INFORME

CONVENIO DE ASOCIACIÓN No. GN1957-2022
SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO Y ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS - ACOPI NARIÑO

Objeto

Aunar esfuerzos económicos, técnicos, financieros, administrativos y humanos entre el Departamento de Nariño y la Asociación Colombiana de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas - ACOPI Nariño para realizar la séptima versión del ENCUENTRO INTERNACIONAL DE SABORES ANDINOS. GASTRODIVERSA 2022 y el desarrollo de la ruta artesanal y turística, evento ferial artesanal descentralizado y promoción de la séptima versión del ENCUENTRO ARTESANAL Y DE TRADICIONES. CARNAVAL ARTESANO, de conformidad con los proyectos: "FORTALECIMIENTO DE LOS FACTORES DE COMPETITIVIDAD DEL TURISMO PARA LA VIGENCIA 2022 DEPARTAMENTO DE NARIÑO" y "APOYO EN LA IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS EN LA PROMOCIÓN COMO DESTINO TURÍSTICO NATURAL Y CULTURAL EN EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO"

Fecha de inicio: 02 de septiembre del 2022

Fecha de terminación: 16 de diciembre del 2022

Descripción general

ENCUENTRO INTERNACIONAL DE SABORES ANDINOS, GASTRODIVERSA NARIÑO.

El evento exalta la riqueza y diversidad gastronómica andina y pacífica de la región, como producto turístico diferenciado; involucrando distintos actores del sector turismo y gastronomía en espacios de formación, comercialización, intercambio, promoción, fortalecimiento y encadenamiento. Ha logrado un gran reconocimiento a nivel local, nacional e internacional.

Así mismo convoca al sector gastronómico y turístico a nivel urbano y rural del departamento, como también a invitados del orden departamental e

internacional a partir del intercambio de experiencias, conversatorios, foros, escenarios de cocina en vivo, concursos y recorridos por los diferentes municipios del departamento, para conocer productos y procesos alrededor de la gastronomía y el turismo.

Su creación en el año 2016, responde al propósito de destacar la gran biodiversidad de productos de Pasto y Nariño, las señas de identidad de la cocina ancestral con el potencial turístico que ello representa; así como la necesidad de la existencia de espacios de aprendizaje, conocimiento e intercambio a todos los niveles, generando una expectativa amplia frente a la afluencia de la población a este evento, a lo largo de su trayectoria, ha sido el escenario para la participación de chefs, cocineros/as, portadores/as de tradición, periodistas, influencers, permitiendo en sus seis versiones contar con 232 invitados internacionales, nacionales, regionales y locales, aproximadamente 300 stands de restaurantes y prestadores de servicios turísticos, 9 producciones audiovisuales de rutas gastronómicas y turísticas, 5 rutas que se han realizado de manera presencial contando con la participación de 200 personas del sector, 5 versiones del Foro Gastronómico con participación de alrededor de 850 asistentes. Permitiendo que cocineros/as locales sean invitados a eventos de alto renombre a nivel internacional como embajadores de la gastronomía nariñense: Bogotá Madrid Fusión, Sabor Barranquilla, la cena de gala the world's 50 best restaurants, congreso gastronómico de Popayán entre otros.

Durante seis años de realización consecutiva (2016-2017-2018-2019-2020-2021), se ha venido posicionando con fuerza en el acervo cultural nariñense, convocando miradas nacionales e internacionales; y con ello, promoviendo, motivando e impulsando nuevas oportunidades de emprendimiento, generación de ingresos y desarrollo económico, a través del reconocimiento, visibilización y divulgación del potencial de la gastronomía local, y con ello del turismo gastronómico, comunitario y de naturaleza. Sus acciones también han priorizado procesos de exposición, inversión, circulación y diversificación de la cadena agroalimentaria y la apertura de nuevos mercados, atrayendo a propios, nacionales y extranjeros a sumergirse en la diversidad y encanto de la gastronomía, cultura y paisaje nariñense.

SEPTIMA VERSIÓN - GASTRODIVERSA 2022 ¡Que Sabroso!

La realización de la séptima versión del encuentro, vinculó al sector turístico y gastronómico en diferentes espacios de comercialización, exposición, formación y

promoción, contribuyendo a la reactivación económica de uno de los sectores más afectados en los últimos años.

La propuesta 2022, resaltó la importancia de los actores de la cadena gastronómica y turística nariñense, quienes con su participación han contribuido a la sostenibilidad y enaltecimiento del encuentro a través del tiempo. Con el objetivo de continuar fortaleciendo al sector turístico y gastronómico del departamento, se llevaron a cabo actividades descentralizadas previas, que lleguen a diferentes rincones del departamento, permitiendo vincular y motivar a más prestadores, así mismo como la circulación de los saberes y experiencias en torno al turismo y la gastronomía.

