

Convocatoria Fortalecimiento Gastronómico:

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaría de TIC y Competitividad y FENALCO Caldas vienen desarrollando acciones en un convenio cuyo objeto es: "Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias".

Inscríbete y participa **SIN COSTO** en los siguientes componentes:

1. Fortalecimiento de capacidades certificado a través de formación en los siguientes temas:
a) Maridaje.
b) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
c) Marketing digital.
d) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
e) Estandarización de procesos.
f) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
g) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.

2. Asesorías en sitio individuales y personalizadas para cada establecimiento con el fin de profundizar los conocimientos, basado en los temas anteriores.

3. Formación en cocina especializada con Chef Internacional.

4. Participación en Rueda de Proveedores para la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones

DATOS A DESTACAR:
Apertura de la convocatoria: Mayo 29 de 2025
Cierre de la convocatoria: Junio 06 de 2025
Dirigida a: Empresarios y empresas del sector Gastronómico de Manizales (Zona Urbana y Rural)

¡CUPOS LIMITADOS!

Acceder a Google para guardar el progreso. Más información

* Indica que la pregunta es obligatoria

Selecciona los módulos de formación que te interesaría asistir: *

- [ ] Maridaje
- [ ] Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje
- [ ] Marketing digital
- [ ] Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios
- [ ] Estandarización de procesos
- [ ] Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad
- [ ] Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes

Nombres y apellidos completos: *

Tu respuesta

Tipo de documento: *

- ◯ Cédula de ciudadanía
- ◯ Cédula extranjería
- ◯ Tarjeta de identidad

Numero de documento: (Sin puntos, ni comas) *

Tu respuesta

Nombre del emprendimiento o empresa: *

Tu respuesta

Describa brevemente que productos/servicios ofrece: *

Tu respuesta

NIT ó RUT: (Sin puntos, sin comas y sin dígito de verificación) *

Tu respuesta

Dirección física: *

Tu respuesta

Zona: *

- ◯ Urbana
- ◯ Rural

Comuna o Corregimiento: *

Tu respuesta

Barrio o Vereda: *

Tu respuesta

Número de celular: *

Tu respuesta

Correo electrónico: *

Tu respuesta

Al enviar el presente formulario está aceptando las siguientes políticas de privacidad para el tratamiento de datos:

FENALCO CALDAS: AVISO DE REGISTRO ELECTRÓNICO DE DATOS: Al registrar y entregar
sus datos personales mediante este mecanismo electrónico de página web y/o similares, usted declara que conoce nuestra política de tratamiento de datos personales disponible en: www.politicadeprivacidad.co/politica/fenalcocaldas, también declara que conoce sus derechos como titular de la información y que autoriza de manera libre, voluntaria, previa, explícita, informada e inequívoca a FEDERACION NACIONAL DE COMERCIANTES EMPRESARIOS FENALCO - SECCIONAL CALDAS
con NIT 890.800.947-1 para gestionar sus datos personales bajo los parámetros indicados en dicha política de tratamiento.

ALCALDIA DE MANIZALES: Autorizo el tratamiento de mis datos personales de conformidad con la Política de Privacidad y Tratamiento de Datos Personales de la Alcaldía de Manizales.

https://manizales.gov.co/transparencia-y-acceso-informacion-publica/politicas/politicas-y-condiciones/politica-de-privacidad-y-tratamiento-de-datos-personales/

Enviar Borrar formulario

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

El formulario se creó en Fenalco.
¿El formulario parece sospechoso? Informe

Google Formularios

SECCIONAL CALDAS PROYECTOS TI <proyectosticaldas@fenalco.com.co>

Inscripción formación Innovación en la cocina

2 mensajes

SECCIONAL CALDAS PROYECTOS TI <proyectosticaldas@fenalco.com.co> 26 de junio de 2025, 16:06
Para: PAULA ANDREA SANCHEZ GIRALDO <paula.sanchez@manizales.gov.co>, Sergio Ocampo Agudelo <sergio.ocampo@manizales.gov.co>, Santiago Giraldo Llano <santiago.giraldo@manizales.gov.co>
Cco: monocardenas@gmail.com, a.sepulveda@3chotels.com, acostagabriela472@gmail.com, sonmanizales@gmail.com, kath.bartender@gmail.com, tiendascafeiguana@gmail.com, valentinaarbel98@gmail.com, lunitaortizr@gmail.com, patitaisaza@gmail.com, golocaandrea@gmail.com, miloto0716@gmail.com, gerencia@lamilagrosaburgerhouse.co, caromartinez1525@gmail.com, jaimellanogarcia@gmail.com, Camilo Osorio Grisales <camilogrisa123@gmail.com>, Alejo Arias Vallejo <alebar19@gmail.com>, lovemadereposteria@gmail.com, valesilva02@gmail.com, kellymunozcampino@gmail.com, mistico1720@gmail.com, emanuelcastroc1001@gmail.com, Luisafernanda19894@gmail.com, origenrestaurantemanizales@gmail.com, lparradelosrios@hotmail.com, cardonagonzalezluiz81@gmail.com, juan.casas89.jc@gmail.com, pilar.benavides26@hotmail.com, Langevin.restaurant@gmail.com, Los Arrieros Cocina Cultural Cafetera <arrierosmanizales@gmail.com>, cesaralvizroa@gmail.com, sanducheros15@gmail.com, smallcakesmanizales23@gmail.com, stefanyvillarreal2013@gmail.com, diegolopezbenjumea@gmail.com, dianamt2079@gmail.com, toquedefelicidadcafe@gmail.com, kmelgarejocardona@gmail.com, juan.pamonto80@gmail.com, samiga2003@yahoo.com, anamariariverarojass@gmail.com, nsanchezc1@gmail.com, aleja991220@gmail.com

Cordial saludo,

Comparto el formulario de inscripción para la primera formación en *"Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes"* recuerden que solo tenemos habilitado un **(1) cupo por establecimiento/marca**, cabe recordar que se dividirán en 2 subgrupos de 30 personas cada uno.

https://forms.gle/Yyvk5e3c2VgJBPS87

NOTA: Al momento de completarse el cupo del primer grupo (sea el 1 o el 2) por orden de inscripción, el restante de los participantes se asignan al otro.

En la descripción del formulario se encuentra la información completa en cuanto a temática a tratar, lugar, fecha y hora.

"POR FAVOR NO DIFUNDIR ESTE FORMULARIO YA QUE ES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS QUE YA SE NOTIFICARON Y SE ENCUENTRAN INCLUIDOS EN EL GRUPO DE WHATSAPP (FORTALECIMIENTO GASTRONÓMICO 2025)"

También se les recuerdo diligenciar y firmar el acta de compromiso del proyecto, aún faltan varios establecimientos por enviarla, ya sea por este medio o al WhatsApp del número mencionado.

Quedo atento a cualquier duda o información adicional, feliz día.



Juan Camilo Pérez Nieto
Coordinador de Proyectos
Fenalco Seccional Caldas
Calle 56 #24-25 Barrio Belén
Teléfono: 606 8814033 Ext. 120
Celular: 312 881 6284
proyectosticaldas@fenalco.com.co
www.fenalcocaldas.com

AVISO DE CONFIDENCIALIDAD: *Este mensaje es confidencial, puede contener información privilegiada y no puede ser usado ni divulgado por personas distintas de su destinatario. Si obtiene esta transmisión por error, por favor destruya su contenido y avise a su remitente, está prohibida su retención, grabación, utilización, aprovechamiento o divulgación con cualquier propósito. Este mensaje ha sido sometido a programas antivirus. No obstante,* ***FEDERACION NACIONAL DE COMERCIANTES EMPRESARIOS FENALCO - SECCIONAL CALDAS*** *no asume ninguna responsabilidad por eventuales daños generados por el recibo y el uso de este material, siendo responsabilidad del destinatario verificar con sus propios medios la existencia de virus u otros defectos.*

AVISO DE PRIVACIDAD: *Al recibir, utilizar, circular y tratar los posibles datos personales incluidos en este mensaje de correo electrónico, usted declara que conoce nuestra política de tratamiento de datos personales disponible en: www.politicadeprivacidad.co/politica/fenalcocaldas, así como nuestra política interna, sus deberes y obligaciones que en esta se indican frente al tratamiento de datos personales. También declara que conoce sus derechos como titular de la información y que autoriza de manera libre, voluntaria, previa, explícita, informada e inequívoca a* ***FEDERACION NACIONAL DE COMERCIANTES EMPRESARIOS FENALCO - SECCIONAL CALDAS*** *con NIT 890800947 para gestionar sus datos personales bajo los parámetros indicados en dicha política de tratamiento.*

Formato Acta de Compromiso Fort Gastronómico 2025.pdf
76K

Mail Delivery Subsystem <mailer-daemon@googlemail.com> 26 de junio de 2025, 16:06
Para: proyectosticaldas@fenalco.com.co

