Ibagué, 7 de octubre de 2026 SDE-220- 562 -2026

Doctora,
TERESA SANTOFIMIO VARON
Directora Ejecutiva - Representante Legal
"Centro de Productividad del Tolima" – CPT

ASUNTO: Invitación a presentar propuesta para suscribir Convenio de Asociación con ESAL para fomentar el consumo del arroz del Tolima a través de una estrategia de promoción en cumplimiento de la ordenanza No.013 de 2025.

Respetada Doctora,

Muy comedidamente me permito invitarla a presentar propuesta para convenio de asociación encaminada a "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS ENTRE LA GOBERNACIÓN DEL TOLIMA Y EL CENTRO DE PRODUCTIVIDAD DEL TOLIMA - CPT, PARA FOMENTAR EL CONSUMO DEL ARROZ DEL TOLIMA A TRAVÉS DE UNA ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN Y RECONOCIMIENTO DEL CEREAL COMO PRODUCTO INSIGNE DEL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA, EN EL MARCO DE LA ORDENANZA 013 DE 2025".

En el marco de la Ordenanza 013 del 21 de mayo de 2025, existe el propósito de acercar a productores, empresarios, instituciones, compradores y consumidores al conocimiento de la cadena arrocera del Tolima. La intención es desarrollar espacios de formación e intercambio de experiencias, demostraciones de los procesos productivos, exhibición de productos y encuentros comerciales, junto con el reconocimiento a empresarios y emprendedores vinculados al arroz y sus derivados los componentes relevantes para esta propuesta comprenden:

- El Componente Académico
- La Muestra Comercial y Experiencial
- El componente de Reconocimientos

Agradecemos su oportuna respuesta a tan importante invitación.

Cordial saludo,

YOLANDA NASAYO BRAVO
Secretaria de Desarrollo Económico
Ordenadora del Gasto – Ejecutor

Revisó y aprobó: Luis Orlando Pacheco Yepes – Director de Asuntos Internacionales, Industria y Comercio

Proyectó: Leidy Corredor – Abogada contratista

PROPUESTA PARA EL FORTALECIMIENTO E IMPLEMENTACIÓN DEL FESTIVAL DEPARTAMENTAL DEL ARROZ

Entidad proponente	Centro Regional de Productividad y Desarrollo Tecnológico del Tolima - CPT
Duración estimada	Cuarenta (40) días calendario
Fecha	13 de Octubre de 2026

1. Quienes somos

El Centro Regional de Productividad del Tolima es una corporación privada sin ánimo de lucro, creada en julio de 1997, en la ciudad de Ibagué. Son socios fundadores del Centro:

Es Misión del Centro "impulsar la competitividad de los sectores productivos del Tolima, para que puedan expandir sus fronteras, incursionar en nuevos mercados y mejorar las condiciones de vida de la población en el escenario de la globalización. Para ello cuenta con un equipo humano calificado y comprometido que formula, gestiona y ejecuta proyectos de investigación, innovación, información, capacitación, transferencia y difusión de tecnologías blandas. El CPT promueve la integración del Sistema Regional de Ciencia, Tecnología e Innovación del Tolima, mediante la adopción de estrategias de gestión de conocimiento, innovación y de sostenibilidad". Al hacer parte del Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación ha focalizado su trabajo hacia la creación de mayores capacidades regionales para:

- Actuar cooperadamente por la competitividad del Tolima (cadenas de cooperación interinstitucional).
- Centrar el interés de las instituciones en las cadenas productivas promisorias del Tolima (Estudio de competitividad del Tolima, acuerdos regionales de competitividad, Ciencia y tecnología para la competitividad de las cadenas).

- Crear un Sistema Regional de Innovación que se ocupe de la calidad, la productividad y la competitividad.
- Generar empleo.

Ofrece al sector productivo:

- Datos e información para los negocios
- Estudios sectoriales y de mercados
- Capacitación para la innovación y la competitividad
- Desarrollo de proveedores
- Consultoría y acompañamiento en:
  - Sistemas de información empresarial o Mejoramiento continuo y gestión tecnológica o Sistemas integrales de calidad
  - Acompañamiento para la certificación ISO 9001 – ISO 14001 o Formulación, búsqueda de financiación y gestión de proyectos de innovación

El Centro obtuvo el reconocimiento de MINCIENCIAS según la Resolución No. 0758 del 6 de agosto de 2026 como un Centro de Innovación y Productividad, que respalda el trabajo desarrollado durante 28 años como una entidad de conocimiento, en sus líneas de vigilancia tecnológica, marketing innovador, propiedad industrial, así como el apoyo a diferentes sectores estratégicos en alianzas entre instituciones del orden público y privado a nivel tanto nacional como internacional.

El Centro acredita su experiencia e idoneidad

El CPT, comprometido con el desarrollo de la región y amparado en su amplia experiencia en investigación y desarrollo tecnológico, diseño y gestión de estrategias y programas para la gestión y desarrollo de diferentes sectores, de reconocida idoneidad, experiencia específica y responsabilidad en el cumplimiento de sus deberes, demostrada a través del desarrollo de proyectos suscritos con entidades públicas y privadas como MINCIENCIAS (antes COLCIENCIAS), SENA, AGROSAVIA (antes CORPOICA), Incoder, Gobernación del Tolima, Gobernación del Huila, Alcaldía de Ibagué, entre otros, constituye una institución de reconocido prestigio a nivel regional y nacional.