Por lo anterior en el marco del encuentro se llevó a cabo el evento ferial descentralizado **"Gastrodiversa Tumaco",** la Ruta Gastronómica y turística **"piedemonte y pacífico"** y el evento central "**Gastrodiversa Pasto"**.

GASTRODIVERSA TUMACO

Fecha de realización: 3 de septiembre del 2022

Lugar: Playa el bajito / Tumaco Nariño

Su realización permitió exaltar la riqueza y variedad gastronómica de la región pacifica nariñense, contribuyendo al reconocimiento, valoración, apropiación y empoderamiento de las manifestaciones tradicionales culinarias y sus principales exponentes, así como permitir el conocimiento de las cocinas y tradiciones a nivel local, nacional e internacional.

Algunas de las cifras e impactos logrados fueron:

- Al menos 1.500 asistentes presenciales
- 1 invitada nacional
- 6 invitadas regionales
- 4 conferencias y/o talleres de cocina en vivo: Entre masas y conchas del pacífico nariñense; relevo generacional en la cocina - Las delicias de la perla; tradición oral - Arroz con maíz; Cocina tradicional de Tumaco: Panda

y Mazamorra.

- 3 presentaciones artísticas y culturales
- 31.158 personas alcanzadas en redes sociales
- 1 muestra gastronómica y turística
- 25 expositores gastronómicos y turísticos vinculados
- 25 millones en ventas

GASTRODIVERSA PASTO

Fecha de realización: 7, 8 y 9 de octubre del 2022

Lugar: Av. Panamericana

El Encuentro Internacional de Sabores Andinos: Gastrodiversa Pasto, contribuyo al fortalecimiento del producto turístico gastronómico del departamento de Nariño, involucro actividades académicas con espacios de formación para prestadores asociados a la cadena de valor del turismo y gastronomía, así como espacios de comercialización con miras a la reactivación económica de la región.

Permitió abrir una ventana a las cocinas del Sur de Colombia para el país y el mundo, impulsando oportunidades de conocimiento, reconocimiento, visibilizarían y divulgación de la riqueza y proyección que ésta tiene, por sí misma y en conexión con elementos para el desarrollo turístico de Nariño.

Algunas de las cifras e impactos logrados fueron:

- Al menos 30 mil asistentes presenciales
- 40 invitados/as regionales, nacionales e internacionales
- 150 expositores gastronómicos y turísticos vinculados
- 600 empleos directos
- Más de 1000 millones en ventas
- Alrededor de 462 mil personas alcanzadas en redes sociales

- 1 foro gastronómico y turístico
- Alrededor de 600 personas pertenecientes a la cadena de valor del sector turístico capacitadas en gastronomía y turismo (foro, talleres de cocina en vivo y conversatorios)



ENCUENTRO ARTESANAL Y DE TRADICIONES CARNAVAL ARTESANO.

Tiene por objeto promover un espacio en época de Carnaval, que destaque la laboriosidad de artesanas y artesanos, la memoria, la tradición, el patrimonio y la herencia creativa del departamento de Nariño, propiciando oportunidades de expansión y fomento de mercados justos para la oferta artesanal como producto turístico de la economía regional. Se proyecta para ser la tercera feria artesanal más importante del país, realizada en el marco del Carnaval de Negros y Blancos.

Es importante destacar que Nariño, ha sido un territorio ampliamente reconocido por su tradición artesanal de orígenes indígenas, diferentes técnicas conservan y materializan el trabajo ancestral hecho a mano, en la producción de artesanías como el barniz de Pasto, los trabajos en madera, el cuero repujado, la palma de iraca, los tejidos en telar manual (guanga), el fique y obras en tamo entre otros. La Artesanía, constituye uno de los renglones económicos más representativos en el departamento y a nivel de manufactura uno de los mayores generadores de ingresos y empleo. Tomando en cuenta el desarrollo de la artesanía en Pasto y Nariño, especialmente el Barniz, recientemente declarado patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, por la UNESCO (diciembre 2020); este sector ocupa cada vez un lugar más preponderante en las potencialidades que tiene la región, tanto en el fomento de emprendimiento empresarial, como en el turismo; por lo cual se necesita adoptar y dar continuidad a estrategias que fortalezcan al sector y la cadena de valor que involucra, generando competencias en los/as prestadores de servicios turísticos, para el conocimiento y mayor apropiación y aprovechamiento de este patrimonio característico y diferenciador de la región.

