1. TIPO DE INFORME	
INFORME PARCIAL [X] Cuota Número __2__	INFORME FINAL [ ]
2. ASPECTOS GENERALES DE CONTRATO Y SU EJECUCIÓN	
Contrato u Orden de compra y/o servicio o Aceptación de oferta No. 4172.010.26.1.202-2023	
Nombre del contratista: G&D GERENCIA Y DIRECCIÓN DE PROYECTOS S.A.S.	
Documento de identificación del Contratista: Nit. 900693739-1	
Nombre (s) del supervisor (es): HENRY ALBERTO RECAMAN CARVAJAL	
Organismo: SECRETARIA DE TURISMO	No. Teléfono: 6024890607
Objeto del contrato u Orden de compra y/o servicio o Aceptación de oferta No.: 4172.010.26.1.202-2023 - Prestar el servicio de capacitaciones e incentivos requeridos para desarrollar el fortalecimiento del sector turístico de Cali de conformidad con los proyectos de inversión BP-26002913 implementación de un programa de apoyo al sector turístico de Cali y BP-26002790 fortalecimiento para la competitividad de los prestadores de servicios turísticos de Cali.	
3. INFORME JURÍDICO	
Fecha de Inicio	Fecha Terminación
06/09/2023	20/12/2023
Modificación al contrato: Mediante Otrosí N°1 con fecha de 27 de octubre del 2023, se modifica la cláusula tercera del contrato, quedando el valor por $208.785.500 y un IVA incluido de $33.335.500	
Suspensión: N/A	
Reanudación: N/A	
Cesión: N/A	
Terminación anticipada: N/A	
4. INFORME CONTABLE Y FINANCIERO	
Valor inicial del contrato: Para efectos fiscales y legales el valor del presente contrato es por la suma de DOSCIENTOS OCHO MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y CINCO	

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($208.785.500) incluido IVA y demás costos directos e indirectos relacionados con el objeto a contratar. Según oferta del proponente.

Adición*:* N/A

Prórroga: N/A

Resumen contable y financiero:

Valor Total del Contrato	Valor Cuota a Cancelar	Valor Acumulado Cancelado	Saldo por Cancelar
$ 208.785.500	$ 38.080.000	$ 52.217.200	$ 118.488.300

INFORMACIÓN DEL PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL PERSONA JURÍDICA: G&D GERENCIA Y DIRECCIÓN DE PROYECTOS S.A.S - Nit. 900.693.739-1
FECHA DE CERTIFICACIÓN: 21 de Noviembre del 2023
Conforme la certificación expedida por el Revisor Fiscal LIZETH PAOLA RODRIGUEZ RIASCOS identificada con cédula No 1.096.215.676 y tarjeta profesional No 214242-T de acuerdo a los requerimientos de Ley.
Certificación o Planilla de Pago de persona jurídica G&D.
No. Planilla: 9458941945
No. PIN, Autorización, Referencia, Pago: 278476018
Operador: Aportes en línea
Fecha de Pago: 2023/11/15
Periodo de Pago de la Seguridad Social: 2023-11

Observaciones al informe contable y financiero: El operador cumple con la certificación y pago de la seguridad social; no obstante, el pago fue extemporáneo.

5. INFORME TÉCNICO

RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES Y/O SERVICIOS: Se recibe a entera satisfacción de SANTIAGO DE CALI DISTRITO ESPECIAL los bienes y/o servicios con base en las condiciones establecidas en el Contrato u Orden de compra y/o servicio o Aceptación de oferta No. 4172.010.26.1.202-2023 y que a continuación se describen:
BP-26002913: IMPLEMENTACIÓN DE UN PROGRAMA DE APOYO AL SECTOR TURISMO DE CALI POR SER EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES SOLICITADAS PARA LA CUOTA DOS (2) EN EL CONTRATO.
ACTIVIDAD PRINCIPAL: FORTALECIMIENTO PARA LA COMPETITIVIDAD DE LOS PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS DE CALI.

ACTIVIDADES
2. Realizar un programa que fomente el emprendimiento y la sostenibilidad empresarial turística.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

ACTIVIDADES DETALLADAS

2.1 Desarrollar a través de un programa de incentivos y fomento el tejido empresarial y el emprendimiento turístico de la ciudad enfocado en el producto turístico gastronómico

Como incentivo a los ganadores del segundo y tercer puesto se les otorgó un diplomado de Cocinas Tradicionales a través del operador G&D GERENCIA Y DIRECCIÓN DE PROYECTOS S.A.S. Los beneficiados de este incentivo fueron 4 personas para cada diplomado, según lo establecido en el pliego de condiciones. Estos diplomados dan continuidad a la promoción de la cocina tradicional del Valle del Cauca y fortaleciendo el turismo de la región a través de este tipo de gastronomía que respeta los saberes tradicionales de la ciudad de Cali.

COMPROMISO ESPECÍFICO

2.1.2 Coordinar y ejecutar todas las actividades asociadas a la entrega del incentivo a los ganadores del segundo puesto, resultado del concurso del Auténtico Sabor Caleño. Diplomado de Cocinas Tradicionales con una intensidad de 120 horas para 4 personas.