EVIDENCIAS CONVOCATORIA

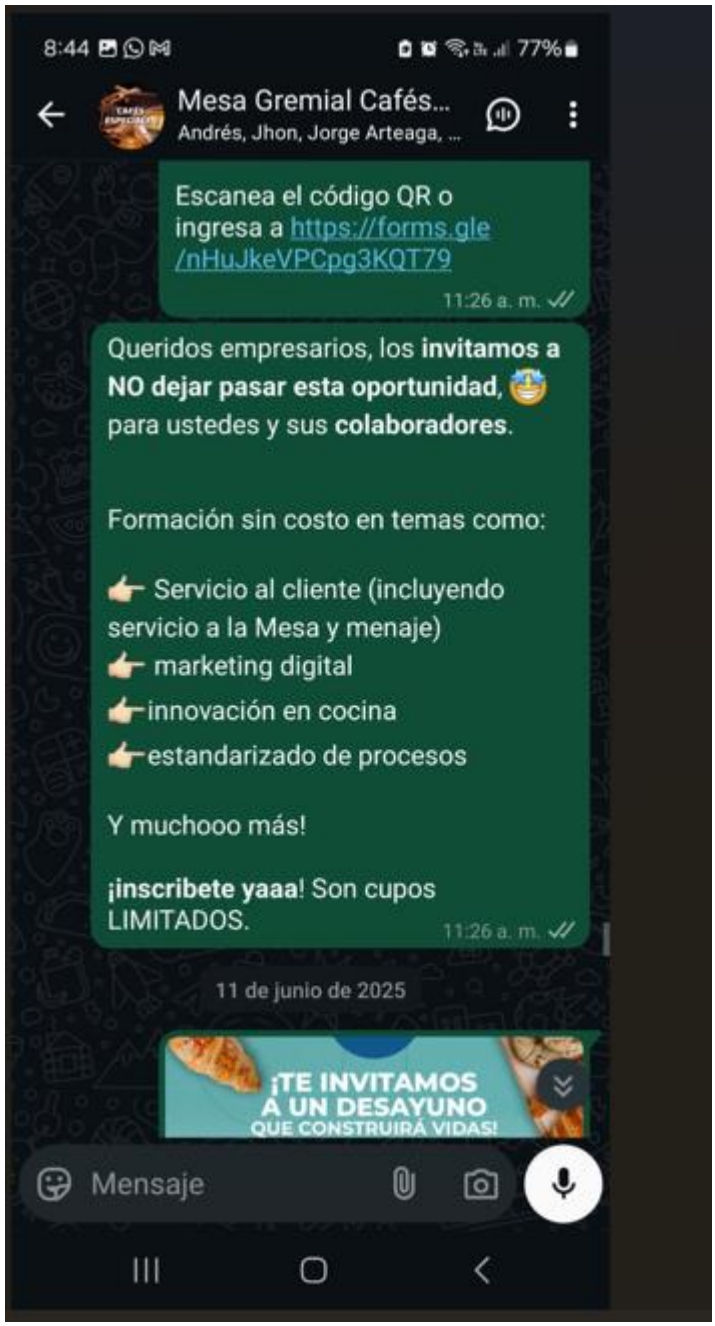


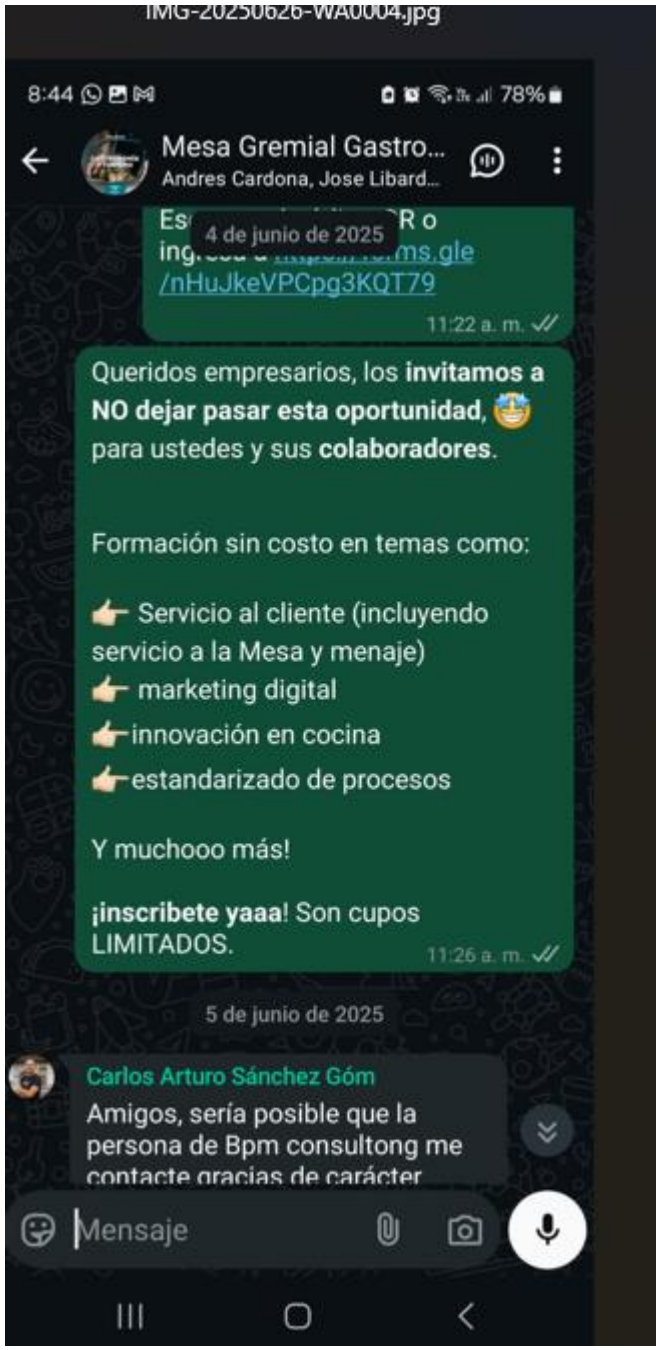

Imagen de WhatsApp 2025-06-26 a las 08.48.41_1ee7d0f1.jpg
8:45
Sabores de Caldas 2024
solo los administradores pueden enviar mens...
Ramírez Valencia. Toca para obtener más información.
4 de junio de 2025
Formación sin costo
SECTOR GASTRONÓMICO
No solo se trata de cocinar bien, sino de crecer, escalar y dejar huella.
Inscríbete hasta el 6 de junio de 2025
Fenalco
Convocatoria Fortalecimiento Gastronómico:
Convocatoria Fortalecimiento Gastronómico:
La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaría de TIC y Competitividad y FENALCO Caldas vienen desarrollando acciones en un convenio cuyo objeto es: "Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastro...
forms.gle
¿Eres parte del mundo gastronómico y deseas fortalecer tus habilidades y conocimientos? ¡Esta es tu
Mensaje


8:43
78%
Mesa Gremial Gastro...
Andres Cardona, Jose Libard...
4 de junio de 2025
Reenviado
Formación sin costo
SECTOR GASTRONÓMICO
No solo se trata de cocinar bien, sino de crecer, escalar y dejar huella.
Inscribete hasta el 6 de junio de 2025
Fenalco
¿Eres parte del mundo gastronómico y deseas fortalecer tus habilidades y conocimientos? ¡Esta es tu oportunidad!💪
La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaría de Tic y Competitividad y Fenalco Caldas, invitan a chefs, emprendedores y trabajadores del sector a participar en nuestras formaciones sin costo
Mensaje

IMG-20250626-WA0002.jpg




8:44
77%
Mesa Gremial Cafés...
Andrés, Jhon, Jorge Arteaga, ...
Escanea el código QR o ingresa a https://forms.gle/nHuJkeVPCpg3KQT79
11:26 a. m.
Queridos empresarios, los **invitamos a NO dejar pasar esta oportunidad,** para ustedes y sus **colaboradores**.
Formación sin costo en temas como:
👉 Servicio al cliente (incluyendo servicio a la Mesa y menaje)
👉 marketing digital
👉innovación en cocina
👉estandarizado de procesos
Y muchooo más!
¡inscribete yaaa! Son cupos LIMITADOS.
11:26 a. m.
11 de junio de 2025
¡TE INVITAMOS A UN DESAYUNO QUE CONSTRUIRÁ VIDAS!
Mensaje


IMG-20250626-WA0004.jpg
8:44
78%
Mesa Gremial Gastro...
Andres Cardona, Jose Libard...
4 de junio de 2025
/nHuJkeVPCpg3KQT79
11:22 a. m.
Queridos empresarios, los **invitamos a NO dejar pasar esta oportunidad,** para ustedes y sus **colaboradores**.
Formación sin costo en temas como:
👉 Servicio al cliente (incluyendo servicio a la Mesa y menaje)
👉 marketing digital
👉innovación en cocina
👉estandarizado de procesos
Y muchooo más!
¡inscribete yaaa! Son cupos LIMITADOS.
11:26 a. m.
5 de junio de 2025
Carlos Arturo Sánchez Góm
Amigos, sería posible que la persona de Bpm consultong me contacte gracias de carácter
Mensaje

Sector Gastronómico

CE, CE1, CE1 Jorge Andres Arteaga Martinez, CE2 Claudia Patricia Restrepo, CE2 Diana



¿Eres parte del mundo gastronómico y deseas fortalecer tus habilidades y conocimientos? ¡Esta es tu oportunidad!💪

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaría de Tic y Competitividad y Fenalco Caldas, invitan a chefs, emprendedores y trabajadores del sector a participar en nuestras formaciones sin costo para impulsar el talento de los participantes 💪

Escanea el código QR o ingresa a https://forms.gle/nHuJkeVPCpg3KQT79

1:47 p. m.

~Ana Maria Rios T. +57 316 2492224

> ~Soraya +1 (914) 439-4401
> Hola a todos y buenas tardes. Ando en busca de opiniones y sugerencias. Me gustaría cambiar mi sistema POS y quisiera preguntarles del sistema de facturación que maneja...

Totaeat, maneja todo, incluso recetas

1:53 p. m.

Escribe un mensaje

ACTA DE COMPROMISO

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2025

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaria TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias**.

Por lo anterior, yo, _____ identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o Delegado(a) de la empresa _____ con NIT/RUT No. _____, certifico el interés y compromiso de participar del proyecto en mención.

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

1. Delegar un (1) colaborador a cada uno de los siguientes módulos de formación:

    a) Marketing digital
    b) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
    c) Estandarización de procesos.
    d) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
    e) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.
    f) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
    g) Maridaje.

2. Destinar tiempo para los temas formativos y actividades del proyecto.

3. Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en cada establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

4. Delegar un (1) colaborador para la sesión de formación en Cocina especializada con un Chef de carácter Internacional.

5. Participar de la rueda de proveedores que permitirá la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

   Así como también, suministrar información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros; lo anterior como insumo para la ejecución de la actividad.

Entiendo que el incumplimiento de alguna de las cláusulas mencionadas causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.

_____

FIRMA

Nombre del Representante Legal o Delegado(a) _____
Documento de Identificación _____
Teléfono móvil_____

INFORME DE RESULTADOS DE LA CONVOCATORIA

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO

MANIZALES

A. INFORMACION GENERAL

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaría de TIC y Competitividad y FENALCO Caldas vienen desarrollando acciones en un convenio cuyo objeto es: "Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias".

Esta convocatoria contribuye a mejorar y fortalecer el sector gastronómico de la ciudad, convenio que tiene como acta de inicio el 19 de mayo de 2025, cuyas actividades generales con las siguientes:

1. Fortalecimiento de capacidades certificado a través de formación en los siguientes temas:

a) Maridaje.

b) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.

c) Marketing digital.

d) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.

e) Estandarización de procesos.

f) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.

g) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.

2. Asesorías en sitio individuales y personalizadas para cada establecimiento con el fin de profundizar los conocimientos, basado en los temas anteriores.

3. Formación en cocina especializada con Chef Internacional.

4. Participación en Rueda de Proveedores para la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

El principal resultado de este informe constituye una lista de 60 establecimientos comerciales del sector gastronómico entre restaurantes, panaderías, reposterías, cafeterías, tiendas de café especializadas, entre otros, dirigidos a fortalecer sus capacidades en los diferentes temas mencionados anteriormente, y las demás actividades.