En este sentido, se ha venido enlazando el producto turístico artesanal, con la oferta de diferentes operadores, guías y agencias entre otros prestadores de servicios turísticos, a través de la realización del Encuentro Artesanal y de Tradiciones: Carnaval Artesano, por lo cual la propuesta se ha orientado a desarrollar actividades formativas, de fortalecimiento e intercambio y articulación de competencias alrededor de este producto, acercando a prestadores de servicios turísticos a conocer más de la oferta artesanal, y a artesanos y artesanas a enlazar su producto y labor, con el potencial paisajístico, gastronómico, cultural y turístico de la región; a través de actividades como: talleres, conversatorios, rutas y otros espacios de formación, además del espacio ferial que involucra ruedas de saberes y artesanía en vivo.

Cabe mencionar que, durante la última versión realizada, en enero 2022 de manera presencial "el patrimonio del color está en Nariño", se registró un aproximado de 15 mil visitantes (nacionales y extranjeros), 75 expositores en stand, un balance de cerca de 300 millones de pesos en ventas en 6 días de feria, así

mismo, se desarrollaran de manera presencial 5 rutas artesanales y turísticas que contaron con 200 participantes, 3 producciones audiovisuales de rutas, 16 técnicas artesanales presentes, 667 personas alcanzadas en rede sociales, 11 demostraciones de oficio.

SEPTIMA VERSIÓN - CARNAVAL ARTESANO ¡tejiendo caminos de color y tradición!

La realización de la séptima versión del encuentro, vinculó al sector turístico y artesanal en diferentes espacios de comercialización, exposición, formación y promoción, contribuyendo a la reactivación económica de uno de los sectores más afectados en los últimos años.

La propuesta 2022- 2023, continua fortaleciendo al sector turístico, y artesanal de la región, enfatizando en acciones que contribuyan en mejorar la competitividad del mismo en torno a su producto artesanal; así como aquellas que contribuyan a los diferentes esfuerzos de reactivación, continuar la estrategia de turismo local e interno, es decir, más nariñenses viajando por Nariño, así como promover que departamentos vecinos como Cauca, Valle de Cauca y Putumayo se interesen en visitar y conocer Nariño, captando también el interés por volver y prolongar la estancias de visitantes ecuatorianos.

Se avanzó en la realización de actividades descentralizadas, por diferentes zonas del departamento, que permitieron vincular y motivar a más prestadores, así mismo como la circulación de los saberes y experiencias en torno al turismo y la artesanía.

Por lo anterior en el marco del encuentro se llevó a cabo el evento ferial descentralizado "Carnaval Artesano Ipiales" y la ruta artesanal y turística en la exprovincia de Obando.

CARNAVAL ARTESANO IPIALES 2022

- ***Ruta Artesanal y turística***
  Fecha de realización: 28 de octubre
  Lugar: ex provincia de Obando

- ***Evento ferial***
  Fecha de realización: 29 de octubre
  Lugar: Centro comercial Gran Plaza

En el departamento de Nariño, un territorio ampliamente reconocido por su tradición artesanal, se encuentra la Ex Provincia de Obando integrado a municipios como Ipiales, Cumbal, Aldana, Contadero, Gualmatán, con oficios artesanales ancestrales representativos como la tejeduría en telar vertical y horizontal, crochet y la alfarería, los cuales nos acercan a la forma de vida y el pensamiento de un pueblo que ha combinado materiales naturales y su trabajo manual en la elaboración de productos artesanales llenos de texturas y colores inspiradores.

Su realización permitió exaltar la riqueza y variedad artesanal de la subregión de la ex provincia de Obando del departamento de Nariño, contribuyendo al reconocimiento, valoración, apropiación y empoderamiento de las manifestaciones tradicionales artesanales y sus principales exponentes, así como permitir el conocimiento de las técnicas artesanales ancestrales a nivel local.

Algunas de las cifras e impactos logrados fueron:

- Al menos 1.000 asistentes presenciales
- 2 invitados nacionales
- 2 invitados regionales
- 2 conferencias (diseño e innovación de producto artesanal - artesanía como patrimonio turístico y cultural colombiano)
- 100 personas del sector turístico y artesanal en procesos de formación
- 2 demostraciones de oficio: enchapado en tamo y tejeduría en telar vertical guanga.
- 2 presentaciones artísticas y culturales
- 15.158 personas alcanzadas en redes sociales
- 1 muestra artesanal y turística
- 1 ruta artesanal y turística realizada
- 20 expositores gastronómicos y turísticos vinculados
- 5 millones en ventas

Cumplimiento de las obligaciones contractuales

1. **Desarrollar y cumplir el objeto del convenio de acuerdo con el alcance previsto en los documentos que hace parte integral del mismo, especialmente con los estudios previos y el presupuesto aprobado por el Departamento para la consecución de dicho proyecto, dando estricto cumplimiento a los alcances determinados en la propuesta.**

   Se cumplió con el objeto del convenio, como se evidencia en el desarrollo del presente informe de ejecución de acuerdo a las actividades enmarcadas en la propuesta técnica, presupuesto y en los estudios previos que hacen parte del proceso.

