

2016

PARÁMETROS Y REQUISITOS PARA PERTENECER A LA RED DE EVENTOS GASTRONÓMICOS DE COLOMBIA



MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO

FONTUR **CO**
COLOMBIA COLOMBIA



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN



1. INTRODUCCIÓN

La RED DE EVENTOS GASTRONÓMICOS DE COLOMBIA, fue creada en el año 2016, mediante la ejecución del proyecto cuyo objeto: “DESARROLLAR UNA INVESTIGACIÓN QUE IDENTIFIQUE LOS EVENTOS GASTRONÓMICOS QUE SE REALIZAN A NIVEL NACIONAL Y QUE TIENEN REPRESENTACIÓN LOCAL PARA DISEÑAR E IMPLEMENTAR LA RED DE EVENTOS GASTRONÓMICOS DE COLOMBIA CUYO PRINCIPAL OBJETIVO SEA GENERAR UNA SINERGIA QUE TENGA COMO RESULTADO EL FORTALECIMIENTO Y CONSOLIDACIÓN DEL SECTOR GASTRONÓMICO COLOMBIANO”, financiado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, ejecutado por FONTUR y desarrollado por la NAKUSA Red Turística regional.

La RED DE EVENTOS GASTRONÓMICOS DE COLOMBIA, es una instancia de cooperación técnica que brinde una articulación de los eventos gastronómicos con el objetivo de establecer un hilo conductor que ayude al fortalecimiento y posicionamiento de la gastronomía a nivel Regional nacional e internacional; Propendiendo por la preservación y protección del patrimonio inmaterial representado en la riqueza y variedad de ingredientes, sabores, saberes, haberes y recetas de la cocina Colombiana.

2. OBJETIVO DE LA RED EVENTOS GASTRONÓMICOS

Crear una sinergia y articulación que canalice las temáticas y los recursos destinados a estos eventos que se realizan en el país, así se podrán desarrollar eventos mucho más competitivos y en concordancia con las acciones y líneas estratégicas establecidas en el plan estratégico para la construcción del producto turístico gastronómico nacional.

Teniendo como base que la RED DE EVENTOS GASTRONÓMICOS requiere de un sistema que determine el procedimiento y requisitos de participación de los eventos, se ha estructurado el siguiente protocolo, con el cual se busca detallar técnicamente las etapas y exigencias para que un evento haga parte de la RED EVENTOS GASTRONÓMICOS

3. CONSIDERACIONES INICIALES: Es una iniciativa abierta, libre y voluntaria en la que se puede ingresar en cualquier momento y retirarse cuando se desee sin que genere costos o sanciones, con la única condición de cooperar y cumplir los requisitos previstos y acatar los acuerdos que en el transcurso de su desarrollo se realicen y aprueben por mayoría de todos los integrantes.

Que una vez sean integrantes de la red, adopten y cumplan los reglamentos, manuales de ética y de convivencia que se llegaren a establecer.

Es importante definir unas características especiales que hacen necesario categorizar los eventos y dar unas líneas mínimas de requisitos, en razón a la diversidad de eventos que existen en el país.

Según la identificación y caracterización que se hizo a los eventos, se recomienda una clasificación inicial que seleccione por los siguientes elementos:

4. PARÁMETROS DE PARTICIPACIÓN

DEFINICIÓN TÉCNICA DE PARÁMETRO: Se conoce como parámetro al dato que se considera como imprescindible y orientativo para lograr evaluar o valorar una determinada situación. A partir de un parámetro, una cierta circunstancia puede comprenderse o ubicarse en perspectiva.

Teniendo como base esta definición general del concepto, consideraremos los parámetros para pertenecer a la red, como los elementos mínimos que debe tener un evento gastronómico al momento de integrarse. Se han determinado los siguientes:

- 4.1. Haber sido calificado con la ficha de caracterización de la red gastronómica.
- 4.2. Ser organizado por una entidad o institución colombiana, debidamente formalizada.
- 4.3. Haber firmado, el representante, la carta de intención para pertenecer a la red gastronómica
- 4.4. Evento con una duración por versión mínimo de 2 días. (un día si aplica excepciones Numeral 5.1)
- 4.5. Evento que en su componente gastronómico, tenga coherencia y pertinencia con el o los productos de la región.