Con más de 28 años de experiencia, es importante mencionar proyectos considerados de importancia, algunos son: Apoyar procesos de certificación y aseguramiento de la calidad de las MiPymes impulsando estrategias para el mejoramiento, gestión de calidad e implementando sistemas de calidad, Transferencia al Centro de Productividad del Tolima de una metodología con enfoque sistémico para el mejoramiento de la competitividad de las

Pymes de Ibagué, Modelo para el monitoreo de la competitividad en MiPymes, regiones, clúster y cadenas productivas, planeación, implementación y puesta en marcha de proyectos relacionados con las cadenas productivas piscícola, panela, aguacate, caucho, arroz-molinería, cafés especiales, entre otras.

Además es el Aliado Estratégico de la Dirección General del SENA para Operar la Región Centro Sur para la Línea de Fomento a la Investigación, el Desarrollo Tecnológico e Innovación, para la vigencia 2015-2018, mediante acciones de divulgación, formación en innovación y acompañamiento en la ejecución de las MiPymes y sus proyectos de innovación; el SENA escogió al CPT como uno de los nueve operadores para esta convocatoria con el objeto de "Aunar esfuerzos para la gestión de proyectos que permitan la implementación de la Línea Programática de Fomento de Innovación y Desarrollo Tecnológico en las MiPymes de la Región Centro Sur, la cual busca desarrollar proyectos que impacten la productividad y competitividad de las mismas, para las vigencias presupuestales 2015, 2016 y 2017", y a través del cual se fomentó la gestión de proyectos de innovación del sector productivo y se incrementó la participación de las regiones en el desarrollo de proyectos de Investigación y Desarrollo Tecnológico.

A través de este Convenio, se atendieron más de mil MiPymes en la Región Centro Sur, que recibieron formación en conceptos de innovación, desarrollo tecnológico, formulación de proyectos con la metodología de marco lógico, gestión de proyectos y acompañamiento en la ejecución de las MiPymes beneficiarias.

Además, nuestro liderazgo en temas de mejoramiento de la productividad, el fortalecimiento asociativo, el marketing innovador, la vigilancia tecnológica y la inteligencia competitiva, la protección del conocimiento, entre otros, se constituyen en líneas de las que se derivan programas y proyectos tendientes a contribuir a la reactivación económica de las MiPymes y al crecimiento competitivo del departamento del Tolima y de Colombia.

Respecto a proyectos desarrollados, vale la pena mencionar algunos de los más recientes: El CPT, objeto social, experiencia

CTO No.	Entidad	Objeto	Valor
Convenio 1601-2022	Alcaldía de Ibagué	DE49- Aunar esfuerzos técnicos, administrativos, financieros y operativos para promover, promocionar y fortalecer el sector agroindustrial y agropecuario con sus cadenas de valor_ Café y Arroz.	$286.000.000
18122021	Cooperativa Serviarroz LTDA	Prestar servicios científicos, técnicos y logísticos, como actor reconocido del SNCT para apoyar a LA COOPERATIVA, en la ejecución del proyecto denominado: "IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE MEJORA DE LA CERTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	$233.723.140

CTO No.	Entidad	Objeto	Valor
		AMPARADO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN "ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ" APLICANDO TECNOLOGÍA BLOCKCHAIN Y BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS".	
Convenio 0750	Gobernación del Tolima	Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros entre el Gobierno departamental y el CPT para la implementación de la Denominación de origen concedida "Arroz de la meseta de Ibagué" como estrategia de sofisticación y de impacto en la competitividad	$257.200.000
CEN-CON1166	Cooperativa Serviarroz	Apoyar a la Cooperativa Serviarroz en la implementación de los procesos para la administración de la delegación de la facultad de autorizar el uso de la Denominación de Origen - DO "Arroz de la Meseta de Ibagué" a través de la integración de estrategias comunicacionales y gestión documental que afiancen la imagen de esta DO ante las instituciones, usuarios y consumidores	$60.000.000

2. OBJETIVO GENERAL

Aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros entre la Gobernación del Tolima y el Centro Regional de Productividad y Desarrollo Tecnológico del Tolima - CPT, para fomentar el *consumo del arroz del Tolima a través de una estrategia de promoción y reconocimiento* del cereal como producto insigne del departamento del Tolima, en el marco de la Ordenanza 013 de 2025.

3. JUSTIFICACIÓN

El cultivo del arroz tiene presencia histórica, productiva y cultural en distintos municipios del Tolima. La iniciativa que dio origen a la institucionalización del Festival planteó vincular producción, comercialización, capacitación, gastronomía y apropiación ciudadana, incluyendo procesos de siembra, cosecha, recolección, comercialización y usos del cereal. También se planteó la participación de municipios productores y la vinculación de gremios, universidades, entidades territoriales y actores de la cadena.

La Asamblea Departamental del Tolima expidió la Ordenanza 013 del 21 de mayo de 2025, mediante la cual se crea e institucionaliza el Festival Anual del Arroz para promover la identidad arrocera del departamento y se dictan otras disposiciones. Esta ordenanza constituye el marco normativo de la propuesta, que vincula producción, comercialización, capacitación, gastronomía y apropiación ciudadana mediante espacios de divulgación, exhibición y encuentro entre productores, compradores y consumidores.

El departamento cuenta, además, con la Denominación de Origen **Arroz de la Meseta de Ibagué**, reconocida en Colombia, alrededor de la cual se han certificado diferentes marcas y se han desarrollado acciones de diferenciación territorial. Esta condición permite que el Festival incluya actividades de divulgación sobre origen, calidad, características del producto y reconocimiento por parte del consumidor.

