Popayán, 03 de noviembre de 2020

Doctor
JUAN CARLOS LÓPEZ CASTRILLÓN
Alcalde Municipio de Popayán
Ciudad

Atento saludo:

La **CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN**, entidad sin ánimo de lucro, cuyo fin primordial es promover turísticamente a la ciudad de Popayán a través de la gastronomía, presenta su propuesta para la realización del **CICLO DE FORMACIÓN NAVIDEÑO Y CONCURSO "POPAYÁN SABE A DICIEMBRE" Y CICLO DE FORMACIÓN FONTUR.**

Por su atención le quedo muy agradecido

Cordialmente,

ENRIQUE GONZÁLEZ AYERBE
Representante Legal
Corporación Gastronómica de Popayán

DATOS DE LA ENTIDAD QUE PRESENTA LA PROPUESTA

Entidad: **CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN**

Nit: **817.006.604-1**

Representante legal: **ENRIQUE GONZÁLEZ AYERBE**

Cédula de ciudadanía número: **80.417.805**

Dirección: **Calle 5 # 4-33. Casa de la Cultura**

Celular: **316 5260784**

Título de la propuesta: **CICLO DE FORMACIÓN NAVIDEÑO Y CONCURSO "POPAYÁN SABE A DICIEMBRE" Y CICLO DE FORMACIÓN FONTUR.**

METODOLOGÍA

CONCURSO: La realización del concurso tendrá las siguientes características:

Categorías: Mejor plato de nochebuena y mejor cena navideña (tradicional)
Concurso por convocatoria
Seleccionados: 50 cocineros, 25 de cada categoría
Entrega de insumos de acuerdo al plato que escoja
Fecha: Cuarta semana de noviembre

Premiación
Premiación en bienes y servicios para el primero y segundo lugar en cada una de las categorías. La premiación consta de:

PREMIOS	OBSERVACIONES
Estudio de mercado	Identificación del potencial comercial del producto de cada ganador a apoyar. Viabilidad de la comercialización del producto en el mercado. Aplica para los seis finalistas
Acompañamiento en la creación de la imagen corporativa física y digital	Nombre, logo, portafolio de productos y de servicios, tarjetas de presentación, entre otros. Aplica para los seis finalistas Nombre, logo, portafolio de productos y de servicios, tarjetas de presentación, letreros, menús, kit marcado de descartables ecológicos 100% con el logo de la empresa, entre otros. Aplica para el primer puesto en cada categoría
Capacitación y acompañamiento en la creación de la página virtual de la empresa (negocio)	Manejo de la página virtual y ventas por internet. Aplica para los seis finalistas

Acompañamiento para el montaje físico de la empresa (negocio)	Compra de elementos necesarios para el desarrollo del negocio: menaje, montaje de cocina, montaje para atención al público. Aplica para los cuatro finalistas 1° puesto: 2.000.000 2° puesto: 1.000.000
Capacitación personalizada en técnicas de cocina y administración de la materia prima	Con lo que se pretende que cada ganador reciba desde su espacio de trabajo (cocina) formación ajustada a las particularidades de su negocio. Aplica para los seis finalistas
Contrato de ventas	La Corporación conseguirá una contratación para la venta de sus productos en diciembre. Aplica para el primer puesto en cada categoría
Tasca Azul	La Corporación asignará una tasca azul (cocina) en el Congreso Gastronómico 2021. Aplica para el primer puesto en cada categoría

CICLO DE FORMACIÓN: El ciclo de formación funcionará de la siguiente manera:

- Plato de Nochebuena
  - Taller 1: Dulces de Leche
  - Taller 2: Desamargados, Parte 1
  - Taller 3: Desamargados, Parte 2
  - Taller 4: Amasijos

- Cena Navideña
  - Taller 5: Chulquin
  - Taller 6: Pollo relleno
  - Taller 7: Lomo de cerdo
  - Taller 8: Pavo

- Salsas, ensaladas y otras guarniciones
  - Taller 9: Salsa y ensaladas

- Bebidas y Ponches (con y sin alcohol, frías y calientes)
  - Taller 10: Coctelería, Hervidos y Canelazos

Número de talleres: 20
Asistentes por taller: 20 personas
Entrega de degustaciones en cada taller

LIBRO: Se editará un libro con todas memorias y procesos de cada uno de los platos protagonistas en el ciclo de formación.