B. REGISTROS RECIBIDOS

Se recibieron 119 respuestas en la convocatoria pública, desde el 29 de mayo de 2025 al 06 de junio de 2025, periodo en el cual estuvo abierta la convocatoria, recibidos a través de siguiente formulario de Google Docs:

https://forms.gle/RHuZpv8e9eprqxH99

C. EVALUACION DE LAS RESPUESTAS

La evaluación consistió en la revisión de una serie de condiciones sencillas de acuerdo a la información suministrada en el registro realizado. El no cumplimiento de una alguna de estas impide al establecimiento/emprendimiento participar en el proyecto.

Elegibilidad. Consistió en la revisión del cumplimiento de los siguientes requisitos en cada una de las inscripciones:

- Que el establecimiento se encuentre ubicado en Manizales (Casco urbano o rural)

- Contar con establecimiento comercial físico.

- Que el establecimiento/emprendimiento fuese del sector gastronómico.

- Selección mínima de 4 módulos de interés a formarse, que garantizara los objetivos del proyecto, en cuanto a participación y certificación de dichos módulos.

- Baja descripción de los productos/servicios que ofrece.

De acuerdo a los requisitos mencionados se procedió a revisar uno a uno los registros recibidos. Obteniendo como resultados que 59 no cumplían con 1 o más requisitos.

En el anexo 1 se presenta la relación de las inscripciones no elegibles.

Continuando con el proceso de selección, quedan 60 registros los cuales cumplieron con los requisitos mínimos para ser beneficiados del proyecto mencionado.

En el anexo 2 se presenta la relación de las inscripciones elegidas.

D. PASO A SEGUIR:

El proceso continúa así:

- Se notificó vía telefónica y vía WhatsApp (con quienes no fue posible comunicarse por llamada) que su establecimiento participará como beneficiado del proyecto en mención (19 y 20 de junio de 2025)

Posteriormente, se realizó la creación de un grupo de WhatsApp, canal por el cual se enviará toda la información de la ejecución del proyecto.

Manizales, Junio 23 de 2025

Anexo 1: Inscripciones no elegibles

1. AMMARE
2. Arequipa Mio
3. Aún no está consolidado aun
4. Azúcar Morena Repostería Artesanal
5. Bar Project
6. Cacao Dulce Artesanal
7. Café jireh56 y conservas eterno placer
8. Cafeteria El Sacatin
9. Choquarte
10. Comidas
11. Comidas rápidas yeda
12. Corporación Zurda Digna
13. Cris Petera
14. CrisAn Manizales
15. Dedillos
16. Delicias myrluz
17. Don Fermín Cervecería Artesanal
18. DonChocolatt
19. DOÑA CHUS
20. Dulces Anny
21. Empiria lab.
22. Enlace logística y eventos
23. Eventos y celebraciones
24. Extracto de Cafe Legado Real
25. frudbe!
26. GRANEAO TIENDA A GRANEL
27. Grupo made projects
28. Guanza independiente
29. HelloSweetie
30. Hojuelas Nana
31. Kahlo
32. Kitchen solutions
33. Kiwa _ el arte del buen vivir
34. La Granjita Centro Ecoturístico
35. La Selenita Alimentos
36. La tienda cócteles y granizados
37. La tocaya
38. La Vulcana
39. Las delicias del mani
40. Las Delicias del tío Jairo.
41. Mamá Isabel DeliExóticos Artesanales
42. Mi donita & más
43. Milenaria
44. Mystery coffee
45. Nutridonas
46. PinedoX
47. RASCA " chocochocolates "
48. RESTAURANTE LA BARRA DE LILI
49. Restaurante Maná
50. SALON DE EVENTOS RSTAURANTA CAFETERIA MIRADOR ALTOBONITO
51. Sin crear empanadas.
52. Sin tanto cuento
53. Super broaster
54. Tajaditos
55. Tecnosistemas
56. Tipico&ancestral
57. Tocayas
58. Vainilla Salvaje
59. Waffles tentación

Anexo 2: Inscripciones elegidas

1. Affogato
2. Al barril manizales
3. AMBROSÍA Eventos
4. Anatilde
5. Burger Travel
6. Café Freka
7. Cafeteria y restaurante cristo rey
8. Capira, raíces de sabor
9. Cerdito cornudo
10. ChoriChaufa
11. Chorivelez
12. Chuzos Jose Jose
13. Comidas rápidas Domicilios Manizales manizales
14. Compañía de Restaurantes Sushi Sas (Mercado Gastronómico Fusión)
15. coopers burguer
16. Don Juan Cocina Oculta
17. EL COLMADO COCINA®
18. Emilia Pizzería
19. Güeritos jj sas
20. Hotel Pop Art las Colinas
21. Hotel Quo Quality
22. Humo cocina al barril
23. Idillio
24. Iguana café
25. Inari
26. Jungla Park Bolera Manizales SAS
27. Kikiripan
28. La Cocina
29. La fritangueria
30. LA MILAGROSA BURGER HOUSE
31. La Ocasión
32. La shiraka
33. Las montañeras
34. Los paisitas
35. Lovemade
36. Mayday
37. Mc faast food
38. Místico restaurante
39. Nicolasa Burger
40. Orale guey el mero mero sabor de mexico
41. Origen Restaurante
42. PASION DEL CIELO
43. Pizzas y asados
44. Porkos S.A.S
45. Restaurante 8x8
46. Restaurante L'AngeVin - inversiones Burgy Franco sas
47. RESTAURANTE LOS ARRIEROS
48. Restaurante onde cesar
49. Sanduchero's
50. Smallcakes
51. Solana coffee
52. The Boss burger
53. The Queen's pizza cable plaza
54. Toque de Felicidad
55. Un lugar de la mancha
56. VANGUARDIA GOURMET
57. Vidda Pan & Sabor
58. Vinciatti
59. Wafflemania
60. Yarumos café bar

ACTA DE COMPROMISO

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2025

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaria TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias**.

Por lo anterior, yo, Gladys L Villa identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o Delegado(a) de la empresa Ambrosia Casa de Eventos con NIT/RUT No. 30319411-4, certifico el interés y compromiso de participar del proyecto en mención.

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

1. Delegar un (1) colaborador a cada uno de los siguientes módulos de formación:

    a) Marketing digital
    b) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
    c) Estandarización de procesos.
    d) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
    e) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.
    f) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
    g) Maridaje.

2. Destinar tiempo para los temas formativos y actividades del proyecto.

CamScanner

3. Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en cada establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

4. Delegar un (1) colaborador para la sesión de formación en Cocina especializada con un Chef de carácter Internacional.

5. Participar de la rueda de proveedores que permitirá la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

   Así como también, suministrar información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros; lo anterior como insumo para la ejecución de la actividad.

Entiendo que el incumplimiento de alguna de las cláusulas mencionadas causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.

Gladys L Villa

FIRMA

Nombre del Representante Legal o Delegado(a) Gladys L Villa
Documento de Identificación 30319411
Teléfono móvil 3147329511

CamScanner

ACTA DE COMPROMISO

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2025

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaria TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias**.

Por lo anterior, yo, Maria Camila Valencia Cárdenas identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o Delegado(a) de la empresa Emilia Pizzeria con NIT/RUT No. 30270515, certifico el interés y compromiso de participar del proyecto en mención.

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

1. Delegar un (1) colaborador a cada uno de los siguientes módulos de formación:

    a) Marketing digital
    b) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
    c) Estandarización de procesos.
    d) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
    e) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.
    f) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
    g) Maridaje.

2. Destinar tiempo para los temas formativos y actividades del proyecto.

3. Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en cada establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

4. Delegar un (1) colaborador para la sesión de formación en Cocina especializada con un Chef de carácter Internacional.

5. Participar de la rueda de proveedores que permitirá la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

   Así como también, suministrar información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros; lo anterior como insumo para la ejecución de la actividad.

Entiendo que el incumplimiento de alguna de las cláusulas mencionadas causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.



FIRMA

Nombre del Representante Legal o Delegado(a) Maria Camila Valencia Cárdenas
Documento de Identificación 1053827658
Teléfono móvil 3136840448

ACTA DE COMPROMISO

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2025

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaria TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias**.

Por lo anterior, yo, Valentina Arbeláez Duque identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o Delegado(a) de la empresa Inari con NIT/RUT No. 1053865025-1, certifico el interés y compromiso de participar del proyecto en mención.

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

1. Delegar un (1) colaborador a cada uno de los siguientes módulos de formación:

    a) Marketing digital
    b) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
    c) Estandarización de procesos.
    d) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
    e) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.
    f) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
    g) Maridaje.

2. Destinar tiempo para los temas formativos y actividades del proyecto.

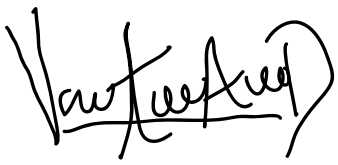
3. Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en cada establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

4. Delegar un (1) colaborador para la sesión de formación en Cocina especializada con un Chef de carácter Internacional.

5. Participar de la rueda de proveedores que permitirá la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

   Así como también, suministrar información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros; lo anterior como insumo para la ejecución de la actividad.

Entiendo que el incumplimiento de alguna de las cláusulas mencionadas causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.



FIRMA

Nombre del Representante Legal o Delegado(a) Valentina Arbeláez Duque
Documento de Identificación 1053865025
Teléfono móvil 304 670 1433

ACTA DE COMPROMISO

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2025

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaria TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias**.

Por lo anterior, yo, Carmen Andrea Gomez Lopez identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o Delegado(a) de la empresa La Cocina con NIT/RUT No. 1055917964-2, certifico el interés y compromiso de participar del proyecto en mención.

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

1. Delegar un (1) colaborador a cada uno de los siguientes módulos de formación:

   a) Marketing digital
   b) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
   1 c) Estandarización de procesos.
   1 d) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
   1 e) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.
   f) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
   1 g) Maridaje.

2. Destinar tiempo para los temas formativos y actividades del proyecto.

3. Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en cada establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

4. Delegar un (1) colaborador para la sesión de formación en Cocina especializada con un Chef de carácter Internacional.

5. Participar de la rueda de proveedores que permitirá la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

   Así como también, suministrar información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros; lo anterior como insumo para la ejecución de la actividad.

Entiendo que el incumplimiento de alguna de las cláusulas mencionadas causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.

CARMEN ANDREA

FIRMA

Nombre del Representante Legal o Delegado(a) Carmen Andrea Gomez Lopez
Documento de Identificación 1055917964
Teléfono móvil 3107151531

ACTA DE COMPROMISO

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2025

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaria TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias.**

Por lo anterior, yo, Cristian Camilo Osorio G identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o Delegado(a) de la empresa las Montañeras con NIT/RUT No. 1053837098, certifico el interés y compromiso de participar del proyecto en mención.