Cabe recordar que el reconocimiento como Denominación de Origen, vincula las características y la calidad del producto amparado con su procedencia geográfica. En este sentido, la realización del evento principal en Ibagué coincide con la conmemoración de los diez (10) años de esta denominación y ofrece un espacio para divulgar su significado, los atributos del arroz y las condiciones de uso de esta figura de protección. Para ello, el Festival contará con un módulo que integrará muestras de producto, información sobre el territorio de origen, material pedagógico y presentación de la oferta comercial de los productores y empresas autorizados, el cual se conectará con las demostraciones de calidad, el show culinario y los espacios de relacionamiento comercial.

Finalmente, se resalta que la experiencia del FESTIVAL DEL ARROZ realizado en 2025 combinó espacios empresariales y gastronómicos, con la participación de productores y emprendedores, muestras comerciales y actividades relacionadas con la producción del arroz. La propuesta para la nueva vigencia amplía ese esquema mediante tres componentes: i) **Componente Académico**, con charlas y talleres sobre calidad, sostenibilidad, buenas prácticas, Denominación de Origen y comercialización, entre otros; ii) **Muestra Comercial y Experiencial**, que integrará la Ruta del Arroz, el show culinario, el módulo de promoción de la Denominación de Origen, la exhibición empresarial y la rueda de proveeduría; y iii) **Reconocimientos**, destinado a exaltar a empresarios y emprendedores del sector arrocero y sus derivados, conforme a los términos y criterios de selección definidos en la mesa técnica; y contempla las actividades transversales que se ejecutaran durante la vigencia del Convenio.

4. LUGAR DE EJECUCIÓN

El proyecto tendrá como sede permanente y anfitriona la ciudad de Ibagué, conforme a lo dispuesto en la ordenanza No. 013 de 2025, y contará con un segundo municipio del Tolima, el cual será notificado por la Secretaria de Desarrollo Económico al inicio del contrato.

5. COMPONENTES

La propuesta de fomento al consumo del arroz del Tolima a través de una estrategia de promoción y reconocimiento del cereal como producto insigne del departamento del Tolima, se estructura en tres componentes con el propósito de acercar a productores, empresarios, instituciones, compradores y consumidores al conocimiento de la cadena arrocera del Tolima. Su desarrollo combina espacios de formación e intercambio de experiencias, demostraciones

de los procesos productivos, exhibición de productos y encuentros comerciales, junto con el reconocimiento a empresarios y emprendedores vinculados al arroz y sus derivados.

- **El Componente Académico:** comprende un foro de alcance nacional y una agenda de charlas y talleres sobre calidad, sostenibilidad, buenas prácticas, Denominación de Origen y comercialización.
- **La Muestra Comercial y Experiencial:** integra la Ruta del Arroz, el show culinario, el módulo de promoción de la Denominación de Origen "Arroz de la Meseta de Ibagué", la exhibición empresarial y la rueda de proveeduría. Estos espacios permiten al público conocer el recorrido del arroz desde el cultivo hasta su transformación y consumo, identificar sus atributos y establecer contactos entre oferentes y compradores.
- **El componente de Reconocimientos:** está dirigido a exaltar las trayectorias e iniciativas de empresarios y emprendedores del sector, mediante una convocatoria y un proceso de selección definidos en la mesa técnica.

Cada componente se desarrolla a partir de un objetivo específico, una descripción metodológica, los requerimientos técnicos y operativos, los entregables y el lugar de ejecución. La planeación, la convocatoria y la promoción se gestionan de manera transversal, con una programación coordinada que facilite la participación de los actores y permita documentar las actividades y sus resultados antes, durante y después del Festival.

5.1 Componente Académico

La cadena arrocera requiere espacios de intercambio que permitan a productores, transformadores y comercializadores conocer y discutir alternativas para mejorar la calidad, utilizar eficientemente el agua y otros recursos, y responder a las exigencias de los compradores. La incorporación de tecnologías y buenas prácticas demanda conocimientos aplicados, mientras que la diferenciación por origen requiere comprender los atributos del producto y las condiciones para comunicarlos al mercado. El componente académico busca atender estas necesidades mediante un foro de alcance nacional y sesiones de formación que conecten la experiencia de los actores del sector con herramientas útiles para sus decisiones productivas y comerciales.

Objetivo

Brindar a productores, transformadores, comercializadores y demás actores de la cadena arrocera conocimientos aplicados sobre calidad, sostenibilidad, buenas prácticas, Denominación de Origen y comercialización, que puedan utilizar en sus actividades productivas y comerciales.

Desarrollo

A. Foro nacional sobre calidad, sostenibilidad y comercialización del arroz

Realizar un foro con tres panelistas que aporten perspectivas de la producción, la transformación y el mercado del arroz en Colombia y en la región. En este espacio se abordan las condiciones para mejorar la calidad del producto, adoptar prácticas sostenibles y desarrollar relaciones comerciales basadas en atributos verificables.

Los perfiles para el desarrollo del foro son los siguientes:

- Un representante de un gremio, entidad de investigación o institución con experiencia nacional en producción arrocera y sostenibilidad.
- Un especialista en transformación, calidad y diferenciación del arroz.
- Un empresario, comprador o representante del canal HORECA con experiencia en comercialización y consumo.

El foro tendrá una duración de dos horas: apertura y presentación del contexto, 10 minutos; intervenciones de los tres panelistas, 45 minutos; conversación orientada por un moderador, 40 minutos; preguntas del público, 20 minutos; y cierre, 5 minutos.

