia concursantes y jurados.
- *Mismos 4 criterios sobre 100 Pts:** Destacando la memoria viva, la autenticidad dancística y la conexión con la tradición.



Descripción

Concurso Canasta Familiar

Concurso

Familiar

1. **Precisión de la canasta (35 Pts):** Verificación estricta de productos solicitados según modelo oficial. Descuento de puntos por faltantes, omisiones o inclusión de elementos no requeridos.
2. **Tiempo y agilidad (25 Pts):** Medición cronometrada desde la señal de inicio hasta que la familia anuncia término. Mayor puntaje al menor tiempo con canasta correcta.
3. **Trabajo y organización familiar (25 Pts):** Distribución efectiva de tareas, comunicación respetuosa, toma de decisiones compartida y participación activa de todos los integrantes.
4. **Reconocimiento y manejo de productos (15 Pts):** Seguridad en la identificación de tubérculos/alimentos locales y cuidado en la manipulación y empaque ordenado en la canasta.

Descripción

Concurso Categoría Coplas de mi Páramo

Concurso

- Juvenil (18 – 28 años)
 - Mayores (29 años en adelante)
1. **Relación con el páramo y el territorio (30 Pts):** Conexión reconocible con Sumapaz, el páramo, la ruralidad, la vida campesina, sus prácticas, personajes, paisajes, memorias o problemáticas mediante imágenes y situaciones concretas.
 2. **Construcción de la copla, rima y creatividad (25 Pts):** Ideas con sentido, construcción rítmica y sonora, claridad en la rima, juegos de palabras, picardía campesina e ingenio sin perder claridad.
 3. **Interpretación vocal (25 Pts):** Proyección de la voz, dicción limpia, volumen adecuado,



ritmo, pausas, entonación y claridad para que el público comprenda sin perder naturalidad.

4. **Expresión y presencia escénica (20 Pts):** Seguridad en tarima, postura, mirada, gestualidad auténtica, conexión con el público y uso de utilería tradicional opcional.

4. INFANTIL

Descripción

Trompo

Concurso

- 6 a 11 años
 - 12 a 14 años
 - 15 a 17 años
1. **Dominio técnico y habilidad (35 Pts):** Calificación de la correcta técnica de enrollado, la estabilidad del trompo al bailar (dormido) y el tiempo total que permanece girando desde el primer intento.
 2. **Ejecución de trucos y precisión (35 Pts):** Evaluación de la variedad y complejidad de las suertes logradas (básicas como la palma o avanzadas como el helicóptero) y la exactitud en juegos de puntería en la troya.
 3. **Autonomía y reglamento (15 Pts):** Verificación de la capacidad del niño para enrollar y lanzar de forma independiente sin ayuda de adultos, respetando las delimitaciones de la pista y el material reglamentario.
 4. **Espíritu deportivo y actitud (15 Pts):** Observación del juego limpio, respeto hacia los rivales y el jurado, perseverancia ante los fallos y entusiasmo durante la presentación de los trucos.

Descripción

Coplas

Concurso

- 6 a 11 años
- 12 a 14 años
- 15 a 17 años

1. **Métrica, rima y estructura poética (25 Pts):** Evaluación de la conformación clara en cuartetos (cuatro versos), manteniendo la coherencia en la rima (ABCB o ABAB) y el ritmo clásico de la copla popular.
2. **Contenido, temática e identidad rural (25 Pts):** Calificación del reflejo auténtico de la vida del campo, tradiciones o problemáticas sociales, incorporando de forma natural el vocabulario y refranes de la tradición oral.
3. **Creatividad, ingenio y gracia (20 Pts):** Valoración de la chispa, el humor y la originalidad al abordar los temas, así como la capacidad de respuesta o improvisación integrando elementos del entorno sin agresión.
4. **Interpretación, vocalización y expresión (15 Pts):** Observación de la claridad en la dicción, el manejo del volumen, la coordinación con la música tradicional y el buen manejo del escenario.
5. **Autenticidad y puesta en escena (15 Pts):** Verificación del porte adecuado del traje típico tradicional (ruana, sombrero, alpargatas) y la capacidad para conectar emocionalmente con el público y el jurado.