2. **Conformar un comité de planeación, organización y ejecución del presente convenio en el cual participen representantes de la Dirección Administrativa de Turismo Departamental.**

   El comité se conformó mediante acta del 5 de septiembre del 2022, suscrita entre la Directora Administrativa de Turismo María Constanza Guerra, el representante legal de ACOPI Nariño Andrés Mauricio Rojas Meza y Elsa María Portilla Arias, responsable proyecto. En el acta se establecieron los integrantes y las funciones del comité.

   Anexo 1: Acta de conformación del comité.

3. **Realizar en conjunto con el comité conformado, la planeación y desarrollo de los eventos y actividades propuestas en el presente convenio.**

   Se realizó la planeación y la ejecución de Gastrodiversa y Carnaval Artesano, conjuntamente con el comité del convenio, esto se evidencia en las actas de reunión de fecha 30 de septiembre y el acta de fecha 24 de octubre del 2022.

   Anexo 2: Acta de reunión 30 de septiembre

   Anexo 3: Acta de reunión 24 de octubre

4. **Diseño e implementación de una ruta gastronómica y turística en el departamento de Nariño (estructuración de la ruta, participantes, priorización de municipios y procesos, visita a destinos con potencial gastronómico y**

turístico, logística para desplazamientos y recorridos, caracterización de procesos destacados, para la estructuración de productos a explorar y/o potencializar en la ruta).

Se cumplió esta obligación, se llevó a cabo la ruta gastronómica y turística "piedemonte y pacífico" la cual se realizó del 30 de septiembre al 2 de octubre como evento previo del Encuentro Internacional de Sabores Andinos: Gastrodiversa 2022 "*que sabroso*".

La ruta recorrió las experiencias significativas del "piedemonte y pacífico" que tienen como origen la relación entre el ser humano y su territorio, brindando desde lo más profundo el fruto que surge desde la pujanza y creatividad del hombre al sumarse con la diversidad de su territorio.

En el transcurso de la ruta nos acompañaron personas con profundo arraigo a sus costumbres gastronómicas y cosmovisión de vida, es por ello que se eligieron como parte fundamental en la construcción constante de un turismo consciente y en sintonía con las necesidades actuales de los territorios.

Para la elección de los participantes se adelantó convocatoria abierta al público y se diseñaron concursos a través de las redes oficiales del evento.





Se contó con 60 participantes a la ruta, entre ellos: prestadores de servicios turísticos y gastronómicos, medios de comunicación, fotógrafos, influencers, estudiantes, empresarios/as.

Los municipios y puntos estratégicos visitados fueron: Túquerres, Espino, Altaquer, Barbacoas y Tumaco.

Registro fotográfico de la ruta:










@acopiseccionalnarino
@AcopiNarino
@acopinarino
Acopi Nariño

Calle 20 #29-07 Edif. Madrigal. Of. 207
Barrio las Cuadras
Pasto, Nariño, Colombia
Cel: (+57) 320 719 1756 - (2)731 73 19
www.acopinarino.org.







Anexo 4: Guía de la ruta gastronómica y turística

5. **Suministro de 100 almuerzos típicos (plato especial tipo banquete), con productos e insumos gastronómicos locales característicos de Nariño, para los participantes (pertenecientes a la cadena de valor del sector turismo) en la ruta gastronómica y turística que se llevara a cabo durante dos días por la región Piedemonte y Pacifico en el marco de Gastrodiversa 2022.**

Durante la realización de la ruta "piedemonte y pacífico" se suministraron 120 almuerzos a los participantes de acuerdo a la siguiente relación:

RELACIÓN ENTREGA DE ALMUERZOS			
Descripción	**30 Septiembre**	**1 de octubre**	**Total**
Almuerzos ruta "gastronómica y turística"	60	60	120

Registro fotográfico:












Anexo 5: Listado asistentes ruta gastronómica y turística (entrega de almuerzos, cenas, hospedaje).

6. **Suministro de 100 cenas típicas (plato especial tipo banquete), con productos e insumos gastronómicos locales característicos de Nariño, para los participantes (pertenecientes a la cadena de valor del sector turismo) en la ruta gastronómica y turística que se llevara a cabo durante dos días por la región Piedemonte y Pacifico en el marco de Gastrodiversa 2022.**

   En el marco de la ruta "piedemonte y pacífico" se suministraron 120 cenas a los participantes de acuerdo a la siguiente relación:

RELACIÓN ENTREGA DE CENAS			
Descripción	**30 Septiembre**	**1 de octubre**	**Total**
Cenas ruta "gastronómica y turística"	60	60	120

Registro fotográfico:









@acopiseccionalnarino
@AcopiNarino
@acopinarino
Acopi Nariño

Calle 20 #29-07 Edif. Madrigal. Of. 207
Barrio las Cuadras
Pasto, Nariño, Colombia
Cel: (+57) 320 719 1756 - (2)731 73 19
www.acopinarino.org.