El alcance nacional se desarrolla mediante convocatoria a gremios, empresas, instituciones académicas y organizaciones de otras regiones arroceras, participación de panelistas con experiencia nacional y transmisión virtual que permita la asistencia desde diferentes departamentos.

Público objetivo

Productores y asociaciones arroceras, molinos, transformadores, comercializadores, proveedores tecnológicos, compradores, representantes del canal HORECA, investigadores, docentes, estudiantes y entidades públicas vinculadas con el sector.

Entregable

Documento que contenga el desarrollo metodológico del foro, la agenda ejecutada, los perfiles de los panelistas, las memorias de las intervenciones, la síntesis de preguntas y respuestas, el registro fotográfico, los listados de asistencia.

B. Agenda académica aplicada a la cadena arrocera

Realizar tres sesiones de dos horas cada una, donde se combinan explicaciones técnicas, demostraciones o análisis de casos y preguntas de los participantes.

Temática	Contenidos Y Metodología	Público Objetivo
Calidad y rendimiento del arroz desde la transformación hasta la cocina	Parámetros del grano, humedad, proporción de enteros y partidos, almacenamiento y comportamiento durante la cocción. Se utilizarán muestras comparativas para explicar cómo estas características inciden en el rendimiento y en la selección del producto según su uso.	Productores, personal de molinos y plantas de transformación, responsables de calidad, comercializadores, cocineros y estudiantes de gastronomía.
Producción sostenible y buenas prácticas en el cultivo del arroz	Uso eficiente del agua, manejo del riego, agricultura de precisión, cuidado del suelo y aprovechamiento de subproductos. Se trabajará un caso práctico para identificar acciones aplicables y registros que permitan documentarlas.	Productores, asociaciones, asistentes técnicos, profesionales agropecuarios, proveedores de tecnología y estudiantes de áreas agrícolas y ambientales.
Denominación de Origen, marca colectiva y acceso a compradores	Diferencias y condiciones de uso de estas figuras, presentación de atributos verificables y preparación de la oferta para compradores. Se desarrollará un ejercicio de presentación comercial del arroz y sus derivados.	Productores y empresas autorizados para usar la DO, asociaciones, emprendedores, transformadores, comercializadores y responsables de ventas.

Para cada sesión se la distribución del tiempo es: 15 minutos de contextualización, 45 minutos de explicación técnica, 40 minutos de ejercicio aplicado y 20 minutos de preguntas y cierre.

Entregable

Documento con el desarrollo metodológico y las memorias de las tres sesiones, que incluya agenda ejecutada, contenidos y materiales utilizados, resultados de los ejercicios, listados de asistencia, registros fotográficos y evaluación de los participantes.

C. Talleres sobre identidad arrocera en instituciones educativas

El objetivo es dar a conocer a estudiantes y docentes la importancia de la identidad arrocera del Tolima y su relación con la actividad económica y social de las comunidades, mediante espacios pedagógicos sobre el cultivo, la transformación y los usos del arroz.

Seleccionar dos instituciones educativas con vocación agropecuaria, agroindustrial, ambiental o afines, en coordinación con la supervisión del convenio. En cada institución se realiza una charla o taller participativo de una hora, con contenidos y materiales adaptados al nivel educativo de los asistentes.

Las sesiones abordan la presencia del arroz en el territorio, los oficios y conocimientos asociados a su producción, su relación con el empleo y la economía de las familias, y su participación en las prácticas gastronómicas y comunitarias.

La metodología incluye muestras de arroz en distintas etapas, recursos audiovisuales y un ejercicio colectivo en el que los estudiantes identifiquen cómo se relaciona el arroz con su comunidad.

Público objetivo

Estudiantes de educación básica secundaria y media o nivel técnico o tecnológico, y docentes de las dos instituciones educativas seleccionadas con vocación agropecuaria, agroindustrial, ambiental o afines.

Requerimientos

Coordinación académica; conferencistas, panelistas y talleristas con experiencia en los temas seleccionados; gestión de invitados y desplazamientos; espacio para el desarrollo de la agenda académica; materiales para ejercicios y demostraciones; instrumentos de inscripción, asistencia y evaluación. Se dispondrá de los recursos necesarios para desarrollar las intervenciones, la conversación y la participación del público.

Los contenidos sobre Denominación de Origen deberán prepararse con información validada y participación de actores conocedores de su administración y condiciones de uso.

Lugar

El lugar de ejecución será establecido por el supervisor del Convenio y las actividades se realizarán en el marco del Festival Departamental del Arroz. La distribución de actividades entre los municipios, quedará consignada en el plan operativo.

Entregable

Documento con el desarrollo metodológico y las memorias de las dos actividades, que incluya las instituciones participantes, los contenidos abordados, los materiales utilizados, los resultados de los ejercicios, los listados de asistencia y el registro fotográfico.

5.2 Muestra Comercial y Experiencial

La comercialización del arroz requiere que compradores y consumidores dispongan de información para reconocer diferencias de origen, calidad, rendimiento y uso culinario. La exhibición del producto empacado puede complementarse con demostraciones que expliquen cómo se cultiva, transforma y prepara, así como con encuentros que acerquen la oferta de productores y empresas a las necesidades del mercado. Este componente permitirá presentar esos procesos mediante la Ruta del Arroz, el show culinario y el módulo de Denominación de Origen, y facilitará contactos entre expositores, proveedores, establecimientos del canal HORECA y consumidores. Se busca aportar a la diferenciación

comercial del arroz del Tolima y a la identificación de posibilidades de negocio para el arroz y sus derivados.