Descripción

Mejor Enlazador/a

Concurso

- 6 a 11 años
- 12 a 14 años
- 15 años a 17 años

- 1. Técnica y manejo de la soga (35 Pts):** Calificación del correcto armado del aro, agarre de la argolla, fluidez en el voleo con brazo y muñeca, y el control de potencia y distancia en el tiro.
- 2. Puntería y efectividad en el enlace (35 Pts):** Evaluación de la precisión al atrapar el objetivo de forma limpia, la apertura correcta del aro en el aire y la rapidez de ejecución hasta asegurar el lazo.
- 3. Autonomía y seguridad (15 Pts):** Verificación de la capacidad del niño para recoger y enrollar la soga de forma independiente, cuidando la postura para no lastimarse las manos y manteniendo la distancia de seguridad.
- 4. Postura, actitud y presentación tradicional (15 Pts):** Observación del equilibrio corporal al lanzar, el porte adecuado del atuendo vaquero regional (sombrero, botas, correa), respeto a las normas y buena actitud deportiva ante fallos.

5. INTEGRACIÓN FAMILIAR

Descripción

Huevo en la Cuchara

Concurso

Familiar (mínimo 3 personas por familia)

- 1. Control y equilibrio (30 Pts):** Calificación de la capacidad para mantener el pulso firme, controlar el centro de gravedad del huevo sobre la cuchara y adaptar el ritmo de la marcha sin perder el balance.
- 2. Integridad del objeto (30 Pts):** Verificación de que el participante complete el recorrido manteniendo el huevo intacto sobre la cuchara de principio a fin, respetando la prohibición estricta de sujetarlo o asegurarlo con la otra mano o los dedos.
- 3. Tiempo y velocidad de desplazamiento (20 Pts):** Mide la eficiencia y agilidad en el recorrido, evaluando la capacidad para encontrar el balance óptimo entre rapidez y precaución para llegar en el menor tiempo posible a la meta.
- 4. Respeto a las reglas y juego limpio (20 Pts):** Evaluación de la honestidad deportiva: salir a la señal exacta, mantenerse dentro del carril asignado, no obstaculizar a los



competidores y reaccionar conforme al reglamento en caso de caída.

Descripción

Concurso Familiar

Concurso

Familiar (mínimo 3 personas por familia)

1. Trabajo en equipo y cooperación: 30 puntos.
2. Participación de los diferentes integrantes de la familia: 20 puntos.
3. Reconocimiento y apropiación de elementos de la vida campesina: 20 puntos.
4. Cumplimiento de las reglas y recorrido completo: 15 puntos.
5. Respeto, convivencia y juego limpio: 10 puntos.
6. Tiempo de recorrido: 5 puntos.
7. Total: 100 puntos.

Descripción

Encostalados

Concurso

Familiar (mínimo 3 personas por familia)

1. **Permanencia en el costal (30 Pts):** Verificación de que el participante mantenga ambas piernas dentro del saco durante todo el trayecto y que el avance se realice únicamente mediante saltos, sin sacar las piernas para caminar o correr.
2. **Tiempo de recorrido y posición de llegada (30 Pts):** Calificación de la velocidad, agilidad y eficiencia para cruzar la línea de meta en el menor tiempo posible o registrar el orden de llegada.
3. **Control corporal y estabilidad (20 Pts):** Mide la capacidad del competidor para mantener el equilibrio, controlar sus desplazamientos sin sufrir caídas graves y respetar su carril sin invadir el espacio de los demás.



4. **Trabajo en equipo y deportividad (20 Pts):** Evaluación de la sincronización en la entrega del relevo (en formato grupal), el cumplimiento del reglamento, la actitud positiva y el apoyo mutuo entre integrantes de distintas edades.