VALOR TOTAL DEL CONVENIO

El valor total de este convenio es de CIENTO SETENTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS VEINTIOCHO MIL QUINIENTOS SETENTA Y UN PESOS MCTE ($171.428.571) repartidos así:

- Recurso aportado por la Alcaldía de Popayán: CIENTO VEINTE MILLONES DE PESOS MCTE ($120.000.000).

- Recurso aportado por la Corporación Gastronómica de Popayán: CINCUENTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS VEINTIOCHO MIL QUINIENTOS SETENTA Y UN PESOS MCTE ($51.428.571).

PRESUPUESTO TOTAL 2020								
DESARROLLO DE POLÍTICA PÚBLICA PARA LA GASTRONOMÍA EN LA CIUDAD DE POPAYÁN. CICLO DE FORMACIÓN NAVIDEÑO Y CONCURSO "POPAYÁN SABE A DICIEMBRE"								
						FUENTES DE FINANCIACION - 2020		
ALCANCE	**ACTIVIDAD**	**DESCRIPCIÓN**	**CANT**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**	**ALCALDIA DE POPAYÁN**	**CORPORACIÓN GASTRONÓMICA**	**TOTAL**
Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina que propicien el reconocimiento, dignificación y visibilizarían del oficio.	**Concurso "Popayán sabe a Diciembre".** Concurso para cocineros tradicionales, los cuales podrán participar en 2 categorías (Plato de nochebuena y Cena Navideña). Se seleccionarán 50 finalistas, 25 por categoría.	**Coordinador General.** Contratación general de un profesional titulado de cualquier carrera, que certifique mínimo 2 años de experiencia en la coordinación logística de eventos culturales y/o gastronómicos, y se encargue de hacer la convocatoria, recepcionar documentación, clasificación de la misma, lo que permita el correcto y normal desarrollo del evento.	1	$ 6.000.000	**$ 6.000.000**	$ 6.000.000		$ 6.000.000
		Staff de Logística. Contratación de staff de logística al inicio de este convenio, compuesto por 10 personas que certifiquen mínimo un año de experiencia en logística de eventos culturales. Incluye 2 personas para servicios generales, 2 para manejo de bioseguridad, 2 auxiliares de cocina y 4 personas para montaje y desmontaje, incluido transporte.	1	$ 12.000.000	**$ 12.000.000**	$ 12.000.000		$ 12.000.000
		Insumos Concurso. Compra de insumos para la realización del concurso, lo que incluye: carnes, granos, verduras, lácteos, especias y demás ingredientes según requerimiento de cada uno de los participantes. Se entregarán 50 kits de insumos, 25 por categoría para el desarrollo de cada una de las recetas.	50	$ 300.000	**$ 15.000.000**	$ 15.000.000		$ 15.000.000