Objetivo

Acercar a compradores y consumidores al origen, la producción, la transformación y los usos gastronómicos del arroz del Tolima, mediante demostraciones, exhibición de productos y encuentros comerciales entre los participantes de la cadena.

Desarrollo

Organizar un recorrido que conecte la producción del arroz con su transformación, evaluación de calidad, preparación y comercialización. La muestra está dirigida a productores, empresas, proveedores, establecimientos del canal HORECA, compradores y consumidores finales, incluidos los comensales.

A. Ruta Experiencial del Arroz

El recorrido comprende tres estaciones:

- **Estación 1. Muestra de cultivo y producción.** Se instalan demostraciones que permita explicar las características del cultivo del arroz, sus etapas de desarrollo, sistemas de producción, semillas, manejo del cultivo, uso del agua y principales tecnologías empleadas. La muestra incorpora plantas de arroz en diferentes etapas, bandejas demostrativas, semillas, muestras de suelo, herramientas, fotografías, material audiovisual y elementos utilizados por los productores
- **Estación 2. Piloto de transformación del arroz.** Se muestran las operaciones posteriores a la cosecha mediante equipos de pequeña escala, muestras físicas y recursos audiovisuales. La demostración permite distinguir arroz paddy, arroz integral, arroz blanco y subproductos, y comprender las etapas de limpieza, secamiento, descascarado, pulimento, clasificación y empaque.
- **Estación 3. Calidad y diferenciación del arroz.** Se instala un espacio con una finalidad pedagógica, explicar al público los principales parámetros utilizados para evaluar la calidad del arroz, donde se realizan ejercicios sobre humedad, forma y longitud del grano, proporción de granos enteros y partidos, apariencia y comportamiento culinario.

B. Show culinario

El componente gastronómico se organiza como un espacio demostrativo, para el show culinario se requiere la habilitación de dos módulos equipados:

- **Módulo 1. Cocina tradicional y preparaciones convencionales.** Este espacio está orientado a mostrar diferentes técnicas de preparación del arroz y recetas tradicionales. Se desarrollan preparaciones con demostración de técnicas de cocción, características de las variedades de arroz, proporciones, texturas, comportamiento culinario y elaboración de recetas seleccionadas.
- **Módulo 2. Productos elaborados a partir del arroz.** Destinado a mostrar productos transformados y nuevas posibilidades de uso del arroz, con presentación y preparación de productos como harinas, snacks, bebidas, panadería, repostería y postres, según la oferta confirmada.

Cada módulo cuenta con personal gastronómico y apoyo operativo. Las degustaciones se organizan según la capacidad de preparación y las condiciones de conservación e higiene de los alimentos.

C. Módulo de promoción de la Denominación de Origen

Disponer de un espacio identificado para divulgar la Denominación de Origen "Arroz de la Meseta de Ibagué", en el contexto de la conmemoración de sus diez (10) años. Se incluye información sobre el territorio, características del producto, condiciones de uso y muestras de arroz y empaques de productores o empresas autorizados.

El módulo cuenta con personal orientador y se conecta con las demostraciones de calidad y cocina, para explicar al visitante el origen y los atributos del arroz utilizado. Esta exposición está orientada a que productores, empresarios, compradores y visitantes conozcan su significado, las características que diferencian al producto, su vínculo con el territorio y las condiciones para su uso y comercialización, y cuenta con exhibiciones de producto, material gráfico y audiovisual, información sobre el territorio asociado a la denominación, características del grano y elementos que permitan al visitante identificar y diferenciar el Arroz de la Meseta de Ibagué frente a otros productos disponibles en el mercado.

Esta actividad tiene un componente pedagógico mediante la participación de personal conocedor de la Denominación de Origen, encargado de explicar qué significa esta figura de protección, cuáles son sus características, quiénes pueden hacer uso de ella y cómo aporta a la identificación del origen geográfico del producto. El módulo podrá complementarse con muestras guiadas y ejercicios sensoriales o comparativos relacionados con apariencia, calidad y comportamiento culinario del arroz.

Este componente se articulará con la rueda de proveeduría y con el show culinario, procurando que las preparaciones desarrolladas durante el Festival permitan explicar al público el origen y las características del arroz utilizado. Como apoyo al módulo se desarrollará una charla o taller específico sobre la Denominación de Origen Arroz de la Meseta de Ibagué, abordando su

alcance, requisitos de uso, mecanismos de protección, diferenciación frente a marcas comerciales y oportunidades para su posicionamiento en mercados.

D. Exhibición empresarial y rueda de proveeduría

Convocar a productores, transformadores, comercializadores y proveedores de bienes y servicios relacionados con la cadena arrocera. La meta de vinculación es de mínimo veinte actores directos, cuya distribución por categoría se define durante la convocatoria.

Se instala una zona de exhibición para que los proveedores presenten sus productos y servicios, acompañada de citas o encuentros empresariales previamente programados. También podrán participar productores, organizaciones y empresas arroceras como potenciales compradores o aliados vinculados con: semillas, insumos agrícolas, maquinaria y equipos, tecnologías, empaques, soluciones digitales, servicios técnicos y logística y distribución.

La rueda de proveeduría cuenta con identificación previa de la oferta y la demanda, programación de reuniones, directorio de participantes y registro de contactos y oportunidades.