Anexo 5: Listado asistentes ruta gastronómica y turística (entrega de almuerzos, cenas, hospedaje).

7. **Hospedaje en habitación acomodación doble con desayuno incluido por dos noches para 60 personas (60 personas por 2 noches = 120 noches), pertenecientes al sector turismo y su cadena de valor asociada, asistentes a la ruta gastronómica y turística que se llevara a cabo por la región Piedemonte y Pacifico en el marco de Gastrodiversa 2022.**

   La ruta gastronómica y turística "piedemonte y pacífico" tuvo una duración de dos días y dos noches, por lo tanto, se garantizó el hospedaje a las 60 personas que participaron de la misma.

   El hotel de llegada en Tumaco fue los Corales quien incluyo el servicio de desayuno durante la estancia.

   Anexo 5: Listado asistentes ruta gastronómica y turística (entrega de almuerzos, cenas, hospedaje).

Registro fotográfico:









8. Impresión de 1000 afiches promocionales de Gastrodiversa 2022: Impresión a full color, tamaño medio pliego en papel propalcote de 115 gr.

Se realizó el diseño, impresión y distribución de 1000 afiches promocionales del Séptimo Encuentro Internacional de Sabores Andinos: Gastrodiversa 2022 "*que sabroso*".

Los afiches fueron distribuidos en el marco de Gastrodiversa en Tumaco y en Pasto, previo a la realización del evento central y como parte de la estrategia publicitaria.

Diseños:



Afiche *Tumaco*



Afiche Pasto

Registro fotográfico de la distribución:













@acopiseccionalnarino
@AcopiNarino
@acopinarino
Acopi Nariño

Calle 20 #29-07 Edif. Madrigal. Of. 207
Barrio las Cuadras
Pasto, Nariño, Colombia
Cel: (+57) 320 719 1756 - (2)731 73 19
www.acopinarino.org.







@acopiseccionalnarino
@AcopiNarino
@acopinarino
Acopi Nariño

Calle 20 #29-07 Edif. Madrigal. Of. 207
Barrio las Cuadras
Pasto, Nariño, Colombia
Cel: (+57) 320 719 1756 - (2)731 73 19
www.acopinarino.org.

9. **Impresión de 500 Certificados de participación en Gastrodiversa 2022. Características: full color, tamaño carta, papel tipo Kimberly con tramas de 180 gr.**

Se realizó el diseño, impresión y entrega de 500 certificados de participación en el Séptimo Encuentro Internacional de Sabores Andinos: Gastrodiversa 2022 "*que sabroso*".

Los certificados se entregaron a los participantes en stands de Gastrodiversa en Tumaco y en Pasto.

Diseños:



Certificado *Tumaco*

Certificado Pasto



Registro fotográfico:













10. Impresión de 500 escarapelas para Gastrodiversa 2022: Organizadores, Logística, Conferencistas, Participantes. Características: Bolsa periodística gruesa + ancho de pasta y cinta de 2 cm en colores, impresa a color, sublimada, gancho y mosquetón (4 referencias de escarapela.) full color, propalcote 300 gr

Se cumplió con esta obligación, se diseñaron, imprimieron y entregaron escarapelas del evento como elemento distintivo y de identificación de los organizadores, equipo logístico, conferencistas y participantes.

Las escarapelas fueron utilizadas en la realización de Gastrodiversa Tumaco y Pasto en su séptima versión.

Diseños:


7 GASTRODIVERSA
¡Qué sabroso!
ORGANIZADOR/A
Nombre
Entidad
www.gastrodiversa.com


7 GASTRODIVERSA
¡Qué sabroso!
PARTICIPANTE
Nombre
Entidad
www.gastrodiversa.com


7 GASTRODIVERSA
¡Qué sabroso!
LOGÍSTICA
Nombre
Entidad
www.gastrodiversa.com


7 GASTRODIVERSA
¡Qué sabroso!
CONFERENCISTA
Nombre
Entidad
www.gastrodiversa.com





Registro fotográfico















11. **Adecuación y ambientación de los espacios abiertos en el montaje ferial de Gastrodiversa 2022 (estibas, cojines, plantas, luces, mesas, sillas, letrero, flores, carpas).**

    Se realizó la ambientación y adecuación de los diferentes espacios físicos donde se llevó a cabo la séptima versión del Encuentro Internacional de Sabores Andinos: Gastrodiversa 2022.