		Insumos de aseo y bioseguridad. Compra de insumos de aseo y bioseguridad para cada uno de los eventos que se realicen, el personal y los participantes. Esto incluirá: tapetes, desinfectante, gel, alcohol, tapabocas, cofias, caretas, guantes, jabón líquido, termómetros, etc. Incluye además un kit de bioseguridad para los participantes.	1	$ 3.000.000	**$ 3.000.000**	$ 3.000.000		$ 3.000.000
		Premiación. Premiación en bienes y servicios para el primero y segundo lugar en cada una de las categorías.	1	$ 20.000.000	**$ 20.000.000**	$ 20.000.000		$ 20.000.000
		Diseño y Publicidad. Contratación de empresa y/o profesionales de comunicación social, diseño gráfico o carreras afines que certifiquen mínimo 3 años de experiencia en diseño y publicidad en eventos gastronómicos.	1	$ 7.428.571	**$ 7.428.571**		$ 7.428.571	$ 7.428.571
	Ciclos de Formación Navideño. Realización de 20 talleres semipracticos para cocineros tradicionales. Se espera beneficiar a cerca de 350 familias.	**Staff Talleristas.** Contratación general de chefs, cocineros profesionales o cocineros tradicionales que certifiquen experiencia de mínimo 3 años en el desarrollo de talleres de cocina tradicional. Cada taller se enfocará en los usos, rescate y conservación de productos típicos.	10	$ 400.000	**$ 4.000.000**	$ 4.000.000		$ 4.000.000
		Insumos Talleres. Compra de insumos para la realización de talleres, lo que incluye: carnes, granos, verduras, lácteos, especias y demás ingredientes según requerimiento de cada uno de los talleristas. Se realizarán 20 talleres los cuales incluyen degustaciones por taller, entregadas en descartables biodegradables.	20	$ 1.800.000	**$ 36.000.000**	$ 36.000.000		$ 36.000.000

		Documentación Fotográfica. Contratación de empresa y/o profesional de comunicación social, fotografía o carreras afines que certifiquen mínimo 3 años de experiencia en fotografía, encargado de las memorias fotográficas del concurso y el ciclo de formación.	1	$ 12.000.000	**$ 12.000.000**		$ 12.000.000	$ 12.000.000
		Alquiler Mobiliario de Cocina y Menaje. Alquiler de menaje conformado por: sartenes grandes; sartenes medianos; 1 sartén de paella; ollas grandes; ollas medianas; ollas pequeñas; calderos grandes; calderos medianos; juegos de cucharas de servicio; juegos de cucharones; juegos de freidores; paletas de silicona; cernidores; exprimidores; 2 globos; cuchillos grandes; cuchillos pequeños; tablas de picar; ollas a presión; 1 máquina de moler; licuadoras; docena de bowl de diferentes tamaños; 2 moldes de aluminio; 3 bandejas; 4 pinzas. Alquiler de mobiliario de cocina conformado por: 1 horno microondas; 1 horno a gas; 2 asadores eléctricos; estufa industrial de cuatro boquillas a gas; 1 mesón industrial de servicio en acero inoxidable; 2 neveras de 220 lts; mesa principal para jurados, manteles, sillas, tapetes, tablones, ambientación de cocina. Se incluirán descartables biodegradables.	1	$ 20.000.000	**$ 20.000.000**		$ 20.000.000	$ 20.000.000
Investigar, reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional.	**Investigación sobre el Patrimonio Tradicional.** Recopilación, edición, diseño e impresión de un Recetario sobre Platos de	**Recopilación y Edición.** Contratación de profesional en edición, que certifique mínimo 3 años encargado de recopilar y editar el contenido del libro.	1	$ 6.000.000	**$ 6.000.000**	$ 6.000.000		$ 6.000.000
		Diseño y Fotografía. Contratación de empresa y/o profesionales de comunicación social, diseño gráfico, fotografía o carreras afines que certifiquen mínimo 3 años de experiencia en diseño y fotografía de material bibliográfico.	1	$ 12.000.000	**$ 12.000.000**		$ 12.000.000	$ 12.000.000

	Nochebuena y Cenas Navideñas.	**Impresión.** Contratación de empresa y/o profesionales en publicidad que certifiquen mínimo 3 años de experiencia adelanten la impresión de 1.000 ejemplares del libro.	1	$ 18.000.000	**$ 18.000.000**	$ 18.000.000		$ 18.000.000
TOTAL FUENTES DE FINANCIACIÓN						**$ 120.000.000**	**$ 51.428.571**	**$ 171.428.571**
						ALCALDIA DE POPAYÁN	**CORPORACIÓN GASTRONÓMICA**	**TOTAL**