Las preparaciones comerciales de los participantes incluyen fichas de producto, presentación de su oferta y documentación de buenas prácticas verificadas. La promoción del Festival divulga la programación, los expositores y las experiencias disponibles mediante medios digitales y las demás acciones previstas en el plan de comunicaciones.

Requerimientos

Para la Ruta del Arroz se requieren muestras vegetales y de producto, equipos demostrativos de transformación, instrumentos básicos de calidad, recipientes, bandejas, material pedagógico y personal técnico. El show culinario deberá disponer de equipos y utensilios, elementos de degustación, seguridad y manejo de residuos y la exhibición y la rueda requieren espacios identificados, materiales y personal.

Lugar

El lugar de ejecución será establecido por el supervisor del Convenio y las actividades se realizarán en el marco del Festival Departamental del Arroz. La distribución de actividades entre los municipios, quedará consignada en el plan operativo.

Entregable

Un documento que contenga toda la información y evidencias relacionadas con la muestra comercial y experiencial implementada. Su ejecución se documentará mediante relación de

participantes, registros de operación y asistencia, agenda de reuniones, directorio comercial, resultados de los encuentros y evidencias fotográficas.

5.3 Reconocimientos

El desarrollo de la cadena arrocera comprende trayectorias empresariales, conocimientos productivos e iniciativas de transformación y comercialización que merecen ser documentados y conocidos por otros actores del sector. Su divulgación permite compartir experiencias que pueden orientar a nuevos emprendedores y mostrar distintas formas de participación en esta actividad económica.

El componente de reconocimientos busca dar visibilidad a estas experiencias mediante criterios verificables y un proceso de selección acordado en la mesa técnica, principalmente por la Gobernación del Tolima y el CPT. La exaltación estará acompañada de reseñas que permitan conocer los méritos de los seleccionados y su relación con el sector arrocero del departamento.

Objetivo

Reconocer las trayectorias y experiencias de empresarios y emprendedores del sector arrocero y sus derivados, mediante un proceso de postulación, evaluación y selección con criterios previamente definidos.

Desarrollo

En el marco del Festival del Arroz se desarrollará una jornada de exaltación dirigida a empresarios, productores, transformadores y emprendedores vinculados con la cadena del arroz y sus derivados, para lo cual se conforma una mesa técnica con participación de actores de la cadena arrocera, principalmente la Gobernación del Tolima y el CPT. Esta instancia define los términos de la convocatoria, las categorías, los requisitos, los soportes exigidos y los criterios de evaluación, y realiza la selección de quienes reciban el reconocimiento.

Las categorías consideran la trayectoria empresarial, liderazgo empresarial, generación de empleo, la transformación del arroz, el desarrollo de productos derivados, el trabajo asociativo, el relevo generacional, innovación en procesos, apertura de mercados o la comercialización, así como la generación de iniciativas y aportes relacionados con el desarrollo productivo y económico del departamento. Su adopción y el número de reconocimientos se establecen antes de abrir la convocatoria, de acuerdo con el alcance y los recursos disponibles, previa aprobación del supervisor del convenio.

El proceso comprende la difusión de la convocatoria, la recepción de postulaciones, la verificación de requisitos, la evaluación de soportes y antecedentes de cada postulado y la

selección. Con esta información el comité encargado de revisar las postulaciones y define los reconocimientos que serán entregados durante el evento. Los integrantes de la mesa deben informar las situaciones que puedan afectar su imparcialidad frente a los postulados. Las decisiones quedan consignadas en acta, junto con los resultados y la justificación de la selección.

La exaltación se realiza en un espacio protocolario dentro de la programación oficial del Festival, con entrega de una distinción física y reconocimiento público a los seleccionados, apoyado con piezas audiovisuales o contenidos que permitan presentar su experiencia y aporte al sector. Estas experiencias se divulgan en los contenidos del evento y se vinculan con la muestra empresarial.

Requerimientos

Coordinación de la mesa técnica; términos y formulario de postulación; instrumentos de verificación y evaluación; gestión de soportes; elaboración de actas; diseño y producción de distinciones; preparación de reseñas; invitaciones; moderación y apoyo protocolario. La ceremonia utilizará la infraestructura de sonido, pantallas y tarima prevista en la logística general.

Lugar

El lugar de ejecución será establecido por el supervisor del Convenio y las actividades se realizarán en el marco del Festival Departamental del Arroz. La distribución de actividades entre los municipios, quedará consignada en el plan operativo.

Entregable

Un documento que contenga la documentación del proceso de convocatoria, selección y el acto de reconocimiento realizado, con términos aprobados, relación de postulaciones, evaluaciones, acta de selección y registro fotográfico.

6. ACTIVIDADES TRANSVERSALES

La ejecución de los componentes Académico, Muestra Comercial y Experiencial y Reconocimientos requiere una organización común que coordine participantes, programación, recursos y comunicaciones. Este componente transversal permitirá preparar las actividades, convocar a los actores de la cadena arrocera y divulgar la oferta del Festival entre públicos específicos.

Su Objetivo es coordinar la preparación y ejecución del Festival Departamental del Arroz mediante la planeación técnica y operativa, la vinculación de participantes y una estrategia de promoción que facilite la asistencia a las actividades y la visibilidad de sus contenidos.

6.1 Planeación, coordinación y organización del Festival

Elaborar un plan operativo que integre las actividades de los tres componentes, sus responsables, recursos, productos y tiempos de ejecución. La programación comprenderá los cuarenta (40) días de ejecución del Convenio.