Conforme obra y, se evidencia el desarrollo del diplomado de Cocinas tradicionales, el contratista G&D da respuesta a las especificaciones del compromiso 2.1.2 del pliego de condiciones de la BP-26002913.

<u>Diplomado de cocinas tradicionales.</u>

Propósito de este diplomado:

Dar a conocer las investigaciones realizadas sobre las Cocinas Tradicionales de las diferentes regiones del país. La política pública para el fomento y salvaguarda de las cocinas tradicionales de Colombia, la importancia de que se conozca y valore la cultura gastronómica para estar en igualdad de condiciones con los demás pueblos del mundo.

Objetivo del diplomado:

Capacitar en cocinas tradicionales, historia, técnicas culinarias y preparaciones de ocho regiones gastronómicas de Colombia según las técnicas establecidas y marco legal vigente a los ganadores del segundo y tercer puesto del concurso Auténtico Sabor Caleño.

Los módulos de este diplomado se dividieron de la siguiente manera:

MÓDULO I

El patrimonio y la cocina de Colombia.

MÓDULO II

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Cocinas tradicionales por regiones, Costa y llanuras del Caribe, Bogotá D.C., Gran Cauca, Antioquia y Viejo Caldas, Altiplano Cundiboyacense, Santanderes y la Guajira, Tolima Grande, Orinoquia y Amazonia.
MÓDULO III
Amasijos, Arepas y maíz
MÓDULO IV
Envoltorios y empanadas
MÓDULO V
Salsas, arroces y carnes
MÓDULO VI
Sopas, carnes y vegetales
MÓDULO VIII
Sopas, lechona y piquetes
MÓDULO IX
Cocina tradicional del Pacifico.

La información presentada anteriormente fue basada en el informe técnico presentado por el operador del contrato.

Participantes del diplomado cocinas tradicionales.
En el siguiente cuadro, se observa el listado de los participantes del diplomado de cocinas tradicionales:

NOMBRE	CEDULA	TELEFONO
DIANA LORENA CORTEZ	1144171871	318 3232419
LUZ STELLA RUIZ VALENCIA	2981715	3234956937
PAULA JIMENA SALAZAR VASQUEZ	29286967	3157677339
JORGE LUIS VELEZ MORALES	1144139361	3177007971
NAYARA YISSETH FERNANDEZ BONIVENTO	1015405744	3007245080
CESAR AUGUSTO VALENCIA	16918697	3028380393
MARIA FABIOLA MOLINA JIMENEZ	30289308	311 7845830
CAROLINA CASTAÑO TORRES	29.124.615	319 2252624

El contratista en el informe técnico menciona que todos cumplieron satisfactoriamente con el Diplomado, excepto la señora NAYARA YISSETH FERNANDEZ BONIVENTO, quien no se presentó a las clases y no fue partícipe del diplomado.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Se integra la carta que respalda la renuncia al premio del concurso del Auténtico Sabor Caleño, carta enviada por parte de la señora Nayara Yisseth, ganadora del tercer puesto del Auténtico Sabor Caleño; no obstante se resalta que el recurso del diplomado se contempló y aprobó desde el inicio al operador, por tal razón el pago se hace por la totalidad del diplomado, no solo por 7 personas que asistieron, teniendo en cuenta que el diplomado se contrata de manera integral para varias personas donde se incurrió en el costo de facilitadores, salón, ayudas audiovisuales y materiales para la realización de los diplomados.

DocuSign Envelope ID: 2DB2D883-427F-4348-ACA5-9F9CCE3C3575

Cali 01-12-2023

Secretaría de turismo CALI

Yo Nayara Fernandez Bonivento con cedula de ciudadanía 1015405744 (ocupando el tercer puesto y representando a la categoría migrante) informo que lamentablemente por temas de tiempo, no podré asistir al diplomado de Cocinas Tradicionales. Así que me veo en la pena de renunciar al incentivo otorgado por la Secretaría de Turismo.

Agradezco toda la gestión y las puertas que nos abren a todos los cocineros por medio de EL AUTENTICO SABOR CALEÑO.

Deseándoles siempre éxitos en este nuevo año que llega y esperando volvernos a encontrar en medio de la cocina con tradición.

Coordialmente:

Nayara Fernandez Bonivento

Nayara Bonivento

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

En la siguiente tabla tomada del informe técnico presentado por el operador , se relaciona la estructura de cada uno de los módulos evidenciando horarios, fechas y facilitador (profesor):

Relación de horas - diplomado

	Fecha	Módulos	Facilitador	Horas
1	19/09/2023	Inducción Institucional a PIO	ALEXANDER GARZON	2
2	20/09/2023	Región pacifico - Taller 1	ELCYS VALENCIA	4
3	21/09/2023	El patrimonio y la cocina de Colombia - Taller 1	MARCELA MUÑOZ	4
4	26/09/2023	Región pacifico - Taller 2	ELCYS VALENCIA	4
5	27/09/2023	El patrimonio y la cocina de Colombia - Taller 2	MARCELA MUÑOZ	4
6	28/09/2023	Región pacifico - Taller 3	ELCYS VALENCIA	4
7	3/10/2023	Terminología y saberes de la cocina tradicional- Taller 1	FAVIAN CASTAÑEDA	4
8	4/10/2023	El patrimonio y la cocina de Colombia - Taller 3	MARCELA MUÑOZ	4
9	5/10/2023	Terminología y saberes de la cocina tradicional - Taller 2	FAVIAN CASTAÑEDA	4