TALLERES CONTRAPARTIDA DE FONTUR

JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

El Acuerdo número 013 del 12 de agosto de 2014 “Por medio del cual se adopta la política pública para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Popayán”

En su Artículo Tercero:

- **Numeral 4**: “Reconoce que las tradiciones de la cocina y la alimentación son factores constitutivos de la identidad, la pertenencia y la continuidad histórica de la nación, el departamento y el Municipio de Popayán”
- **Numeral 10** “La política está orientada al reconocimiento y valoración de la dignidad de quienes se dedican por tradición, oficio o vocación a las actividades culinarias”

En su Artículo Sexto:

- **Estrategia 1, Línea de acción j**: “Promover el encuentro e intercambio de experiencias y saberes sobre las cocinas tradicionales de la región, el departamento y el municipio
- **Estrategia 3, Línea de acción c.** “Articulación de los programas y proyectos de recuperación de tradiciones culinarias al turismo comunitario y desde el ámbito de la cultura, al desarrollo de emprendimientos productivos que involucren de manera respetuosa y responsable las tradiciones culinarias y el mercado justo de productos alimenticios”

En su Artículo Noveno: “Se reconoce el Congreso Gastronómico como un Evento de Ciudad”. Desde su inicio en 2003, el Congreso Nacional Gastronómico de Popayán comenzó una progresiva política de apertura que buscaba obtener la mayor participación de la ciudadanía en las actividades del evento. Al hilo de los años transcurridos, Ministerios, Gobernaciones, Alcaldías, representantes de la industria agroalimentaria, la academia, la investigación, el periodismo, las asociaciones cívicas, los gremios del sector y representantes de la comunidad se han ido incorporando paulatinamente a las actividades del Congreso. En este proceso y hablando de los beneficiarios del Congreso, quizás la progresión más dinámica se ha registrado en la presencia que han tenido en los últimos cuatro años los portadores de las cocinas tradicionales.

Con la inclusión de las cocinas tradicionales, el Congreso llegó al punto más neurálgico del desarrollo de la cultura gastronómica de la ciudad. En el mundo entero está reconocido que la autenticidad de la cocina como patrimonio cultural reposa en la tradición local. Esta faceta del Congreso les ha proporcionado a nuestros cocineros locales una prestigiosa vitrina internacional y el énfasis puesto en el desarrollo y promoción de las cocinas populares locales en las dos últimas versiones del Congreso y del foro académico, ha sido objeto de los mejores comentarios por parte de Periodistas y críticos gastronómicos locales y extranjeros, como Julián Estrada, Álvaro Molina, Carlos Gaviria entre otros. Este espacio ha generado en cada Congreso más de 400 empleos directos entre personas de las clases menos favorecidas de Popayán quienes se han beneficiado con el producto de sus ventas en cuantías superiores a los 180 millones de pesos en cada evento.

Detrás del éxito de las Cocinas Populares en el Congreso, está el apoyo económico de la Secretaría de Deporte y Cultura del Municipio de Popayán y un enorme esfuerzo de la Corporación Gastronómica: salvaguardando celosamente la ejecución personal de las recetas de los platos populares que se deben preparar con mucha anterioridad y con mucho tacto y respeto, otros aspectos de su oferta al público: reglas de higiene, emplatado y presentación, manipulación de alimentos y de dinero, y desde luego la puesta a disposición de los portadores de tradición de unos espacios públicos adecuados con agua corriente y condiciones atractivas de limpieza y decoración.

METODOLOGÍA

Insumos para la realización de 24 talleres dirigidos a las 240 cocineras tradicionales así:

Habrá hasta 10 personas por taller de cocina correspondientes a 24 menús tales como: hortalizas, carne res pollo cerdo pescado, mariscos, legumbres, verduras, granos, aceite, sal, aderezos, azúcar, mantequilla, especias, arroz, coco, camarones y conchas prietas, libras pescado o almejas, cebolla roja y blanca, pimiento, cilantro, perejil, ajos, aceite de girasol, tomate, achiote, sal, pimienta y comino, entre otros productos.