Se realizan mesas técnicas con participación de la Gobernación del Tolima, el CPT y los actores que se requieran para acordar la agenda, los perfiles de participantes, la distribución de espacios y las necesidades de cada actividad. Realizar la articulación con productores, empresas, organizaciones, proveedores, instituciones académicas y demás actores relacionados con la cadena del arroz y se coordinará la participación de las instituciones educativas, los panelistas, los expositores, los proveedores y el personal gastronómico.

La organización incluye la verificación de los lugares establecidos por la supervisión, se garantizan los recursos necesarios para el éxito y cumplimiento de la totalidad de las actividades.

Entregables

Documento que contenga el Plan operativo del evento con la programación general y registros de seguimiento a su ejecución.

6.2 Convocatoria y participación de actores de la cadena arrocera

Desarrollar una convocatoria departamental para identificar y vincular una convocatoria para vincular productores, asociaciones, molinos, transformadores, comercializadores, proveedores de bienes y servicios, emprendimientos gastronómicos, restaurantes e instituciones relacionadas con la cadena arrocera.

En la convocatoria se establecen las categorías de participación, requisitos, criterios de selección, fechas de inscripción, condiciones de uso de los espacios y compromisos de los participantes. Estos aspectos se definen en coordinación con la supervisión y la mesa técnica, según las características de cada actividad y debe contar con la aprobación del Supervisor del Convenio.

En el formulario de inscripción se recopila toda la información sobre el participante, su oferta de productos o servicios, necesidades de espacio y equipos e intereses comerciales. Con esta información se verificará el cumplimiento de los requisitos, con el fin de organizar a los seleccionados por componente y se confirmar su participación.

La meta de vinculación es de mínimo 25 participantes directos entre productores, empresas, emprendimientos, instituciones y organizaciones.

La convocatoria de reconocimientos conservará sus términos y procedimiento de selección específicos, definidos por la mesa técnica.

Entregables

Informe de convocatoria y vinculación que contenga los términos, evidencias de difusión, base de inscritos, resultados de verificación y selección, relación de mínimo treinta actores vinculados, confirmaciones y distribución por actividad.

6.3 Estrategia de promoción y marketing digital del Festival

Diseñar e implementar un plan de comunicaciones para divulgar el Festival, convocar a sus públicos y presentar contenidos sobre la identidad arrocera del Tolima. La estrategia hará una diferencia en los mensajes dirigidos a productores y empresas, compradores y canal HORECA, comunidad educativa y consumidores finales.

Los contenidos incluyen la agenda académica, las estaciones de la Ruta del Arroz, el show culinario, la oferta de los expositores, el módulo de Denominación de Origen y las experiencias de los empresarios y emprendedores reconocidos.

Desarrollar la identidad gráfica del Festival y un manual básico de aplicación para unificar las piezas de convocatoria, programación, señalización y difusión.

Los tres momentos de la campaña son:

- Expectativa y convocatoria: presentación del Festival, apertura de inscripciones y divulgación de las formas de participación.
- Promoción de la programación: difusión de horarios, lugares, invitados, expositores y actividades, con pauta digital segmentada.
- Cubrimiento del evento: publicaciones, fotografías, entrevistas y videos breves sobre las actividades realizadas.

Como resultado se obtienen piezas para redes sociales y WhatsApp, contenidos audiovisuales y un video promocional en español e inglés, cuya difusión se gestionará según el plan de medios aprobado. Las acciones digitales se complementan con una rueda de medios, de acuerdo con el presupuesto disponible.

El seguimiento registrará publicaciones, alcance, interacciones, reproducciones y consultas o inscripciones generadas cuando sea posible identificar su procedencia. La información reportada distinguirá la difusión digital de la asistencia efectiva al Festival.

Entregables

Documento de ejecución de la estrategia que incluya el plan de comunicaciones, identidad gráfica y manual básico, calendario editorial, piezas producidas, video promocional bilingüe, evidencias de publicación y pauta, registro fotográfico y audiovisual, informe de resultados de difusión.

7. PERSONAL MINIMO REQUERIDO

Rol	Tiempo Dedicación	Perfil	Experiencia General
Coordinador del Proyecto	30%	Profesional en Ingeniería Industrial con doctorado en Estadística y Optimización y Máster en Gestión de Innovación empresarial	Mínimo 20 años de experiencia profesional, con participación en dirección o coordinación de proyectos productivos, agroindustriales o de ciencia, tecnología e innovación. Experiencia en articulación institucional, administración de recursos, coordinación de equipos y seguimiento técnico, administrativo y financiero, aplicable a la organización y ejecución de los componentes para fomentar el consumo del arroz del Tolima a través de una estrategia de promoción y reconocimiento del cereal como producto insigne del departamento del Tolima
Consultor Senior	50%	Profesional en Ingeniería Química, Agroindustrial, de Alimentos o áreas afines, con posgrado en ciencia y tecnología de alimentos, procesos agroindustriales o afines.	Mínimo 10 años de experiencia profesional en docencia, investigación, consultoría o ejecución de proyectos agroindustriales y alimentarios. Experiencia específica en transformación de cereales, procesos de molinería, secamiento, almacenamiento o evaluación de calidad del arroz, y preparación de contenidos técnicos o actividades de formación. Orientará los contenidos académicos, el piloto de transformación y las demostraciones de calidad de la Ruta del Arroz.
Consultor Senior	50%	Profesional en Finanzas y Relaciones Internacionales, Administración, Economía, Ingeniería Agroindustrial o áreas afines, con formación complementaria en agronegocios, cadenas de valor o comercialización.	Mínimo 10 años de experiencia profesional en gestión empresarial, administrativa, financiera o comercial, con experiencia específica en empresas de la cadena arrocera. Conocimiento de producción, transformación, canales de distribución y posicionamiento comercial del arroz. Apoyará la vinculación de productores y compradores, la exhibición empresarial, la rueda de proveeduría y la presentación de la oferta asociada a la Denominación de Origen.