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

10	10/10/2023	Región Andes - Taller 1	NATALIA	4
11	11/10/2023	Región Andes - Taller 2	NATALIA	4
12	12/10/2023	Región Andes - Taller 3	NATALIA	4
13	24/10/2023	Región Orinoquia - Taller 1	LINA MESA	4
14	25/10/2023	Región Orinoquia - Taller 2	LINA MESA	4
15	26/10/2023	Región Santanderes - Taller 1	FAVIAN CASTAÑEDA	4
16	1/11/2023	Región Amazonia - Taller 1	MARTHA JARAMILLO	4
17	2/11/2023	Hablemos y hagámolo de Maíz - Taller 1	MARIO MORA	4
18	3/11/2023	Hablemos y hagamolo de Maíz - Taller 2	MARIO MORA	5
19	7/11/2023	Región Cundiboyacense	LUZ DARY COGOYO	4
20	8/11/2023	Región Cundiboyacense	LUZ DARY COGOYO	5
21	9/11/2023	Taller de Amasijos Colombianos	JENNY VALENCIA	4
22	10/11/2023	Taller cocina caribe e insular - Taller 1	FAVIAN CASTAÑEDA	4
23	14/11/2023	Taller cocina caribe e insular - Taller 2	FAVIAN CASTAÑEDA	4
24	15/11/2023	Taller Bebidas tradicionales Colombianas	JONATHAN GUERRA	4
25	16/11/2023	Cocina Andina - Taller 4 (Pasto)	LINA CALDERON	4
26	17/11/2023	Emprendimiento cocina tradiciona - Taller 1	VICTORIA LAMO	4
27	20/11/2023	Emprendimiento cocina tradiciona - Taller 2	CAROLINA DUARTE	4
28	21/11/2023	Región Santanderes - Taller 2	FAVIAN CASTAÑEDA	4
29	22/11/2023	Emprendimiento cocina tradiciona - Taller 4	FAVIAN CASTAÑEDA	4
30	23/11/2023	Emprendimiento cocina tradiciona - Taller 5	FAVIAN CASTAÑEDA	4
	TOTAL HORAS			**120**

Exponiendo la tabla que el contratista G&D cumplió con las 120 horas requeridas en el pliego de condiciones.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

En conjunto, el operador G&D presentó la siguiente tabla en el informe técnico, en donde expone las actividades e ingredientes para los temas tratados y preparaciones en cada una de las sesiones:

No.	Fecha	Nombre de la sesión	Actividad	Receta
1	19/09/2023	Inducción Institucional. **Docente: Alexander Garzón**	Se realiza la socialización del diplomado, las condiciones, y la programación.	No aplica
2	20/09/2023 26/09/2023 28/09/2023	Región Pacífico taller 1-2-3 **Docente: Elcys Valencia.**	Los sabores de Colombia, la docente logra inspirar a los estudiantes a promocionar los productos autóctonos de cada región de Colombia, en especial la región pacífica. El Plan de Promoción de Colombia en el Exterior es la principal herramienta de diplomacia cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia.	1 libra de langostinos con la carcasa 1 libra de piangua 1 libra costilla ahumada de cerdo especial de 1 libra de arroz 1 kilo de plátano maduro 50 gr de orégano hoja gruesa 1 atado de hojas de plátano 1 libra de maíz blanco trillado 1 kilo de coco fresco rallado 1 kilo de cebolla larga 150 gr de ají dulce 100 gr de cimarrón 100 gr de albahaca negra.
3	21/09/2023 27/09/2023 04/10/2023	Patrimonio en cocina **Docente: Marcela muñoz**	Teórica Recorrido gastronómico por la región pacífica y sus recetas tradicionales.	No aplica

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

4	21/09/2023	Terminología y Saberes de la Cocina Tradicional **Docente: Favian Castañeda**	Teórica: El docente orienta a los estudiantes frente a la importancia de mantener la cocina tradicional colombiana acompañada de los sabores ancestrales y toda la historia que se puede narrar a través de una preparación.	No aplica
5	26/09/2023	Patrimonio en cocina **Docente: Marcela Muñoz**	Teórica: EL docente incentiva el conocimiento y pertinencia de las prácticas gastronómicas colombianas, promocionando las esencias y productos colombianos.	No aplica
6	27/09/2023	Patrimonio en cocina **Docente: Marcela Muñoz**	Teórica: La docente presenta Las cocinas tradicionales comprenden complejos conjuntos de conocimientos y prácticas culinarias que tienen raíces indígenas, africanas y notables influencias -muy visibles de la cocina tradicional.	No aplica
7	28/09/2023	Región Pacífico **Docente: Elcys Valencia**	los sabores de Colombia, la docente logra inspirar a los estudiantes a promocionar los productos autóctonos de cada región de Colombia, en especial la	1 libra de maíz blanco trillado 1 kilo de coco fresco rallado 1 kilo de cebolla larga