    Tanto en Gastrodiversa Tumaco como en Pasto, se contó con elementos como cojines, estibas, esteras, carpas, plantas, letreros, flores, frutas, festones, pendones, escenografía, entre otros.

    Registro fotográfico











@acopiseccionalnarino
@AcopiNarino
@acopinarino
Acopi Nariño

Calle 20 #29-07 Edif. Madrigal. Of. 207
Barrio las Cuadras
Pasto, Nariño, Colombia
Cel: (+57) 320 719 1756 - (2)731 73 19
www.acopinarino.org.







7° Encuentro Internacional de Sabores Andinos
7 GASTRO DIVERSA
¡Qué sabroso!

@acopiseccionalnarino
@AcopiNarino
@acopinarino
Acopi Nariño

Calle 20 #29-07 Edif. Madrigal. Of. 207
Barrio las Cuadras
Pasto, Nariño, Colombia
Cel: (+57) 320 719 1756 - (2)731 73 19
www.acopinarino.org.







@acopiseccionalnarino
@AcopiNarino
@acopinarino
Acopi Nariño

Calle 20 #29-07 Edif. Madrigal. Of. 207
Barrio las Cuadras
Pasto, Nariño, Colombia
Cel: (+57) 320 719 1756 - (2)731 73 19
www.acopinarino.org.

Asociación Colombiana de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas

NIT. 800.147.621-8

ACOPI NARIÑO













@acopiseccionalnarino
@AcopiNarino
@acopinarino
Acopi Nariño

Calle 20 #29-07 Edif. Madrigal. Of. 207
Barrio las Cuadras
Pasto, Nariño, Colombia
Cel: (+57) 320 719 1756 - (2)731 73 19
www.acopinarino.org.



12. Diseño e implementación de una ruta artesanal y turística en el departamento de Nariño (estructuración de la ruta, participantes, priorización de municipios y procesos, visita a destinos con potencial artesanal y turístico, logística para desplazamientos y recorridos, caracterización de procesos destacados, para la estructuración de productos a explorar y/o potencializar en la ruta).

Se dio cumplimiento a esta obligación, en el marco de la realización de la séptima versión del Encuentro Artesanal y de Tradiciones Carnaval Artesano "tejiendo caminos de color y tradición" se llevó a cabo, como evento previo, la ruta artesanal y turística "exprovincia de Obando" cual se realizó del 28 al 29 de octubre.

La ruta recorrió las experiencias y procesos significativos de los municipios artesanales de la ex provincia y se articuló con la muestra comercial "Carnaval Artesano Ipiales".

Para la elección de los participantes se adelantó convocatoria abierta al público a través de las redes oficiales del evento.



Se contó con 60 participantes a la ruta, entre ellos: prestadores de servicios turísticos y del sector artesanal, medios de comunicación, fotógrafos, influencers, estudiantes, empresarios/as.

Los municipios y puntos estratégicos visitados fueron: Pedregal, Contadero, Ipiales, las Lajas.

Registro fotográfico de la ruta:












@acopiseccionalnarino
@AcopiNarino
@acopinarino
Acopi Nariño

Calle 20 #29-07 Edif. Madrigal. Of. 207
Barrio las Cuadras
Pasto, Nariño, Colombia
Cel: (+57) 320 719 1756 - (2)731 73 19
www.acopinarino.org.











@acopiseccionalnarino
@AcopiNarino
@acopinarino
Acopi Nariño

Calle 20 #29-07 Edif. Madrigal. Of. 207
Barrio las Cuadras
Pasto, Nariño, Colombia
Cel: (+57) 320 719 1756 - (2)731 73 19
www.acopinarino.org.









Anexo 6: Guía de la ruta artesanal y turística

13. **Suministro de 100 almuerzos típicos (tipo menú) para los participantes (pertenecientes a la cadena de valor del sector turismo) en la ruta artesanal y turística que se llevara a cabo durante dos días en el marco de la Séptima versión de Carnaval Artesano.**

Durante la realización de la ruta artesanal por la ex provincia de Obando se suministraron 120 almuerzos a los asistentes de acuerdo a la siguiente relación:

RELACIÓN ENTREGA DE ALMUERZOS			
Descripción	**28 octubre**	**29 octubre**	**Total**
Almuerzos ruta "artesanal y turística"	60	60	120

Registro fotográfico










Anexo 7: Listado asistentes ruta artesanal y turística (entrega de almuerzos, cenas, hospedaje).