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

1. Delegar un (1) colaborador a cada uno de los siguientes módulos de formación:

    a) Marketing digital
    b) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
    c) Estandarización de procesos.
    d) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
    e) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.
    f) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
    g) Maridaje.

2. Destinar tiempo para los temas formativos y actividades del proyecto.

3. Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en cada establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

4. Delegar un (1) colaborador para la sesión de formación en Cocina especializada con un Chef de carácter Internacional.

5. Participar de la rueda de proveedores que permitirá la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

   Así como también, suministrar información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros; lo anterior como insumo para la ejecución de la actividad.

Entiendo que el incumplimiento de alguna de las cláusulas mencionadas causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.

Camilo Ossio G.

FIRMA 1053837098

Nombre del Representante Legal o Delegado(a) Cristian Camilo Ossio

Documento de Identificación 1053837098

Teléfono móvil 3242935189

ACTA DE COMPROMISO

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2025

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaria TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias.**

Por lo anterior, yo, William Barragán López identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o Delegado(a) de la empresa Restaurante Los Amigos con NIT/RUT No. 10'164.906, certifico el interés y compromiso de participar del proyecto en mención.

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

1. Delegar un (1) colaborador a cada uno de los siguientes módulos de formación:

    a) Marketing digital
    b) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
    c) Estandarización de procesos.
    d) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
    e) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.
    f) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
    g) Maridaje.

2. Destinar tiempo para los temas formativos y actividades del proyecto.

Powered by CamScanner

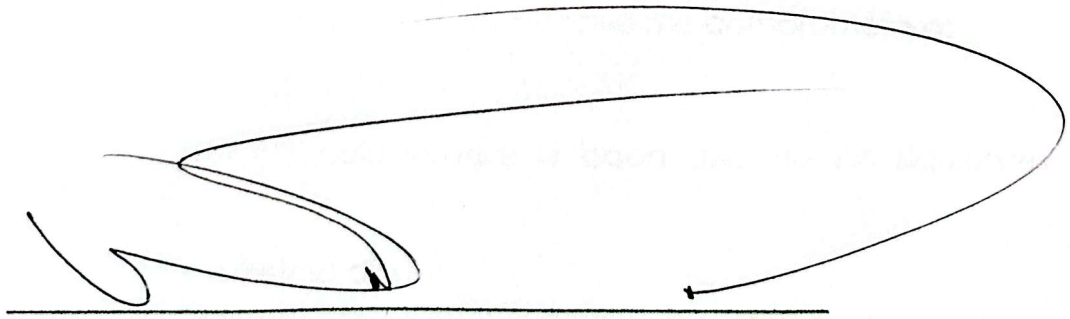
3. Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en cada establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

4. Delegar un (1) colaborador para la sesión de formación en Cocina especializada con un Chef de carácter Internacional.

5. Participar de la rueda de proveedores que permitirá la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

   Así como también, suministrar información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros; lo anterior como insumo para la ejecución de la actividad.

Entiendo que el incumplimiento de alguna de las cláusulas mencionadas causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.



FIRMA

Nombre del Representante Legal o Delegado(a) William Barragán López
Documento de Identificación 75.107.999
Teléfono móvil 3017764327 .

Powered by CamScanner

ACTA DE COMPROMISO

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2025

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaria TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias**.

Por lo anterior, yo, Giovani Alejandro Arias Vallejo identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o Delegado(a) de la empresa Los Paisitas con NIT/RUT No. 71638366, certifico el interés y compromiso de participar del proyecto en mención.

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

1. Delegar un (1) colaborador a cada uno de los siguientes módulos de formación:

    a) Marketing digital
    b) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
    c) Estandarización de procesos.
    d) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
    e) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.
    f) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
    g) Maridaje.

2. Destinar tiempo para los temas formativos y actividades del proyecto.

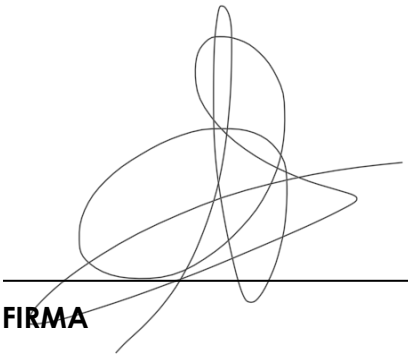
3. Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en cada establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

4. Delegar un (1) colaborador para la sesión de formación en Cocina especializada con un Chef de carácter Internacional.

5. Participar de la rueda de proveedores que permitirá la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

   Así como también, suministrar información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros; lo anterior como insumo para la ejecución de la actividad.

Entiendo que el incumplimiento de alguna de las cláusulas mencionadas causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.



FIRMA

Nombre del Representante Legal o Delegado(a) Giovani Alejandro Arias Vallejo

Documento de Identificación 1053819613

Teléfono móvil 3146089260

ACTA DE COMPROMISO

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2025

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaria TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias.

Por lo anterior, yo, Viviana Alejandra López García identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o Delegado(a) de la empresa ORIGEN RESTAURANTE con NIT/RUT No. 1.053.784.288, certifico el interés y compromiso de participar del proyecto en mención.

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto "FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO" presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

1. Delegar un (1) colaborador a cada uno de los siguientes módulos de formación:

    a) Marketing digital
    b) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
    c) Estandarización de procesos.
    d) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
    e) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.
    f) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
    g) Maridaje.

2. Destinar tiempo para los temas formativos y actividades del proyecto.

3. Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en cada establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

4. Delegar un (1) colaborador para la sesión de formación en Cocina especializada con un Chef de carácter Internacional.

5. Participar de la rueda de proveedores que permitirá la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

Así como también, suministrar información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros; lo anterior como insumo para la ejecución de la actividad.

Entiendo que el incumplimiento de alguna de las cláusulas mencionadas causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.



FIRMA

Nombre del Representante Legal o Delegado(a) Viviana Alejandra López G.
Documento de Identificación 1.053.784.288
Teléfono móvil 3043294274

ACTA DE COMPROMISO

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2025

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaria TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias**.

Por lo anterior, yo, Catherine Franco Marmolejo identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o Delegado(a) de la empresa Inversiones Burgy Franco SAS con NIT/RUT No. 901072405-6, certifico el interés y compromiso de participar del proyecto en mención.

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

1. Delegar un (1) colaborador a cada uno de los siguientes módulos de formación:

    a) Marketing digital
    b) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
    c) Estandarización de procesos.
    d) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
    e) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.
    f) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
    g) Maridaje.

2. Destinar tiempo para los temas formativos y actividades del proyecto.

3. Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en cada establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

4. Delegar un (1) colaborador para la sesión de formación en Cocina especializada con un Chef de carácter Internacional.

5. Participar de la rueda de proveedores que permitirá la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

   Así como también, suministrar información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros; lo anterior como insumo para la ejecución de la actividad.

Entiendo que el incumplimiento de alguna de las cláusulas mencionadas causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.

Catherine Franco M.

FIRMA

Nombre del Representante Legal o Delegado(a) Catherine Franco Marmolejo
Documento de Identificación 1130600208
Teléfono móvil 3136562417

3. Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en cada establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

4. Delegar un (1) colaborador para la sesión de formación en Cocina especializada con un Chef de carácter Internacional.

5. Participar de la rueda de proveedores que permitirá la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

   Así como también, suministrar información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros; lo anterior como insumo para la ejecución de la actividad.

Entiendo que el incumplimiento de alguna de las cláusulas mencionadas causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.

Giovanni Agudelo S.

FIRMA

Nombre del Representante Legal o Delegado(a) Giovanni Agudelo S.
Documento de Identificación 75089243.
Teléfono móvil 3127884300

ACTA DE COMPROMISO

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2025

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaria TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias.**

Por lo anterior, yo, Giovanni Agudelo Sanchez. identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o Delegado(a) de la empresa the Queen's pizza con NIT/RUT No. 75089243-9, certifico el interés y compromiso de participar del proyecto en mención.

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

1. Delegar un (1) colaborador a cada uno de los siguientes módulos de formación:

    a) Marketing digital
    b) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
    c) Estandarización de procesos.
    d) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
    e) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.
    f) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
    g) Maridaje.

2. Destinar tiempo para los temas formativos y actividades del proyecto.

ACTA DE COMPROMISO

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2025

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaria TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias.**

Por lo anterior, yo, Valentina Parra Arias identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o Delegado(a) de la empresa Toque de Felicidad con NIT/RUT No. 901829165, certifico el interés y compromiso de participar del proyecto en mención.

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

1. Delegar un (1) colaborador a cada uno de los siguientes módulos de formación:

    a) Marketing digital
    b) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
    c) Estandarización de procesos.
    d) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
    e) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.
    f) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
    g) Maridaje.

2. Destinar tiempo para los temas formativos y actividades del proyecto.

3. Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en cada establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

4. Delegar un (1) colaborador para la sesión de formación en Cocina especializada con un Chef de carácter Internacional.

5. Participar de la rueda de proveedores que permitirá la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

   Así como también, suministrar información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros; lo anterior como insumo para la ejecución de la actividad.

Entiendo que el incumplimiento de alguna de las cláusulas mencionadas causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.

FIRMA

Nombre del Representante Legal o Delegado(a) Valentina Parra Arias.
Documento de Identificación cc. 30.238.190.
Teléfono móvil 3175050572.

ACTA DE COMPROMISO

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2025

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaria TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias**.

Por lo anterior, yo, _____ identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o Delegado(a) de la empresa _____ con NIT/RUT No. _____, certifico el interés y compromiso de participar del proyecto en mención.

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

1. Delegar un (1) colaborador a cada uno de los siguientes módulos de formación:

    a) Marketing digital
    b) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
    c) Estandarización de procesos.
    d) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
    e) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.
    f) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
    g) Maridaje.

2. Destinar tiempo para los temas formativos y actividades del proyecto.

3. Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en cada establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

4. Delegar un (1) colaborador para la sesión de formación en Cocina especializada con un Chef de carácter Internacional.

5. Participar de la rueda de proveedores que permitirá la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

   Así como también, suministrar información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros; lo anterior como insumo para la ejecución de la actividad.

Entiendo que el incumplimiento de alguna de las cláusulas mencionadas causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.



_____

FIRMA

Nombre del Representante Legal o Delegado(a) _____
Documento de Identificación _____
Teléfono móvil_____

ACTAS DE COMPROMISO

ACTA DE COMPROMISO

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2025

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaria TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias**.