Nota: Los talleres se realizarán cumpliendo con los lineamientos y protocolos de bioseguridad exigidos por el Gobierno Nacional.

	TALLERISTA	NOMBRE DEL TALLER	TELEFONO
1	MARIA CLAUDIA BRAVO	Champús caucano	3214387939
2	MARIA EUGENIA VILLA	Tapado de Pescado	3122393909
3	MATILDE LINA	Torta Baudilia	3023762816
4	MARIA CLAUDIA BRAVO	Mantecadas de yuca con almíbar tradicional y almíbar saborizado con frutas	3214387939
5	PABLO GUZMAN ILLERA	Wok Latino	3162984326
6		Ceviches, crudos, tiraditos y tártaras	
7	JUAN CAMILO RAMOS	Carne de cerdo y su aplicación en la cocina tradicional	3175204336
8	JUAN ANDRADE AVIRAMA	Curso de Redes y Marketing	3104175366
9	ALBERTO ARANGO	Paella del Pacifico	3004932082
10	JUAN DAVID CUCUÑAME	Curso fotografía con celular	3008455748
11	MARIA CLAUDIA BRAVO	Chulquín, proceso y preparación de los cogollos de caña brava	3214387939
12	LUCERO AZCARATE	administración y costos	3147753006

VALOR TOTAL DEL CONVENIO

El valor total de este convenio es de CIENTO CATORCE MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CATORCE PESOS MCTE ($114.285.714) repartidos así:

- Recurso aportado por la Alcaldía de Popayán: OCHENTA MILLONES DE PESOS MCTE ($80.000.000).

- Recursos aportados por la Corporación Gastronómica de Popayán: TREINTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CATORCE PESOS MCTE ($34.285.714).

PRESUPUESTO TOTAL 2020								
DESARROLLO DE POLÍTICA PÚBLICA PARA LA GASTRONOMÍA EN LA CIUDAD DE POPAYÁN. COMPONENTE ACADÉMICO VIRTUAL EN EL MARCO DEL XVIII CONGRESO GASTRONÓMICO DE POPAYÁN.								
						FUENTES DE FINANCIACION - 2020		
ALCANCE	**ACTIVIDAD**	**DESCRIPCIÓN**	**CANT**	**VR. UNITARIO**	**VR. TOTAL**	**ALCALDIA DE POPAYÁN**	**CORPORACIÓN GASTRONÓMICA**	**TOTAL**
Soporte institucional para el desarrollo de la Política Pública.	**Montaje del Pabellón de Cocinas Tradicionales.** Montaje virtual de 40 cocinas que brindaran al público sus servicios online.	**Stand Comercial.** Asignación de un stand comercial por parte de la Corporación Gastronómica de Popayán para la participación de los 40 finalistas en el Recinto Ferial Virtual Parque Caldas en el marco del XVIII Congreso Gastronómico.	1	$ 34.285.714	**$ 34.285.714**		$ 34.285.714	$ 34.285.714
Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina que propicien el reconocimiento, dignificación y visibilización del oficio.	**Talleres de Cocina Tradicional.** Realización de 24 talleres de cocina tradicional. Esta actividad espera beneficiar a cerca de 600 familias.	**Insumos.** Compra de insumos para la realización de talleres, lo que incluye: carnes, granos, verduras, lácteos, especias y demás ingredientes según requerimiento de cada uno de los talleristas. Se realizarán 24 talleres que incluyen 10 degustaciones por taller, además de un kit de insumos para la réplica de la receta. El kit incluye delantal, mantel, estufa de gas y receta.	24	$ 3.333.333	**$ 80.000.000**	$ 80.000.000		$ 80.000.000
TOTAL FUENTES DE FINANCIACIÓN						**$ 80.000.000**	**$ 34.285.714**	**$ 114.285.714**
						ALCALDIA DE POPAYÁN	**CORPORACIÓN GASTRONÓMICA**	**TOTAL**