14. **Suministro de 100 cenas típicas (tipo menú) para los participantes (pertenecientes a la cadena de valor del sector turismo) en la ruta artesanal y turística que se llevara a cabo durante dos días en el marco de la Séptima versión de Carnaval Artesano.**

En el marco de la ruta artesanal y turística se suministraron 120 cenas a los asistentes de acuerdo a la siguiente relación:

RELACIÓN ENTREGA DE CENAS			
Descripción	**28 octubre**	**29 octubre**	**Total**
Cenas ruta "artesanal y turística"	60	60	120

Registro fotográfico:








Anexo 7: Listado asistentes ruta artesanal y turística (entrega de almuerzos, cenas, hospedaje).

15. **Hospedaje en habitación acomodación doble con desayuno incluido por dos noches para 60 personas (60 personas x 2 noches = 120 noches), pertenecientes al sector turismo y su cadena de valor asociada, asistentes a la ruta artesanal y turística a realizarse en el marco de la Séptima versión de Carnaval Artesano.**

La ruta artesanal y turística en la ex provincia de Obando tuvo una duración de dos días completos, por lo tanto, se garantizó el hospedaje a las 60 personas que participaron de la misma.

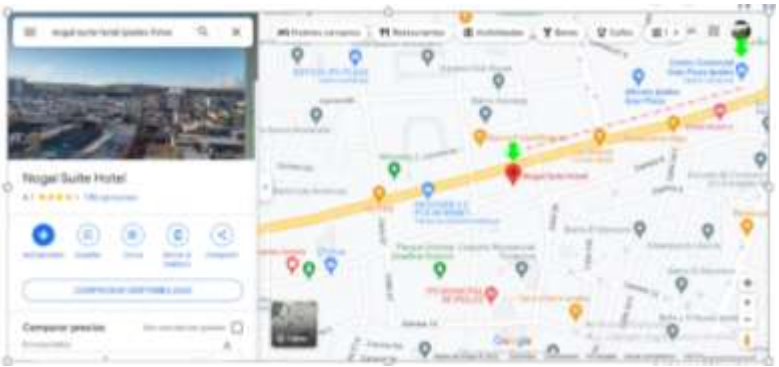
El hotel de llegada en Ipiales fue los Nogal Suite quien incluyo el servicio de desayuno durante la estancia, ubicado a dos cuadras del Centro Comercial Gran Plaza donde se llevó a cabo la feria descentralizada de Carnaval Artesano Ipiales.

Anexo 7: Listado asistentes ruta artesanal y turística (entrega de almuerzos, cenas, hospedaje).

Registro fotográfico:







16. Impresión de 1000 afiches promocionales de Carnaval Artesano: Impresión a full color, tamaño medio pliego en papel propalcote de 115 gr.

Se realizó el diseño, impresión y distribución de 1000 afiches promocionales del Séptimo Encuentro Artesanal y de Tradiciones: Carnaval Artesano "tejiendo caminos de color y tradición"

Los afiches fueron distribuidos como parte de la estrategia publicitaria de Carnaval Artesano Ipiales y Pasto, previo a la realización de los eventos.

Diseños



Afiche *Ipiales*



Afiche Pasto

Registro fotográfico:







Asociación Colombiana de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas

NIT. 800.147.621-8

ACOPI NARIÑO













@acopiseccionalnarino
@AcopiNarino
@acopinarino
Acopi Nariño

Calle 20 #29-07 Edif. Madrigal. Of. 207
Barrio las Cuadras
Pasto, Nariño, Colombia
Cel: (+57) 320 719 1756 - (2)731 73 19
www.acopinarino.org.

17. **Impresión de 500 Certificados de participación en Carnaval Artesano: Características: full color, tamaño carta, papel tipo Kimberly con tramas de 180 gr.**

Se realizó el diseño, impresión y entrega de 500 certificados de participación en el Séptimo Encuentro Artesanal y de Tradiciones: Carnaval Artesano

Los certificados se entregaron a los participantes en stands de Carnaval Artesano en su séptima versión.

Diseño:



Registro fotográfico:










18. **Impresión de 500 escarapelas para Carnaval Artesano: Organizadores, Logística, Conferencistas, Participantes. Características: Bolsa periodística gruesa + ancho de pasta y cinta de 2 cm en colores, impresa a color, sublimada, gancho y mosquetón (4 referencias de escarapela.) full color, propalcote 300 gr.**

Se cumplió con esta obligación, se diseñaron, imprimieron y entregaron escarapelas de la séptima versión del Encuentro Artesanal y de Tradiciones: Carnaval Artesano, como elemento distintivo y de identificación de los organizadores, equipo logístico, conferencistas y participantes.