Por lo anterior, yo, _Natalia Alzate López_ identificado(a)como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o Delegado(a) de la empresa __Capira Raíces de Sabor__ con NIT/RUT No._24338784-5__, certifico el interés y compromiso de participar del proyecto en mención.

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

1. Delegar un (1) colaborador a cada uno de los siguientes módulos de formación:

    a) Marketing digital
    b) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
    c) Estandarización de procesos.
    d) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
    e) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.
    f) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
    g) Maridaje.

2. Destinar tiempo para los temas formativos y actividades del proyecto.

3. Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en cada establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

4. Delegar un (1) colaborador para la sesión de formación en Cocina especializada con un Chef de carácter Internacional.

5. Participar de la rueda de proveedores que permitirá la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

   Así como también, suministrar información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros; lo anterior como insumo para la ejecución de la actividad.

Entiendo que el incumplimiento de alguna de las cláusulas mencionadas causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.

FIRMA

Nombre del Representante Legal o Delegado(a) _____
Documento de Identificación _____
Teléfono móvil_____

ACTA DE COMPROMISO

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2025

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaría TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias**.

Por lo anterior, yo, Juan Pablo Montoya identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o Delegado(a) de la empresa Vanguardia Gourmet con NIT/RUT No. 7509503-1, certifico el interés y compromiso de participar del proyecto en mención.

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

1. Delegar un (1) colaborador a cada uno de los siguientes módulos de formación:
    a) Marketing digital
    b) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
    c) Estandarización de procesos.
    d) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
    e) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.
    f) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
    g) Maridaje.
2. Destinar tiempo para los temas formativos y actividades del proyecto.

MzL Manizales del alma | ALCALDÍA DE MANIZALES Secretaría de TIC y Competitividad | Fenalco Caldas

ACTA DE COMPROMISO

FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO 2025

La Alcaldía de Manizales a través de la Secretaría TIC y Competitividad y FENALCO Seccional Caldas, desarrollan un proyecto en la ciudad de Manizales, cuyo objeto es **aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros para desarrollar programa de fortalecimiento del sector gastronómico de Manizales en diferentes competencias**.

Por lo anterior, yo, Sandra Milena García A. identificado(a) como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de Representante Legal o Delegado(a) de la empresa Vidda, Pan y Sabor con NIT/RUT No. 30332804 certifico el interés y compromiso de participar del proyecto en mención.

Manifiesto que conozco los múltiples beneficios y la estructura del proyecto **"FORTALECIMIENTO GASTRONOMICO"** presentado por la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas, y que como empresario me comprometo a:

1. Delegar un (1) colaborador a cada uno de los siguientes módulos de formación:

    a) Marketing digital
    b) Finanzas en general que incluye costos, gastos, cartera, inventarios.
    c) Estandarización de procesos.
    d) Régimen laboral, riesgos, soluciones, cambios en la normatividad.
    e) Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes.
    f) Servicio al cliente incluyendo servicio a la mesa y menaje.
    g) Maridaje.

2. Destinar tiempo para los temas formativos y actividades del proyecto.

3. Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en cada establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

4. Delegar un (1) colaborador para la sesión de formación en Cocina especializada con un Chef de carácter Internacional.

5. Participar de la rueda de proveedores que permitirá la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

   Así como también, suministrar información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros; lo anterior como insumo para la ejecución de la actividad.

Entiendo que el incumplimiento de alguna de las cláusulas mencionadas causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.

Sandra M. García A

FIRMA

Nombre del Representante Legal o Delegado(a) Sandra Milena García
Documento de Identificación 30.332804
Teléfono móvil 3216094720

3. Proporcionar tiempo y espacio para que los mentores y profesionales del proyecto puedan desarrollar los acompañamientos necesarios en cada establecimiento. (Cada establecimiento gastronómico deberá definir el tema (1) que requiera asesoría).

4. Delegar un (1) colaborador para la sesión de formación en Cocina especializada con un Chef de carácter Internacional.

5. Participar de la rueda de proveedores que permitirá la conexión entre establecimientos gastronómicos y proveedores estratégicos de Manizales y/o de otras regiones.

   Así como también, suministrar información sobre compras de insumos, periodicidad de compra, rotaciones, precios, proveedores, cantidades semanales, localización del proveedor, entre otros; lo anterior como insumo para la ejecución de la actividad.

Entiendo que el incumplimiento de alguna de las cláusulas mencionadas causará mi desvinculación del proyecto como decisión unilateral por parte de FENALCO Caldas como operador del proyecto.

Juan Pablo Montoya D.

FIRMA

Nombre del Representante Legal o Delegado(a) Juan Pablo Montoya.
Documento de Identificación 1094960 3
Teléfono móvil 3233284084.

WORKSHOP: OMNICANALIDAD PARA RESTAURANTES



INTRODUCCIÓN

En alianza con la Secretaría de TIC y Competitividad y Fenalco Caldas, desde El Darling Colectivo proponemos esta capacitación para aportar al crecimiento del gremio gastronómico de Manizales y Caldas. En un entorno digitalizado, cambiante y altamente competitivo, creemos que fortalecer las capacidades comerciales y de marketing de los empresarios es esencial para asegurar su sostenibilidad, rentabilidad y crecimiento.

Con una metodología cercana, profesional y aplicable, buscamos acompañar a los dueños, gerentes y equipos de restaurantes a construir una estrategia omnicanal clara, relevante y alineada con sus objetivos.

NUESTRO PROPÓSITO SUPERIOR:

POTENCIAR MARCAS AUTÉNTICAS Y DESARROLLAR NEGOCIOS ESCALABLES.

QUIÉNES SOMOS



Jorge Darling Petitt

Realizador Audiovisual, Magíster en Gestión Comercial y Dirección de Marketing, Experiencia laboral de +18 años en la Dirección de Marketing y Retail liderando equipos interdisciplinarios en reconocidas empresas Zara, Bershka, Totto, Sutex entre otras. Fue miembro de Junta Directiva restaurante Il Forno.

Dirección omnicanal B2B + B2C, pensamiento estratégico y transformador, fortalezas para generar evolución y crecimiento en las organizaciones.

Creador - Ejecutor de campañas comerciales, estrategias de ecosistema digital y marketing 360º. Desarrollador de experiencias , eventos BTL y posicionamiento de marcas a nivel nacional e internacional.

Apasionado por la innovación y la sostenibilidad. Alto nivel de relacionamiento generando alianzas estratégicas con los Stakeholders de las organizaciones : Procolombia, Inexmoda , Corferias , WWF , Patrulla Aérea ,Cámaras de Comercio, Universidad de los Andes , Universidad Nacional de Colombia, Universidad Jorge Tadeo Lozano, Universidad Manizales, Universidad Autonoma de Manizales, y un gran número de empresas en LatAm de diferentes sectores e industrias.



Laura Paèz Quintero

Administradora de empresas Turísticas y Hoteleras + MBA, trilingüe (Inglés - Francés). Experiencia Senior con +17 años de experiencia Senior en Gerencia Comercial y Marketing, liderando estrategias de alto impacto en Colombia y América Latina. Hotel Radisson, Hotel Ritz Paris, Hotel Casa Medina, Hotel Santa Teresa + Zara, Studio F, Pintuco, Bata, entre otras.

Experiencia en gestión comercial y expansión de mercados, con sólidos conocimientos en negociación, optimización de KPIs y planificación estratégica para maximizar el impacto y rentabilidad de cada empresa.

Especializada en la evolución, transformación y fortalecimiento empresarial, impulsando el crecimiento escalable y la competitividad a través de modelos innovadores y eficientes.

Implementación de estrategias de Branding y marketing 360º que integran awareness, posicionamiento y conversión con un enfoque omnicanal que generan resultados en múltiples proyectos de alto nivel.

Líder de equipos multidisciplinarios con una visión orientada a resultados, promoviendo el desarrollo profesional, empresarial en un entorno de alto desempeño.


WORKSHOP

OBJETIVOS DEL WORKSHOP

1. Construir una propuesta de valor clara y diferenciadora para atraer y fidelizar clientes.
2. Brindar herramientas prácticas para implementar una estrategia comercial y de marketing omnicanal en restaurantes.
3. Integrar el mundo digital y físico de forma coherente y eficiente para maximizar resultados.
4. Identificar oportunidades de mejora comercial a corto plazo.
5. Inspirar a los empresarios a profesionalizar su marca y su comunicación.

ALCANCE DEL WORKSHOP

El taller tendrá una duración total de 6 horas, divididas en 3 sesiones prácticas y ejercicios aplicados, la propuesta es hacer 2 horas virtuales y 2 sesiones presenciales (2 horas cada sesión)

Cada participante saldrá con una guía de trabajo para aplicar de inmediato en su negocio.

La formación está diseñada para restaurantes, cafeterías, gastrobares, panaderías, reposterías y todo establecimiento del gremio gastronómico.



WORKSHOP : OMNICANALIDAD PARA RESTAURANTES

MÓDULO 1. ESTRATÉGIA PARA RESTAURANTES

Objetivo: Brindar una base sólida de estrategia para construir un restaurante con identidad, enfoque comercial y claridad de mercado.

Contenido:

- Definición de una propuesta de valor clara y diferenciadora digitalmente.
- Construcción de una marca coherente y atractiva en sus canales digitales.
- Diseño de una estrategia comercial efectiva con métodos como AÍDA.
- Estructura del marketing mix: producto, precio, plaza y promoción.
- Identificación y definición del Buyer Persona para dirigir las acciones con efectividad.

Resultado: Tener un mapa estratégico claro y accionable para diferenciarse y competir.

MÓDULO 2. ESTRATEGIA DIGITAL

Objetivo: Comprender las herramientas digitales esenciales para atraer, convertir y fidelizar clientes desde los canales online.

Contenido:

- Creación de embudos de venta digitales efectivos para restaurantes.
- Elementos clave de un sitio web funcional y persuasivo.
- Uso estratégico de Instagram, Facebook y TikTok.
- Marketing de contenidos aplicado a gastronomía según modelos de negocio.
- WhatsApp Business: automatización, catálogo, difusión y fidelización.

Resultado: Diseño de una estrategia digital omnicanal para aumentar la visibilidad y el tráfico.

MÓDULO 3. ESTRATEGIA EXPERIENCIAS FÍSICO

Objetivo: Convertir el espacio físico del restaurante en un escenario de experiencias inolvidables que construyan lealtad.