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

			región pacífica. El Plan de Promoción de Colombia en el Exterior es la principal herramienta de diplomacia cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia.	150 gr de ají dulce 100 gr de cimarrón 100 gr de albahaca negra
8	03/10/2023	Terminología y Saberes de la Cocina Tradicional Docente: **Favian Castañeda**	Teórica: El docente orienta a los estudiantes frente a la importancia de mantener la cocina tradicional colombiana acompañada de los sabores ancestrales y toda la historia que se puede narrar a través de una preparación.	No aplica
9	04/10/2023	Patrimonio en cocina **Docente: Marcela Muñoz**	Teórica: La docente presenta Las cocinas tradicionales comprenden complejos conjuntos de conocimientos y prácticas culinarias que tienen raíces indígenas, africanas y notables influencias -muy visibles de la cocina tradicional.	No aplica
10	05/10/2023	Terminología y Saberes de la Cocina Tradicional **Docente: Favian Castañeda**	Teórica: El docente orienta a los estudiantes frente a la importancia de mantener la cocina tradicional colombiana acompañada de los sabores ancestrales y toda la historia que se puede narrar a través de una preparación.	No aplica

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

11	10/10/2023	Región Andina **Docente: Nataly Ibarguen**	Teórica: La docente acompaña a los estudiantes en un recorrido por la Región Andina, en la cual encontramos los siguientes grupos culturales: paisas, santandereanos, vallecaucanos, pastusos, opitas y cundiboyacenses. Aunque son distintos, comparten un patrimonio cultural común.	No aplica
12	11/10/2023	Región andina **Docente: Nataly Ibarguen.**	La docente acompaña a los estudiantes en un recorrido por la Región Andina, preparando algunas recetas propias de la región.	Pechuga mediana Contra muslos Papa criolla Papa sabanera Papa pastusa Cebolla larga Mazorcas Guasca Aguacate Cilantro Harina de Maiz amarillo Hojas de achiras Maiz trillado amarillo pelado Yuca Tostados o calados Queso Campesino Tocino
13	12/10/2023	Región Andina **Docente: Nataly Ibarguen.**	La docente acompaña a los estudiantes en un recorrido por la Región Andina, preparando algunas recetas propias de la región. Asimismo, la docente incentiva la participación de los estudiantes a realizar las recetas con los productos propios de la región, con el propósito de no cambiar su aspecto y quizás el sabor.	No aplica

preparación.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

	24/10/2023	Región Orinoquia **Docente: Tatiana Mesa.**	La Docente Tatiana proporciona los conocimientos técnicos para realizar las preparaciones típicas de la Región de la Orinoquía Colombiana	Plátano verde Lomo de res Piña
	25/10/2023	Región Orinoquia **Docente: Tatiana Mesa.**	La Docente Tatiana proporciona los conocimientos técnicos para realizar las preparaciones típicas de la Región de la Orinoquía Colombiana. A su vez brinda orientación frente a las tradiciones culturales que se mantienen en la región.	Mazorca Jojotos grandes Trozo de chuleta o costilla ahumada Sobrebarriga Pimentón rojo Pimentón verde Tomates Lomo caracho de res Cerveza
	26/10/2023	Cocina Santanderes **Docente: Favian Castañeda.**	El docente aplica técnicas de cocina y demás saberes ancestrales enfocadas en la cocina de la región de los Santanderes.	MAIZ AMARILLO CHICHARRON / TOCINO PARA CHICHARRON CARNE DEL CERDO / PIERNA DE CERDO PECUGA DE POLLO YUCA ZANAHORIA CEBOLLA CABEZONA CAEBOLLA LARGA CABEZAS DE AJO COMINO ENTERO ACHOTE EN PEPA ACHOTE EN POLVO GARBANZOS HOJAS PARA TAMAL PIOLA O CHICHORRO PARA AMARRAR /0 2 PAQUETES TELA DE LIENZO FINO PIMENTON ROJO LAUREL TOMILLO FRESCO ACEITE PNDEROS O PANDERITOS LECHE ENTERA HUEVO AZÚCAR SAL AGUARDIENTE

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

En resumen, se evidencia que el diplomado se dividió en diferentes clases con profesionales destacados en el ámbito de la gastronomía colombiana que resalta la cultura y los sabores tradicionales de Cali- Valle del Cauca. En estas sesiones los participantes pudieron estar en constante aprendizaje teórico-práctico, profundizando y adquiriendo nuevos conocimientos.

Esto con el fin de mejorar la economía a través del crecimiento turístico ofreciendo experiencias gastronómicas de calidad a los turistas y en general a toda la población de la región, siempre resaltando los sabores típicos de la herencia que posee Cali.

A continuación se da una instrucción de cada sesión con su respectivo docente presentada por el operador en el informe técnico:
-Clase: Alexander Garzón - 19 de septiembre de 2023.
El Director del Politécnico PIO dio la bienvenida a todos los estudiantes, orientándolos frente a los procesos educativos del PIO, así mismo sobre el desarrollo de las sesiones del diplomado. Les indicó cómo es la dinámica de cada una de las clases, las cuales serán de forma teórica y práctica. Adicional a ello, les dio a conocer el contenido del diplomado, su intensidad horaria, los docentes que los acompañarán durante cada sesión. Por último los concientizó sobre la importancia de su labor en el aprendizaje de las sesiones que brindan información de la región.