Diseños:


CARNAVAL ARTESANO
ENCUENTRO ARTESANAL Y DE TRADICIONES
PARTICIPANTE
NOMBRE
ENTIDAD


CARNAVAL ARTESANO
ENCUENTRO ARTESANAL Y DE TRADICIONES
LOGÍSTICA
NOMBRE
ENTIDAD


CARNAVAL ARTESANO
ENCUENTRO ARTESANAL Y DE TRADICIONES
CONFERENCISTA
NOMBRE
ENTIDAD


CARNAVAL ARTESANO
ENCUENTRO ARTESANAL Y DE TRADICIONES
ORGANIZADOR/A
NOMBRE
ENTIDAD

Registro fotográfico:











19. **Transmisión de 750 cuñas radiales, de 30 segundos, de Gastrodiversa y/o Carnaval Artesano en emisoras/programas locales del departamento**

Se cumplió con esta obligación, a través de medio locales se transmitieron 750 cuñas promocionales del Séptimo Encuentro Internacional de Sabores Andinos Gastrodiversa 2022 "*que sabroso*" y del Séptimo Encuentro Artesanal y de Tradiciones Carnaval Artesano "*tejiendo caminos de color y tradición*".

Link de las cuñas Gastrodiversa:

Tumaco https://youtu.be/5J1c49z0kxU

Pasto https://youtu.be/4x6nOkUE0K8

Link de las cuñas Carnaval Artesano:

Ipiales https://youtu.be/CQu6RX81Le4

Pasto https://youtube.com/shorts/6GPKf62jclk?feature=share

Anexo 8: Certificación transmisión de cuñas radiales

20. **Transmisión de 90 pautas audiovisuales, de 30 segundos, de Gastrodiversa y/o Carnaval Artesano en canales de televisión local**

En cumplimiento de esta obligación, se transmitieron 90 pautas audiovisuales promocionales del Séptimo Encuentro Internacional de Sabores Andinos Gastrodiversa 2022 "*que sabroso*" y del Séptimo Encuentro Artesanal y de Tradiciones Carnaval Artesano "*tejiendo caminos de color y tradición*".

Links de las pautas audiovisuales de Gastrodiversa:

Video Promo 01
https://youtu.be/RiPl8lYr3x0

Video Promo 02
https://youtu.be/okbSkZe5MFs

Video Oficial Gastrodiversa Nariño 2022
https://youtu.be/xMsGnmllr28

Links de las pautas audiovisuales de Carnaval Artesano:

https://www.instagram.com/reel/Cl1f7iqjU9R/?utm_source=ig_web_copy_link

https://www.instagram.com/reel/CmKrEh1j1-L/?utm_source=ig_web_copy_link

https://www.instagram.com/reel/CmXfj6bDtDC/?utm_source=ig_web_copy_link

Anexo 9: Certificación transmisión de pauta audiovisual

21. **Presentar para aprobación del supervisor del convenio, los informes de avance de ejecución del mismo con su registro fotográfico, listados de asistentes y beneficiarios y los respectivos soportes y evidencias, así como el informe final de la ejecución (Técnico, administrativo y financiero) de las actividades realizadas, los cuales deberán ser incorporados también por ACOPI al expediente virtual en la plataforma del SECOP II, en el ítem "ejecución del contrato".**

    Se cumplió con esta obligación, se presenta el informe final de ejecución que evidencia el cumplimento del convenio y las obligaciones a cargo de ACOPI, se anexan los respectivos soportes.

    Se cargará el informe y los anexos correspondientes al cumplimiento de las obligaciones del presente convenio en la plataforma transaccional de Colombia compra eficiente SECOP II.

22. **ACOPI deberá aperturar una cuenta bancaria de ahorros o corriente remunerada, con el nombre del objeto, la cual será de uso exclusivo para el convenio producto de este proceso. Dada la naturaleza jurídica de los recursos que se entregan a título de anticipo, Las retenciones e impuestos a que haya lugar por concepto de movimientos bancarios estarán a cargo de ACOPI, los rendimientos financieros que estos generen deberán ser reintegrados al DEPARTAMENTO a la cuenta bancaria que le indique el supervisor del convenio. Conforme lo anterior, para la liquidación del convenio, ACOPI deberá aportar la certificación expedida por el banco o suscrita por el contador o revisor fiscal, según corresponda, junto los soportes pertinentes, en la que conste la generación de rendimientos financieros del anticipo y su respectivo depósito en la cuenta del Departamento, junto con la nota bancaria de ingreso expedida por la Tesorería General del Departamento. En todo caso, el inicio de ejecución**

del convenio no estará supeditado al desembolso del anticipo.

Se constituyó la cuenta bancaria a nombre del convenio y con las especificaciones solicitadas en esta obligación.

Anexo 10: Certificación bancaria

Sin otro particular.

Muchas gracias por su atención.

ANDRES MAURICIO ROJAS MEZA
Director ACOPI Nariño