Contenido:

- Diseño de experiencias memorables que conecten emocionalmente con los clientes.
- Protocolo de servicio único, alineado al ADN de marca.
- Alianzas estratégicas con comercios locales para crecer juntos.
- Acciones de publicidad tradicional disruptiva.
- Participación en eventos locales como mecanismo de visibilidad y comunidad.

Resultado: Convertir el restaurante en un destino que las personas quieran visitar y recomendar.

MÓDULO 4. FIDELIZACIÓN Y EXPERIENCIA

Objetivo: Construir relaciones duraderas con los clientes para aumentar la RECOMPRA y crear embajadores y comunidad de la marca.

Contenido:

- Creación de programas de fidelización efectivos.(CRM Básico)
- Planificación de eventos temáticos y promociones relevantes.
- Diseño de experiencias exclusivas para clientes recurrentes.
- Estrategias de recompensas, puntos y descuentos inteligentes.

Resultado: Aumento de la lealtad y frecuencia de visita de los clientes.

MÓDULO 5. MÉTRICAS Y RESULTADOS

Objetivo: Medir, analizar y optimizar el impacto de todas las acciones de marketing físico y digital.

Contenido:

- Principales KPIs comerciales y de marketing para restaurantes (alcance, engagement, reservas, ticket promedio, tasa de recompra, etc.).
- Herramientas para el seguimiento de resultados.
- Análisis de resultados para la toma de decisiones.

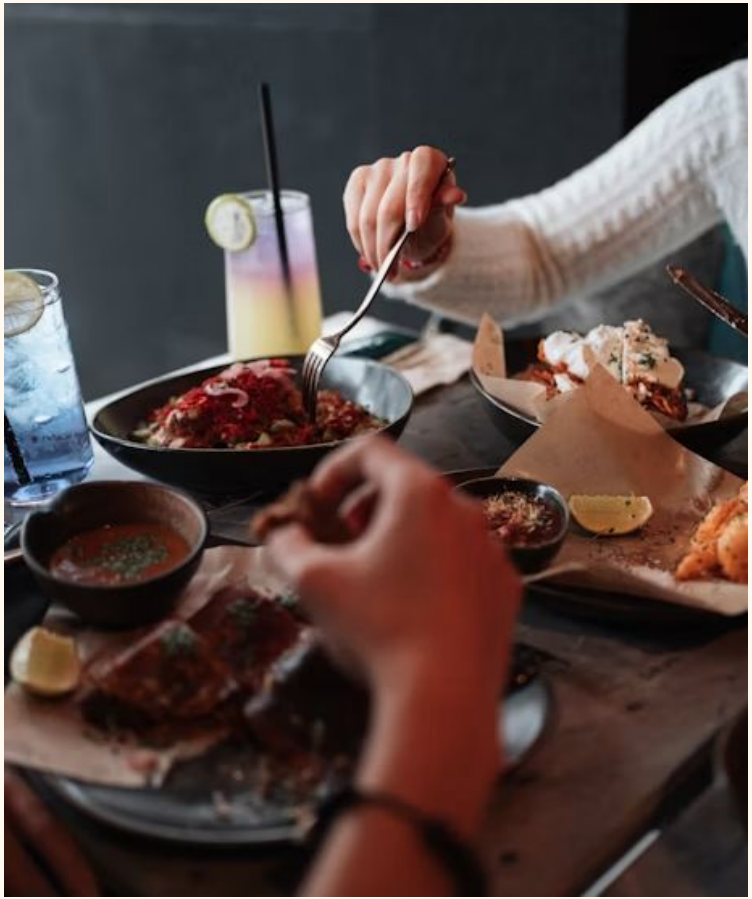
Resultado: Crear una cultura de gestión basada en datos y resultados concretos.



ENTREGABLES

ENTREGABLES

- Plantilla de estrategia omnicanal.
- Mapa de buyer persona y viaje del cliente.
- Guía de contenidos digitales.
- Checklist de activación en WhatsApp y promociones.
- Calendario de acciones comerciales



CIERRE Y CONCLUSIÓN

Desde El Darling Colectivo estamos comprometidos con el crecimiento de la industria gastronómica de nuestra región. Este taller es una oportunidad para fortalecer capacidades, generar resultados y abrir nuevos caminos de conexión con los clientes. Agradecemos a la Secretaría TIC y Competitividad y a Fenalco Caldas por hacer posible este espacio.

Seguiremos creando experiencias que transforman y hacen escalar los negocios de Manizales y Caldas.



EL DARLING COLECTIVO

¡Juntos logramos lo que soñamos!

Propuesta: Fortalecimiento para el sector Gastronómico

Objetivo:

Fortalecer las capacidades administrativas, operativas y creativas de los actores del sector gastronómico mediante una formación integral en áreas clave como estandarización de procesos, servicio al cliente e innovación culinaria, con el fin de mejorar la competitividad, sostenibilidad y calidad del servicio en sus negocios**.**

Justificación

El sector gastronómico enfrenta desafíos constantes relacionados con la gestión eficiente de sus recursos, la diferenciación en un mercado competitivo, la formalización laboral y la innovación en la experiencia del cliente. Muchos negocios del sector operan de manera empírica, lo que limita su capacidad de crecimiento, control financiero y fidelización del cliente. Esta propuesta responde a la necesidad de profesionalizar el sector, brindando herramientas prácticas y aplicables que permitan optimizar procesos, fortalecer la marca, y generar experiencias memorables

Dirigido a: personal del sector gastronómico

Lo que aprenderán:

- Aplicar métodos de estandarización para garantizar calidad y eficiencia en cocina y servicio
- Optimizar el uso de los elementos del restaurante para generar una experiencia diferenciadora.
- Incorporar innovación en el diseño del servicio a la mesa y el uso del menaje.

Metodología

La capacitación se desarrollará mediante sesiones teórico-prácticas según la temática y dinámicas participativas que promuevan el aprendizaje activo y contextualizado al entorno gastronómico.

Contenido Temático

Módulo 1: Estandarización de procesos (6 h)

- Diseño y documentación de procesos operativos en cocina y servicio.
- Manuales y fichas técnicas para recetas y manejo de insumos.
- Protocolos de atención al cliente y control de calidad.

Módulo 2: Innovación en la cocina y en los elementos de restaurantes (7 h) tomas

- Tendencias culinarias e innovación en presentación de platos.
- Uso creativo y funcional del menaje y elementos decorativos.
- Experiencias sensoriales y diseño del servicio a la mesa.

Módulo 3: Servicio al cliente (6 h)

- Servicio a la mesa: Estándares y Técnicas, limpieza y organización
- Clasificación y Función del Menaje
- Montaje de la mesa
- Presentación del menú, sugerencias y maridajes

El arte del Maridaje (6 h):

- Blancos
- Tintos
- Rosados
- espumosos

Ventajas de realizar esta formación:

- Implementación de estándares operativos para garantizar calidad constante.
- Fomento de la innovación en cocina, menaje y servicio, mejorando la propuesta de valor.
- Profesionalización del servicio a la mesa, elevando la experiencia del cliente.

Docentes

María Fernanda Serna Orozco.
Profesional en artes Culinarias y Gastronomía- Universidad Autónoma de Manizales. Experiencia en cargos administrativos y en la gestión eficiente de recursos y operaciones empresariales sobre todo en restaurantes, manejo de nóminas, inventarios, optimización de procesos y gestión de equipos. Destacada por habilidades analíticas y enfoque en la mejora continua.

ALBA LUCIA DUQUE ZULUAGA
Coach Ontologica, Newfield Network Chile, Profundizacion en Cuerpo y Movimiento Newfield NetWork. Certificacion en Negocios Conscientes, con amplia trayectoria y experta en estilismo de mesa y protocolo con una marca llamada luciaduquehome

Información General

Modalidad: presencial o hibrida
Duración: 50 horas de formación
Número de personas a capacitar: 60

Alejandra M. Jiménez

Alejandra M. Jiménez Tabares
Coordinadora Educación Continuada
Universidad Autónoma de Manizales



Inscripción Módulo: "Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes"

El presente formulario tiene como fin realizar la inscripción del primer módulo del proyecto Fortalecimiento Gastronómico, en convenio con la Secretaría TIC y Competitividad de la Alcaldía de Manizales y FENALCO Caldas.

Cupo por establecimiento: Una (1) persona
Nombre Módulo: Innovación en la cocina y en los elementos de los restaurantes
Duración: 6 horas
Modalidad: Presencial
Temas a tratar:
• Tendencias culinarias e innovación en presentación de platos.
• Uso creativo y funcional del menaje y elementos decorativos.
• Experiencias sensoriales y diseño del servicio a la mesa.

GRUPO 1:
Sesión 1: Martes Julio 01 de 2025
Sesión 2: Jueves Julio 03 de 2025
Horario: 07:30 a.m. a 10:30 a.m.

GRUPO 2:
Sesión 1: Miércoles Julio 02 de 2025
Sesión 2: Viernes Julio 04 de 2025
Horario: 07:30 a.m. a 10:30 a.m.

Todas las sesiones serán dictadas en:
Lugar: Universidad Autónoma de Manizales, Edificio Fundadores UAM (Ingreso por el Sacatín)
Aula: Torreón 104

Por favor diligenciar la siguiente información para confirmar su asistencia al módulo mencionado:

Acceder a Google para guardar el progreso. Más información

* Indica que la pregunta es obligatoria

Elige el grupo al que deseas asistir: *

- ◯ Grupo 1
- ◯ Grupo 2

Nombre del establecimiento comercial: *

Tu respuesta

Nombres y apellidos completos: *

Tu respuesta

Numero de documento: (Sin puntos, ni comas) *

Tu respuesta

Género: *

- Masculino
- Femenino
- No Binario

Número de celular: *

Tu respuesta

Correo electrónico: *

Tu respuesta

Edad (en años) *

Tu respuesta

¿Hace parte de la comunidad LGTBI? *

- Si
- No

¿Es cabeza de familia? *

- Si
- No

¿Hace parte de alguno de los siguientes grupos poblacionales? *

Elegir

¿Presenta algún hecho victimizante? *

Elegir

¿Presenta alguna condición de discapacidad? *

Elegir

Al enviar el presente formulario está aceptando las siguientes políticas de privacidad para el tratamiento de datos:

FENALCO CALDAS: AVISO DE REGISTRO ELECTRÓNICO DE DATOS: Al registrar y entregar
sus datos personales mediante este mecanismo electrónico de página web y/o similares, usted declara que conoce nuestra política de tratamiento de datos personales disponible en: www.politicadeprivacidad.co/politica/fenalcocaldas, también declara que conoce sus derechos como titular de la información y que autoriza de manera libre, voluntaria, previa, explícita, informada e inequívoca a FEDERACION NACIONAL DE COMERCIANTES EMPRESARIOS FENALCO - SECCIONAL CALDAS
con NIT 890.800.947-1 para gestionar sus datos personales bajo los parámetros indicados en dicha política de tratamiento.