-Clase: Elcys valencia - 20-26 y 28 de septiembre de 2023.
La región del Pacífico, es una de las seis regiones naturales de Colombia que comprende casi la totalidad del departamento del Chocó, y las zonas costeras de los departamentos del Valle del Cauca, Cauca y Nariño. Los platos tradicionales de la región del Pacífico los constituye el bacalao de pescado seco-liso, bocachico con escamas, aguacates rellenos, ceviche de camarones o langostinos, empanadas de pescado, cazuela de mariscos, pescado con lulo chocoano, pescado encurtido, pargo frito en salsa de mostaza,

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

aborrajados de pescado, ensalada de calamar, camarón o langostinos, empanadas de jaiba o camarón, crema de cabezas de langostinos, sopa de lentejas con pescado ahumado, pusandao (sopa) de bagre, pargo o corvina, arroz con calamares en su tinta, calamares rellenos, chaupiza (pescado muy pequeño), frijol tapajeño, huevos de piando, caldo de gazapo, quebrao (sancocho de carne serrana salada en cecina), sopa de almejas, sopa de cangrejo, arroz atollado con jaibas o con almejas, tortuga en carapacho (de jaiba), plumuda con plátano, patacones y el tradicional tapao de pescado, el plato insigne de la región del Pacífico. La docente en estas clases les enseñó preparaciones típicas de la región pacífica como se puede evidenciar en las imágenes adjuntas, además de realizar un recorrido cultural en sus reseñas históricas.





-Clase: Patrimonio cocina colombiana 1-2-3 - Marcela Muñoz - 21-27 de septiembre y 04 de octubre de 2023.
La cocina tradicional es considerada uno de los pilares del Patrimonio Cultural inmaterial de la Nación en Colombia, ya que es una expresión de la cultura que da cuenta de la historia de un pueblo o comunidad, es expresión de la comprensión y relacionamiento propio con el entorno ecológico, que se expresa en el saber tradicional del uso de los recursos para la preparación de alimentos, y constituye parte fundamental de la identidad de los pueblos y comunidades.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.




-Clase: Terminología y saberes de cocina tradicional – Favian Castañeda – 03 y 05 de octubre de 2023.

En esta clase se buscó transmitir conocimientos y prácticas relacionadas con la gastronomía tradicional, valorando su importancia y promoviendo su preservación y difusión. Se presentó un vocabulario culinario, en el cual se abordan los términos específicos utilizados en la cocina tradicional, como nombres de utensilios, técnicas culinarias, ingredientes y platos típicos. También se habló de productos locales y tradicionales, haciendo hincapié en la importancia de utilizar productos autóctonos y de temporada en la cocina tradicional, promoviendo la sostenibilidad y el apoyo a los productores locales.







Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

-Clase: Región Andes– Nataly Ibarguen - 10-11 y 12 de octubre de 2023.
La comida típica de los Andes está influenciada por las culturas indígenas, española e italiana. Algunos de los platos típicos de la región andina son: -Arepa de maíz acompañada de caraotas -Ají picante -Mojo andino -Cuajada -Lechona -Tamal -Caldo de costilla.







-Clase: Región Orinoquía - Tatiana Mesa - 24 y 25 de octubre de 2023.
La docente, realizó preparaciones propias de la región de Orinoquía como carne a la llanera, arroz atollado, tilapia frita entre otras, siempre resaltando las técnicas culinarias propias de la región. Incentivó a los estudiantes a investigar todas las regiones de Colombia, ya que esto aporta significativamente en sus conocimientos culinarios.





Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

-Clase: Región Santanderes - Favian Castañeda - 26 de octubre de 2023.
El docente incentiva preparaciones propias de la región con platillos tradicionales como el pastel de garbanzo, el arroz con pollo, el arroz con carne, el arroz de arveja y el arroz de yuca. También lo es el mute, sopa preparada con carne de cerdo, maíz, papa y garbanzos, servida con arroz y pasteles de garbanzo.




-Clase: Comida amazónica – Martha Cecilia Jaramillo - 01 de noviembre de 2023.
La docente realizó un recorrido por toda la región amazónica, dando a conocer la importancia de las costumbres y creencias propias de los nativos, resaltando la riqueza gastronómica y pluricultural que se encuentra en dicha región, ya que esta región cuenta con gran cantidad de alimentos exóticos como el Pirarucú, Mojojoy, Ceviche de pintadillo,





Copoazú, entre otros.
-Clase: Hablemos de Maíz - Mario Mora- 02 y 03 de noviembre de 2023.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

El docente muestra la gran variedad de especies de maíz que se cultivan en el departamento de Nariño, además de exponer las diferentes técnicas y preparaciones que se pueden realizar con el maíz siendo un producto tan versátil.





-Clase: Región Cundiboyacense – Luz Dary Cogollo - 07 y 08 noviembre de 2023.
La docente resaltó toda la riqueza cultural que compone a Colombia, gracias a la preparación de platos típicos propios de la región cundiboyansese tal como; el cocido boyacense, el ajiaco, utilizando los ingredientes típicos de dicha región como es su Gran variedad de tubérculos.







Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

-Clase: Amasijos Colombianos - Jenny Muñoz - 09 noviembre de 2023.
La profesora incentivó a la participación de los estudiantes a través de un recorrido por nuestro país con la preparación de amasijos colombianos, dando muestra de la variedad de productos tales como; el buñuelo, la almojábana, arepas, bebidas típicas, entre otras preparaciones.





-Clase: cocina caribe - Favian Castañeda - 1 - 3- 10 y 14 noviembre de 2023.
La región Caribe, está ubicada en la zona norte de Colombia, limita al norte con el mar Caribe, al que debe su nombre. Al Oriente con Venezuela, al sur con la región Andina y al Occidente con la región Pacífico. Sus principales centros urbanos son Barranquilla, Cartagena, Santa Marta, Valledupar, Montería, Sincelejo, Riohacha, Aguachica, Apartadó y San Andrés.
Se pueden degustar multitud de platos como sancochos de sábalo, de bocachico, trifásico, de guandú, de gallina, de costilla, de rabo, de mondongo, mote de queso, rundown; pescados como la mojarra, el bocachico, el sábalo, el lebranche, el pargo, la sierra, el chivo; mariscos como el camarón, langosta, langostinos, ostras, chipichipi; la carne en posta, guisada, asada, puyada. Arroces de coco, de lisa, de pollo, de fríjol cabecita negra, arroz blanco, de fideos, de chipichipi y el cucayo. En esta clase el docente Favian, realiza un recorrido por la región caribe realizando preparaciones típicas como, el arroz con lisa, entre otros.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.



-Clase: Bebidas Tradicionales Colombianas - Jonathan Guerra - 15 noviembre de 2023 En esta oportunidad no se dejó de lado las bebidas alcohólicas típicas de algunas regiones de nuestro país, aunque las más representativas son de la región del pacífico colombiano como Tumbacatre, curao, y viche, dejando ver la versatilidad con la que se pueden mezclar con otros ingredientes como las frutas, entre ellas está el lulo,y la maracuyá.



-Clase: cocina andina Pasto - Jonathan Guerra -16 noviembre de 2023.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

El docente presenta la riqueza gastronómica específicamente de la región nariñense resaltando sus sabores y particularidades, realizando preparaciones como el cuy, sopa de papa, el frito, entre otras preparaciones resaltando la riqueza cultural y multiétnica.





-Clase: taller Emprendimiento Cocina Tradicional - Victoria Lamo - 17 noviembre de 2023. La docente incentivó a los estudiantes a aprender y revisar las experiencias de diferentes restaurantes, los cuales han tenido amargas experiencias con el propósito de no cometer los mismos errores ni tener los mismos resultados. Además, compartió su experiencia en en el gremio hotelero y turístico de las diferentes ciudades de Colombia, finalmente enseñó métodos para operar en el tema de servicio al cliente y servicio a la mesa.

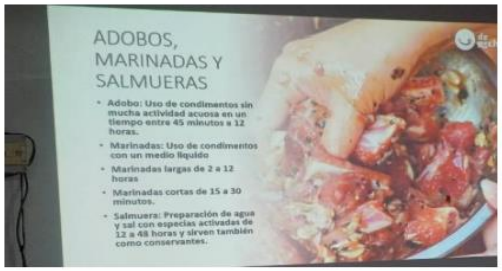




-Clase: Taller Emprendimiento Cocina Tradicional - Carolina Duarte- 20 noviembre de 2023.

La docente compartió todo lo que tiene que ver con el desarrollo empresarial, además de reflexiones frente a este tema. En esta clase la docente hizo énfasis en que para tener una insignia en el mercado gastronómico, emprender y ubicarse entre las mejores cocinas, se debe concientizar a los comensales sobre los beneficios de la cocina tradicional en términos de sabor, valor nutricional, preservación cultural y de identidad, de esta forma también se está promocionando el turismo gastronómico de la región.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.





-Clase: Emprendimiento Cocina Tradicional- Favian Castañeda- 22 noviembre de 2023. El docente realizó una breve reseña acerca del turismo de las regiones, además de mostrar los puntos importantes para hacer empresa, elaborando planes estructurados de negocios.



-Clase: Región Santanderes Emprendimiento Cocina Tradicional- Favian Castañeda- 23 noviembre de 2023.

El docente realizó junto a los estudiantes el cronograma de la clausura del diplomado, estipulando el número de asistentes como las instituciones que se van a invitar; a su vez, realizaron el compartir de haber culminado esta etapa en sus vidas.





A continuación, se relacionan los perfiles de los docentes del diplomado:

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

FAVIAN CASTAÑEDA:
Perfil profesional:

- Administrador hotelero.
- Profesional en Culinaria y Gastronomía de la Universidad Área Andina de Bogotá D.C.
- Especialización en cocina francesa y peruana de la Universidad San Ignacio de Loyola de Lima- Perú.
- Magister en Educación y Desarrollo Humano de la Universidad San Buenaventura de Cali.

Logros:

- Premio 2013 de cocina tradicional del ministerio de Cultura Propiedad intelectual.
- Jurado del Auténtico Sabor Caleño.
- Líder de investigación y líder de semilleros de investigación del Sena Escuela.