Rol	Tiempo Dedicación	Perfil	Experiencia General
Consultor Senior	50%	Profesional en Ingeniería Agroindustrial o áreas afines, con posgrado en dirección de organizaciones, gestión de innovación, calidad o afines.	Mínimo 15 años de experiencia profesional en formulación, coordinación o ejecución de proyectos productivos, agroindustriales o de innovación. Experiencia en sistemas de gestión de calidad, mejoramiento de procesos, acompañamiento empresarial y seguimiento administrativo y financiero. Experiencia relacionada con la Denominación de Origen "Arroz de la Meseta de Ibagué", su implementación o promoción comercial. Apoyará la operación de los componentes, la documentación de buenas prácticas y la consolidación de entregables.
Consultor Junior	100%	Profesional en Comunicación Social, Periodismo o áreas afines, con conocimientos en comunicación institucional.	Mínimo 3 años de experiencia profesional en comunicaciones, divulgación de proyectos o promoción de eventos y productos, específicamente la Denominación de origen arroz de la Meseta de Ibagué. Experiencia en elaboración de contenidos, entrevistas, cubrimiento de actividades y coordinación con medios, en divulgación de productos de origen y trabajo con comunidades o productores.
Consultor Junior	100%	Profesional en Ingeniería de Sistemas o áreas afines, con formación complementaria en gestión de innovación, transformación digital o herramientas de comunicación digital.	Mínimo 10 años de experiencia profesional en consultoría TIC, sistemas de información o transformación digital. Experiencia en plataformas web, formularios, bases de datos, herramientas digitales y elaboración de piezas de divulgación, apoyo en temas relacionados con inscripciones, publicación de contenidos, soporte tecnológico de las actividades y la consolidación de registros digitales.

8. VALOR DEL CONVENIO Y FORMA DE PAGO

El presupuesto total para el cumplimiento de las actividades de esta propuesta es de **Trescientos setenta y un millones cuatrocientos cincuenta mil pesos M/cte. ($371.450.000),** de los cuales Doscientos sesenta millones de pesos M/cte. ($260.000.000) son recursos de la Gobernación del Tolima y Ciento once millones cuatrocientos cincuenta mil pesos M/cte. ($111.450.000) son aportes de contrapartida en efectivo del Centro de Productividad del Tolima.

Los aportes que LA GOBERNACIÓN entrega a EL CPT en virtud del presente convenio de asociación, tienen como finalidad aunar esfuerzos y recursos para el cumplimiento de un

programa de interés público. En consecuencia, no constituyen contraprestación por la venta de bienes ni por la prestación de servicios entre las partes y no configuran hecho generador del Impuesto sobre las Ventas.

Componente	Actividad	Aporte Gobernación del Tolima	Aporte CPT	Valor Total
Componente Académico	A. Foro nacional sobre calidad, sostenibilidad y comercialización del arroz	$ 40.000.000	$ 20.000.000	$ 60.000.000
	B. Agenda académica aplicada a la cadena arrocera	$ 36.000.000	$ 24.000.000	$ 60.000.000
	C. Talleres sobre identidad arrocera en instituciones educativas	$ 22.000.000	$ 0	$ 22.000.000
Muestra Comercial y Experiencial	A. Ruta Experiencial del Arroz	$ 30.000.000	$ 10.000.000	$ 40.000.000
	B. Show culinario	$ 28.000.000	$ 0	$ 28.000.000
	C. Módulo de promoción de la Denominación de Origen	$ 29.000.000	$ 30.000.000	$ 59.000.000
	D. Exhibición empresarial y rueda de proveeduría	$ 30.000.000	$ 7.450.000	$ 37.450.000
Reconocimientos	Reconocimientos	$ 45.000.000	$ 20.000.000	$ 65.000.000
TOTAL		**$ 260.000.000**	**$ 111.450.000**	**$ 371.450.000**

Forma de Pago

UN PRIMER DESEMBOLSO: Correspondiente a un desembolso anticipado del 30% del valor del aporte al convenio, una vez se encuentren cumplidos los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del convenio y se entregue por parte del Cooperante; el cronograma de actividades de todos los componentes y plan de trabajo aprobado por el supervisor del convenio. Para este fin el supervisor deberá emitir certificación que dé cuenta del cumplimiento y conformidad de estos entregables.

UN SEGUNDO DESEMBOLSO: Correspondiente al 60% del valor del aporte al convenio, se realizará mediante actas parciales, las cuales se cancelarán por parte del departamento una vez se demuestre el avance físico de los objetivos del mismo; el cual se efectuará con la presentación y aprobación del informe de actividades y previa certificación del supervisor.

UN ÚLTIMO DESEMBOLSO: Correspondiente al 10% del valor restante del aporte al convenio con la ejecución total del mismo, aprobación de informe final y acta de liquidación.

9. VIGENCIA DE LA PROPUESTA

La presente propuesta tendrá una vigencia de sesenta (60) días calendario, contados a partir de la fecha de su presentación.

TERESA SANTOFIMIO VARON
Directora Ejecutiva