ALCALDIA DE
MANIZALES: Autorizo el tratamiento de mis datos personales de conformidad con la Política de Privacidad y Tratamiento de Datos Personales de la Alcaldía de Manizales.

https://manizales.gov.co/transparencia-y-acceso-informacion-publica/politicas/politicas-y-condiciones/politica-de-privacidad-y-tratamiento-de-datos-personales/

Enviar Borrar formulario

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

El formulario se creó en Fenalco.
¿El formulario parece sospechoso? Informe

Google Formularios

PIEZA DE INSCRIPCIÓN



PORTAFOLIO DE

SERVICIOS



HÉCTOR VASQUEZ

¡Hazlo! y si te da miedo, hazlo con miedo

GERENTE DE PROYECTOS

de alto impacto para la transformación del sector público, privado y social.

+18 años resolviendo grandes desafíos con visión estratégica, innovación y resultados comprobados.

¿QUÉ ME HACE DIFERENTE

Las organizaciones hoy no necesitan más consultores, sino aliados estratégicos. Mi propuesta de valor es simple: conectar decisiones con resultados. Transformo ideas en programas y proyectos tangibles que generan valor, retorno económico y bienestar social.



¿QUÉ PUEDEN ESPERAR DE MI?

- Pensamiento estratégico + capacidad de ejecución
- Obsesión por el resultado y la sostenibilidad del impacto
- Empatía y liderazgo genuino con cada actor involucrado

- Adaptabilidad para moverse entre gobierno, empresa, academia y sociedad
- Visión de futuro, creatividad y enfoque humano en cada solución
- Resolución de problemas complejos: pensamiento sistémico y enfoque en soluciones.

> Mi capacidad no está en lo que hago, sino en cómo lo hago



Hector Vasquez

¿POR QUÉ ELEGIRME?

Porque mientras otros entregan informes, **yo entrego resultados.**

Porque mientras otros repiten metodologías, **yo construyo soluciones adaptadas**.

Porque no vengo a ocupar “cargos”, **vengo a impulsar la evolución de su organización y su impacto.**

MIS SERVICIOS ESTÁN DISEÑADOS PARA:

- Empresas privadas que necesitan acelerar su innovación, expandirse gestionar proyectos sólidos.
- Gobiernos y entidades públicas que quieren conectar inversión con impacto y cumplir metas.
- Equipos directivos que buscan asesoría de talento leal, estratégico y con pensamiento de futuro.



¿QUÉ HAGO Y CÓMO LO TRANSFORMO EN RESULTADOS?

He liderado programas y proyectos con enfoque económico, tecnológico y social.

Innovación pública y digital

1

- Además de implementar tecnología, conecto ideas con soluciones inteligentes.
- Smart Cities, salud digital, educación, participación ciudadana, movilidad entre otras.
- Reconocimientos nacionales e internacionales en apropiación tecnológica

---

Estrategias para empresas con visión

2

- Identifico oportunidades, diseño estrategias, proyectos y lidero la ejecución con enfoque comercial y social.
- Consultor y mentor para **más de 380 empresas** de diferentes sectores económicos.
- Evaluador y mentor de proyectos de emprendimiento TIC

Consultoría territorial y competitividad regional

3

- Soy el aliado estratégico para los territorios que quieren transformar su enfoque de desarrollo económico.
- Acompañé proyectos de competitividad para Bolívar, Meta, Atlántico, Valle del Cauca, Guaviare, Magdalena
- Asesor para procesos de ecosistemas de innovación y emprendimiento
- Director de portafolio de proyectos para el desarrollo económico en el departamento de Caldas.

Hector Vasquez

¿CÓMO RESPALDO LA CAPACIDAD?

Impacto como consultor y transformador

+380

Empresas que han recibido mis servicios.

+120

Proyectos de emprendimiento, ciencia, tecnología, innovación, salud, agricultura, movilidad, participación ciudadana, ciudades inteligentes y sociales, formulados, gerenciados o ejecutados.

+500 mil millones de pesos

Suman los proyectos en los que he participado.

+53.000 millones

En recursos no reembolsables logrados para proyectos.

93% de éxito

En la aprobación de proyectos presentados a fuentes de cofinanciación (convocatorias nacionales y multilaterales)

Hector Vasquez

¿HACIA DÓNDE VAMOS?

- **A construir soluciones** reales para problemas reales.
- **A cambiar los indicadores**, pero también las vidas.
- **A transformar ideas** y convertirlas en resultados tangibles, enfrentando los desafíos con conocimiento, estrategia y acción.
- **A convertir conocimiento** en impacto, y cada idea en un activo que transforma.

> No vendo servicios, construyo soluciones con propósito. Y los resultados hablan por sí solos.



Escanea mis datos aquí

Hector Vasquez Moreña

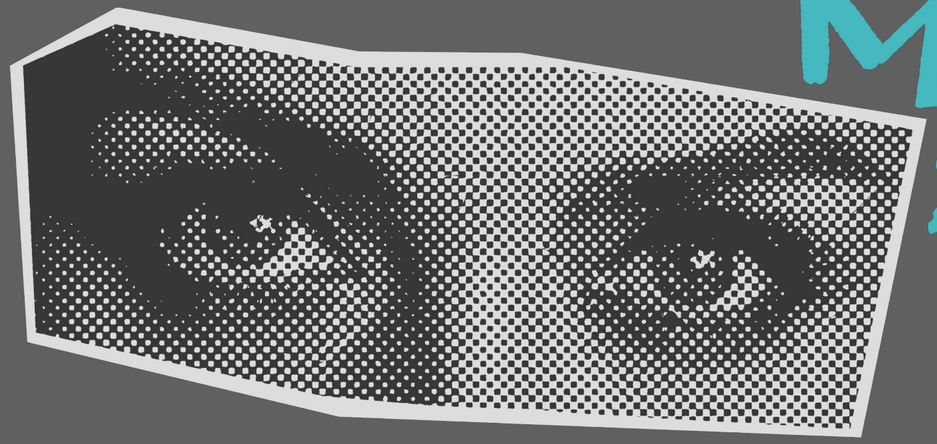
PMP

Propuesta para asesoría sector gastronómico Manizales

Fenalco
CALDAS

HECTOR ALONSO VASQUEZ NOREÑA, PMP

Mira alrededor

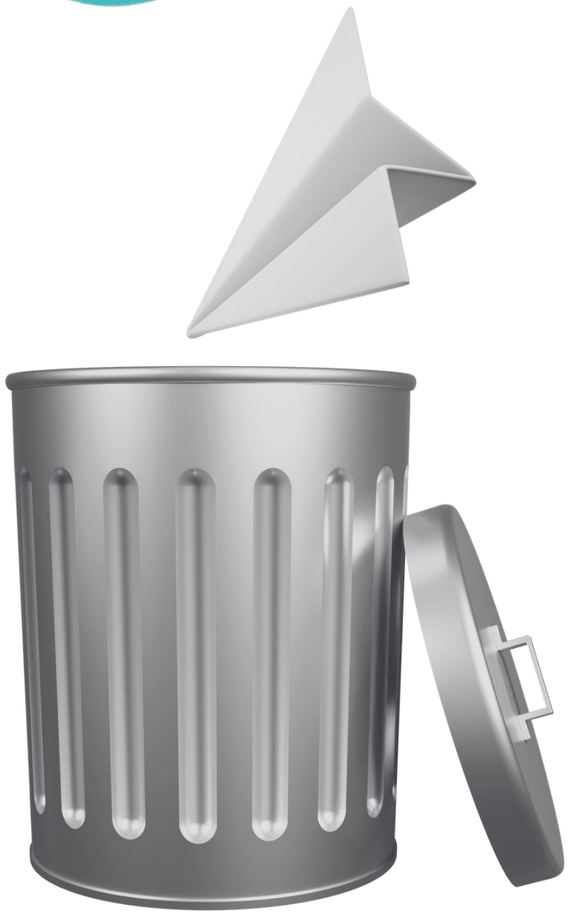


El sector gastronómico de Manizales es un componente esencial de la economía local, representa el 8% del PIB de la ciudad y genera aproximadamente 1.400 empleos directos. Con más de 1.600 establecimientos, este sector constituye el 13,9% del tejido comercial de Manizales. Eventos como "Sabores de Caldas" demuestran su dinamismo, más de 10.000 asistentes y ventas superiores a $350 millones de pesos, lo que evidencia la relevancia del sector en la economía manizaleña y su potencial para impulsar el desarrollo regional.

Ahora bien, luego de realizar la consultoría para FENALCO en el 2024, para este mismo proyecto, logramos identificar varios retos: el 70% presenta falta de estandarización de procesos, lo que afecta la calidad y eficiencia operativa. Un 63% revela deficiencias en marketing digital, con bajo aprovechamiento de estrategias digitales, 50% de establecimientos no cuenta con una gestión financiera sólida. Además, se identificó falta de capacitación del personal (46%) y dificultades para atraer y retener talento humano (36%). Estos retos representan una oportunidad de fortalecimiento para apuntar a la competitividad del sector e impacto económico..

Entendiendo lo anterior, este documento es una propuesta de asesoría y mentoría en el proceso de acompañamiento al sector gastronómico, y que para el caso particular será mínimo para 50 empresas y máximo 60..

Ojo a la finura



OBJETIVO GENERAL

- Fortalecer las capacidades estratégicas, técnicas y operativas de mínimo 50 y máximo 60 empresas del sector gastronómico de Manizales, mediante asesorías personalizadas de 4 horas por empresa, en 1 de las temáticas dispuestas por FENALCO.

OBJETIVO ESPECÍFICOS

- Reconocer de necesidad técnica individual en las temáticas priorizadas para cada restaurante, con el fin de identificar brechas específicas, como base para la asesoría.
- Planear y ejecutar asesorías presenciales personalizadas, abordando la temática correspondiente, con un enfoque práctico y orientado a la solución de problemas operativos, administrativos y estratégicos.
- Presentar evidencias fotográficas y planillas de asistencia.
- Consolidar un informe final integrado, que resume hallazgos, avances y oportunidades del sector gastronómico local.

Así camellaremos



Plan de trabajo Ato nivel	Activiad
Reconocer de necesidad técnica individual en las temáticas priorizadas para cada restaurante, con el fin de identificar brechas específicas, como base para la asesoría	Sesión de identificación de información in situ (listas de chequeo, entrevistas, observación directa) 1 hora.
	Documentar los hallazgos por restaurante según la temática asignada.