VICTORIA EUGENIA LAMO TORRES Perfil profesional:

- Especialización en finanzas
- Administradora de empresas
- Tecnología en gestión turística y hotelera Experiencia Laboral: Asesora académica Politécnico internacional de occidente.
- Administradora hoteles
- Líder operativa
- Administradora hotelera
- Supervisora operativa
- Coordinadora comercial

JENNY ANDREA MUÑOZ PRADO

- Docente instructora y tallerista dedicada a desempeñar las siguientes actividades.
- Tallerista en panadería, pastelería y cocina caliente
- Elaboración de procesos gastronómicos asistir a los practicantes en su ejecución adultos y niños.
- Asistir a los practicantes en su ejecución en forma on-line y presencial.
- Evaluar al practicante en conocimiento, desempeño y producto.
- Elaborar y planear las clases con su respectivo recetario estándar
- Instructora de módulo pescado y mariscos enseñando la técnica y versatilidad de los insumos enfocada en productos locales.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

MARTHA CECILIA JARAMILLO SALAZAR

Perfil profesional:

- Diseñadora de modas con estudios en administración de empresas, cocinera tradicional. Formación como maestra y durante 23 años con restaurantes. Trabaja en la recuperación de la cocina del Valle del Cauca, usándola como eje transversal para crear consciencia y sentido de pertenencia por las costumbres y tradiciones, salvaguardando los sabores, productos, elementos utilitarios, técnicas, la tierra y la biodiversidad que Tiene el territorio del Valle del Cauca, para aportar a nuevas generaciones, a la memoria del territorio y así fortalecerlo para convertirla en una poderosa herramienta del turismo sostenible. Actualmente lidera el Restaurante Ringlete que inició hace 20 años.

Por medio de encuestas de satisfacción que el operador G&D realizó, obteniendo un total de 99 encuestas, evaluó la calidad del diplomado por medio de la calificación de los estudiantes en cada una de las clases. Para efectos de graficar, el operador tomó un promedio de calificación por cada una de las respuestas.
Las preguntas fueron las siguientes:

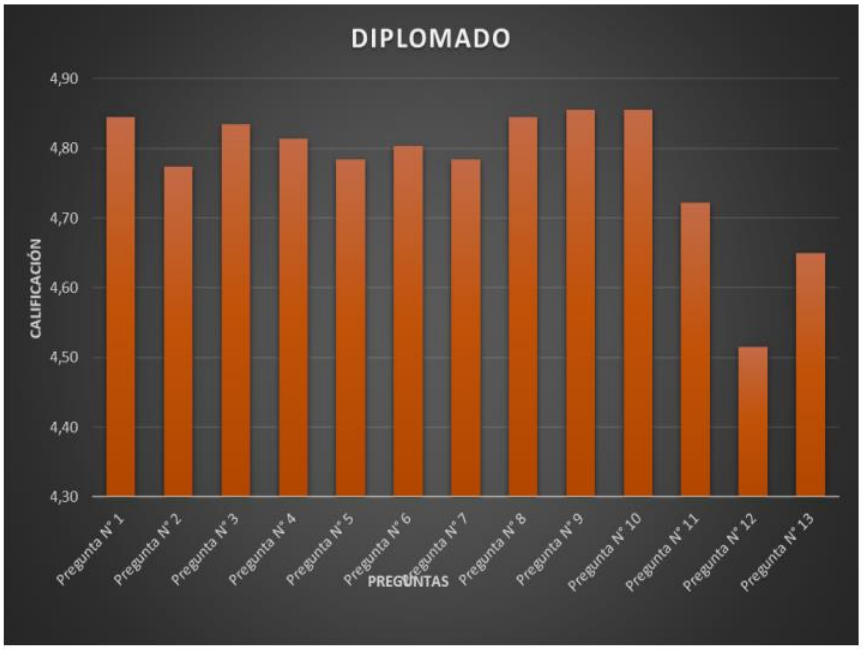
1. ¿Se dio a conocer el objetivo de la capacitación?
2. ¿Se cumplió el objetivo de la capacitación?
3. ¿Los contenidos brindados fueron coherentes con el objetivo planteado?
4. ¿Los temas se desarrollaron en el tiempo previsto?
5. ¿La capacitación aportó nuevos conceptos y/o técnicas que antes no conocía?
6. ¿Los conocimientos recibidos durante la capacitación le permitieron llevarlos a la práctica en su vida cotidiana?
7. ¿La metodología utilizada por el facilitador permitió el entendimiento de los contenidos?
8. ¿El facilitador demostró el dominio del tema brindado?
9. ¿Durante el desarrollo de la capacitación se propició la participación de los asistentes?
10. ¿Durante la capacitación se dio un espacio para la solución de inquietudes?
11. ¿Cómo califica las condiciones para el desarrollo presencial o virtual de la capacitación?
12. ¿El material utilizado permitió el entendimiento del tema?
13. En general, ¿Cómo se sintió con la actividad de capacitación realizada?

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

promedio de puntuación correspondiente a cada pregunta para evaluar las clases realizadas durante el diplomado.