4.6. Evento que fortalezca y potencialice la cadena productiva del sector gastronómico

4.7. Evento que fortalezca y potencialice la cadena productiva del sector turístico.

4.8. Evento autosostenible.

4.9. Evento con plan de manejo ambiental y normas y requisitos legales de funcionamiento.

4.10. Evento con estructura comercial definida y plan de marketing

4.11. Evento que se esté realizando en la actualidad y/o evento bianual.

4.12. Evento que propenda por el consumo de la producción local (proveedores primarios, secundarios, terciarios, cuaternarios.)

4.13. Evento con modalidad de participación significativa de acuerdo a la categoría del evento.

4.14. Evento que involucre obra de mano local en su organización

4.15. Estar dentro de la clase de eventos gastronómicos planteados

4.16. Evento con fundamento gastronómico definido



5. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

DEFINICION TÉCNICA DE REQUISITO: Se trata de aquello que resulta ineludible o imprescindible para el desarrollo de algo, condición para pertenecer o estar en un lugar, grupo o situación.

Teniendo como base esta definición general del concepto, consideraremos los requisitos para pertenecer a la red, como los elementos exigidos para hacer parte de la instancia de organización de los eventos gastronómicos colombianos. Se han determinado los siguientes:

5.1. Haber obtenido en la calificación un puntaje a partir de 70%. Se consideran las siguientes **EXCEPCIONES:** a) ser territorio de paz b) ser pueblo patrimonio c) que en el territorio haya reconocimiento de patrimonio cultural o con

declaraciones UNESCO d) territorio con vocación Turística reconocida a nivel nacional e) resalta un producto icónico y potencial del territorio, y/o con denominación de origen f) enfoque territorial: único evento del departamento que resalta la gastronomía local g) Que se organice con recursos de MinCIT.

5.2. Contar con documentos de constitución de Cámara de comercio y RUT Registro Único Tributario en caso de los organizadores privados o que cuente con Certificado de la gobernación en caso de asociaciones, corporaciones y entidades territoriales.

5.3. Carta de intención firmada por el representante legal o coordinador de la entidad, gremio, institución o de la oficina de turismo y/o cultura; o el que haga sus veces.

5.4. Contar con una programación de mínimo dos días. (anexar la programación del evento). EXCEPCIONES: podrán tener menos de dos días, los eventos determinados en las excepciones descritas en el numeral 5.1.

5.5. Contar con la programación.

5.6. Haber obtenido una calificación mínima de 21% en el ítem del plan de monitoreo: Desarrollo gastronómico.

5.7. Haber obtenido una calificación mínima de 21% en el ítem del plan de monitoreo: Relación del evento con el desarrollo turístico del territorio, una calificación.

5.8. Contar con una estructura administrativa y financiera que garantice su gestión integral.

5.9. Contar con documento o ficha de protocolo manejo de residuos sólidos, buenas prácticas, manipulación de alimentos, planes de contingencia y seguridad, permisos de uso, entre otros.

5.10. Contar con una estructura comercial y de comunicación que garantice su promoción. (marca o identidad gráfica, página web, y/o redes sociales.

5.11. Contar con cuatro (4) versiones en adelante. EXCEPCIONES: podrán tener menos de cuatro versiones, los eventos determinados en las excepciones descritas en el numeral 5.1.

5.12. Que en diligenciamiento de la ficha técnica proporcionada por la Red esté desarrollado este ítem.

5.14. Que en diligenciamiento de la ficha técnica proporcionada por la Red esté desarrollado este ítem.

5.13. Categorizar según el número de asistentes:

Local : 100- 1.000

Departamental: 1.001- 10.000

Regional: 10.001- 15.000

Nacional: 15.0001- 20.000

Internacional: 20.0001 en adelante.

5.15. Clase de eventos: festival, feria, campeonato, encuentro, congreso, Ruta, Bazar y Día.

5.16. Que en su temática académica o de cocina, contengan un componente en cocina tradicional específicamente.