NOTA

- Para esta actividad, se propone realizarla de forma virtual, está enfocada en 1 hora de entendimiento de la necesidad particular, con el fin de tener el espacio de establecer un plan de asesoría.

Así camellaremos



Plan de trabajo Ato nivel	Activiad
Planear y ejecutar asesorías presenciales personalizadas, abordando la temática correspondiente, con un enfoque práctico y orientado a la solución de problemas operativos, administrativos y estratégicos.	Diseñar plan de asesoría adaptado a cada empresa, con enfoque en la solución de la necesidad particular.
	Desarrollar la sesión técnica presencial de 3 horas por empresa, incluyendo retroalimentación inmediata.

NOTA

- Estas asesorías se realizarán de forma presencial, y se gestionan agendas de acuerdo con las disponibilidades de la empresa gastronómica.
- La propuesta se basa en las lecciones aprendidas del proyecto pasado, que faciliten el aprendizaje, la atención y disponibilidad tranquila del empresario.

Así camellaremos



Plan de trabajo Ato nivel	Activiad
Presentar evidencias fotográficas y planillas de asistencia.	Recopilar evidencias fotográficas, listas de asistencia y resumen de acciones ejecutadas por empresa.

NOTA

- Se diseñará un acta de asistencia que permita recolectar los datos de todos los asistentes y que facilite la integración a los informes identificando: cantidad de horas, personal que asiste y temática de la sesión.

Así camellaremos



Plan de trabajo Ato nivel	Activiad
Consolidar un informe final integrado, que resume hallazgos, avances y oportunidades del sector gastronómico local.	Integrar la información de cada empresa gastronómica en un espacio digital para la entrega.
	Presentación y socialización de resultados del proceso de asesoría.

NOTA

- En caso que FENALCO requiera utilizar formatos estandarizados o particulares para el proyecto, se debe mencionar antes de iniciar el proceso de asesoría.



Propuesta



El valor de la inversión para el desarrollo del proceso consultivo y asesoría para el sector gastronómico, mínimo 50 y máximo 60 empresas, es de Treinta y Seis Millones M/cte.	$36’000.000

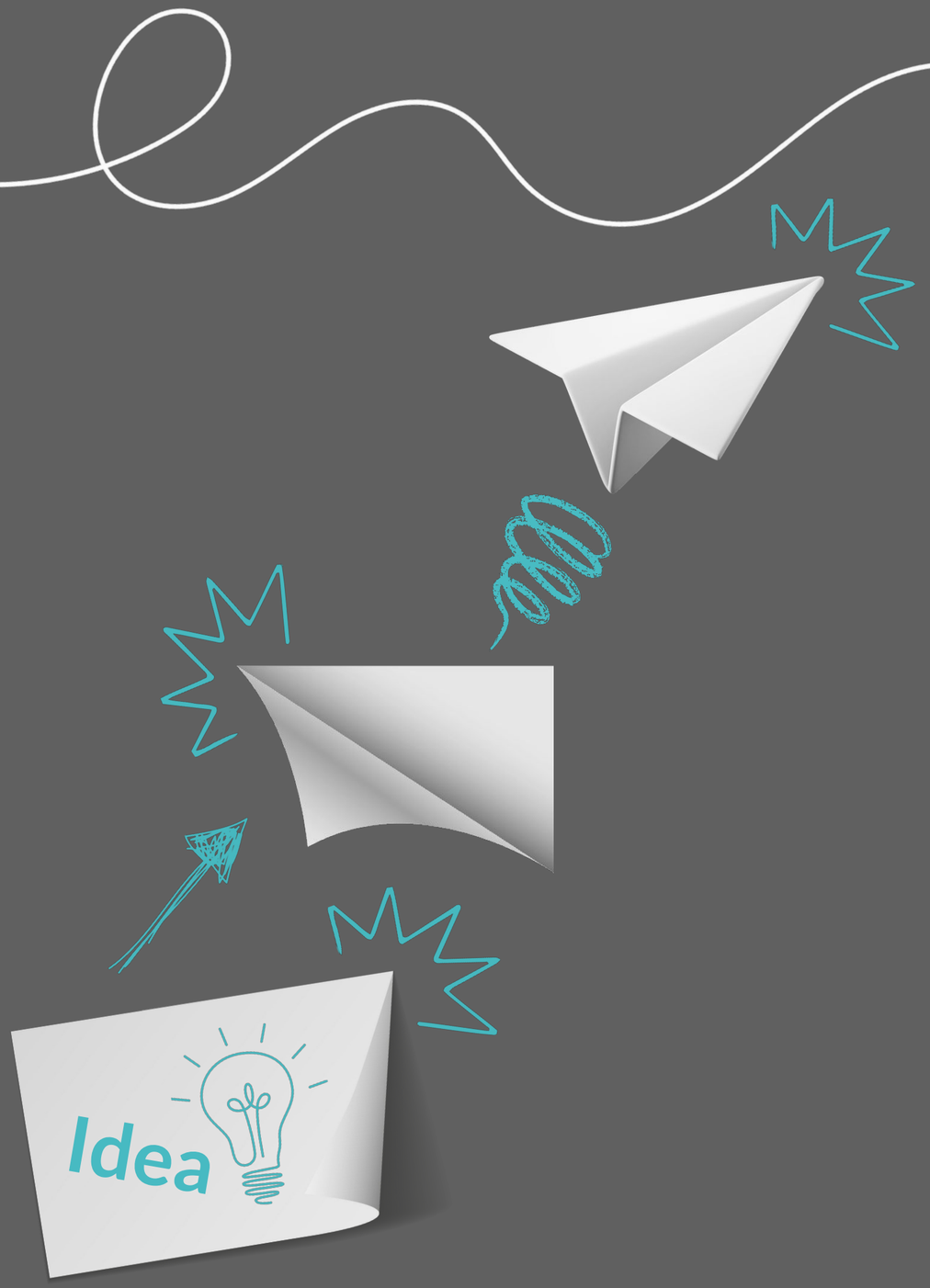
TIEMPO DE EJECUCIÓN:

- 3 meses a partir de la finalización de las capacitaciones dictadas por el equipo seleccionado por FENALCO.

NOTA

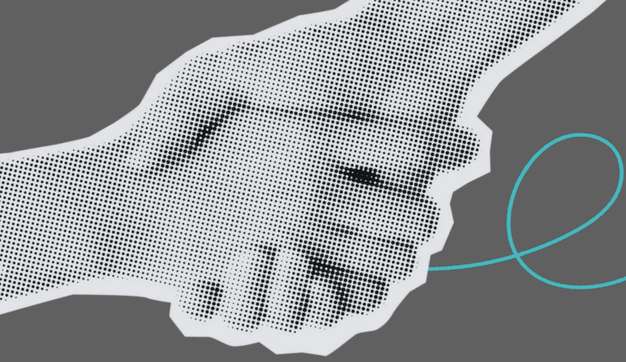
- El valor tiene como referencia el contrato anterior, que tuvo un alcance de 30 empresas y se ejecutó con un valor de 20 millones.
- El valor incluye todos los gastos de desplazamiento y transporte.
- La propuesta es entregada por persona natural, por lo tanto no incluye impuestos.
- La propuesta tiene una validez de 60 días calendario.

Saquémosla de órbita

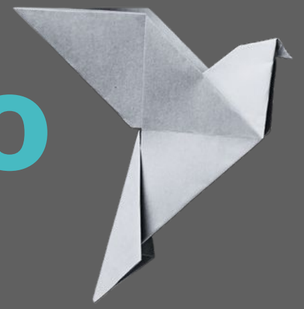


Manizales, una ciudad donde cada restaurante es una experiencia inolvidable, donde el servicio atrae, la cocina innova y las finanzas impulsan el crecimiento. No es solo una formación y una asesoría, es la chispa para seguir en el camino de la transformación del sector gastronómico como uno de los motores de orgullo, empleo y desarrollo local.

“FENALCO no solo fortalece empresas, impulsa el desarrollo de toda una ciudad que cree en su talento gastronómico”.



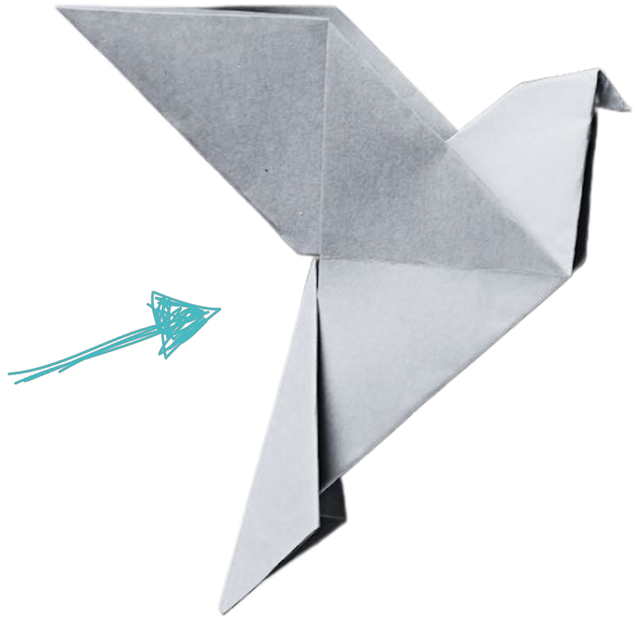
Reglas del juego



- **Se necesita de la colaboración permanente**: Se necesita de disposición y colaboración activa de la entidad y el sector gastronómico, para recibir toda la información necesaria, incluyendo la validación de requisitos y retroalimentación continua para garantizar la calidad del producto final.
- **Seguridad y confidencialidad:** Toda la información manejada en el proyecto será tratada con estricta confidencialidad. Las partes acuerdan la no divulgación de datos sensibles sin previa autorización.
- **Alcance y cambios en el proyecto:** Cualquier solicitud de cambio en los requerimientos iniciales será evaluada en términos de impacto en el cronograma, costos, recursos y deberá ser aprobada antes de su implementación.
- **Alcance y flexibilidad de la propuesta:** Todas las actividades y entregables han sido planteados en respuesta a la solicitud del cliente, buscando cubrir los requerimientos establecidos. No obstante, es posible que algunos aspectos requieren ajustes de acuerdo con las expectativas del cliente. Por esta razón, la presente propuesta está abierta a discusión constructiva, permitiendo ajustes que optimicen su implementación y garanticen la satisfacción de las partes involucradas.

¿Cuándo iniciamos?

Aquí te estamos entregando la oportunidad para transformar y echar a volar este proyecto



PLAENACIÓN RUEDA DE PROVEEDORES




Fenalco
CALDAS