Promedio y gráfica realizada por G&D con base a las respuestas obtenidas en dichas encuestas de satisfacción:

	Pregunta N° 1	Pregunta N° 2	Pregunta N° 3	Pregunta N° 4	Pregunta N° 5	Pregunta N° 6	Pregunta N° 7	Pregunta N° 8	Pregunta N° 9	Pregunta N° 10	Pregunta N° 11	Pregunta N° 12	Pregunta N° 13
PROMEDIO	4,85	4,77	4,84	4,81	4,78	4,80	4,78	4,85	4,86	4,86	4,72	4,52	4,65



Se concluye según la gráfica que en promedio los participantes del diplomado dieron una calificación mayor a 4.5 en cada clase, siendo 5 el mayor puntaje que se podía obtener por pregunta. Esto resulta ser una aspecto favorable, pues el contratista G&D garantizó la idoneidad de las clases; así mismo, se evidencia el aporte a los estudiantes, pues se fortalecieron sus habilidades y conocimientos en cocinas tradicionales, emprendimiento y sostenibilidad, el cual era el objetivo de este diplomado para la Secretaría de Turismo de Santiago de Cali.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

COMPROMISO ESPECÍFICO:
2.1.3 Coordinar y ejecutar todas las actividades asociadas a la entrega del incentivo a los ganadores del tercer puesto, resultado del concurso del Auténtico Sabor Caleño. Diplomado de Administración de Restaurantes con una intensidad de 120 horas para 4 personas.

Diplomado Administración de Restaurantes:

En principio se tenía planeado realizar el diplomado de los ganadores del tercer puesto del Auténtico Sabor Caleño en Administración de Restaurantes; no obstante, los ganadores por medio de una carta que enviaron en conjunto tanto a G&D como a la Secretaría de turismo, solicitaron ver el diplomado de Cocinas Tradicionales, ya que este se ajusta más a sus necesidades como emprendedores con enfoque de gastronomía tradicional.

Por tal razón, la Secretaría de Turismo atendiendo esta solicitud en virtud de que dicho diplomado sí beneficia al mejoramiento de sus conocimientos gastronómicos, decidió dar el aval para el cambio de curso. Es decir que tanto los ganadores del segundo puesto como del tercer puesto del “Auténtico Sabor Caleño”, cursaron el diplomado de Cocinas Tradicionales.

A continuación se evidencia la carta enviada por los ganadores del tercer puesto del “Auténtico Sabor Caleño”

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Santiago de Cali 20 de septiembre de 2023

Señora
Stefania Doglioni Velez
Secretaria de Turismo de Cali
ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI

Cordial saludo

Por medio del presente documento queremos solicitar el cambio en el premio de administración de restaurantes, obtenido el 14 de julio de 2023 en la ciudad de Cali, en el concurso de gastronomía el auténtico sabor caleño, quedando en segundo lugar en las categorías COCINA TRADICIONAL, COCINA COMUNITARIA, COCINA MIGRANTE Y COCINA URBANA. Tomando así el premio de diplomado de cocina tradicional, debido a que vemos más pertinente para nuestra formación como cocineros preservar la salvaguarda de nuestro territorio.

Muchas gracias por su atención

Diana Lorena Cortez
CC: 1144171871 de Cali

PAULA JIMENA SALAZAR VASQUEZ
CC: 29286967 de Buga

LUZ STELLA RUIZ VALENCIA
CC: 2981715 de Cali

JORGE LUIS VELEZ MORALES
CC: 1144139361 de Cali

Por último, el operador compartió a la Secretaría de Turismo a través del informe técnico los anexos de las encuestas de satisfacción, así como los listados de asistencias que soportan la realización del diplomado y la participación de los estudiantes.

En conjunto, para fines de ampliar y detallar la información tabulada y graficada anteriormente, se adjuntan las encuestas por clase y su respectiva asistencia en anexo a este informe de supervisión.

OBSERVACIONES AL INFORME TÉCNICO:

El 07 de septiembre de 2023, se realizó modificación por solicitud de los beneficiarios del incentivo a través de una carta formal y firmada por los estudiantes, quienes buscaron

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

poder realizar el mismo diplomado de los ganadores del segundo puesto de Cocinas Tradicionales y no el que les correspondía de Administración de Restaurantes. En tal sentido, la modificación fue en la BP-26002913 en la Actividad N° 2: *2. Realizar un programa que fomente el emprendimiento y la sostenibilidad empresarial turística,* específicamente en el *compromiso específico 2.1.3* que detalla el diplomado de Administración de Restaurantes para los ganadores del tercer puesto.

Como resultado, la Secretaría de Turismo atendiendo esta solicitud en virtud de que dicho diplomado sí aportaba en mayor medida a sus emprendimientos gastronómicos, decidió dar el aval para el cambio de curso. Es decir que tanto los ganadores del segundo puesto como del tercer puesto del Auténtico Sabor Caleño, cursaron el diplomado de Cocinas Tradicionales, conforme otrosí N° 02.

6. RECOMENDACIONES PARA EL CONTRATISTA

No se reportan recomendaciones al contratista.

7. FIRMAS RESPONSABLES



HENRY ALBERTO RECAMAN CARVAJAL
Supervisor



JAIR FRANCHESCO RODRÍGUEZ MOSQUERA
Apoyo a la supervisión

Fecha de suscripción del informe de supervisión: 04 de diciembre 2023

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.