

PLAN ESTRATEGICO

AVANCES

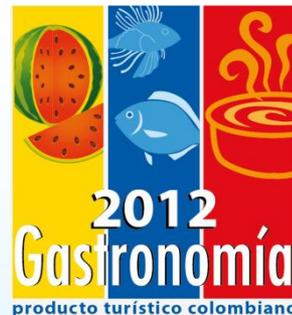
ASESORIA PARA LA COMPETITIVIDAD
Y LA PROMOCION DE LA
GASTRONOMIA COLOMBIANA
VICEMINISTERIO DE TURISMO



Libertad y Orden

Ministerio de Comercio,
Industria y Turismo
República de Colombia

Prosperidad
para todos



2014

Colombia tendrá un reconocimiento internacional de su Gastronomía motivando la visita de Turistas



Investigación, Información e Innovación

5

Articulación con otros estamentos del Estado

6

Prosperidad
para todos

1

Identidad y Sentido de Pertenencia

1. Sensibilizar a la población Nacional respecto de la gastronomía Colombiana

Diseñar con unos expertos un plan de promoción que sensibilice a la población Colombiana para despertar identidad en el tema Gastronómico.

Subcampañas de promoción de Gastronomía Colombiana



viveCOLOMBIA
el país que llevas en el corazón

Prosperidad
para todos

2

Recurso Humano

1. Articular acciones con las instituciones que imparten educación formal en Gastronomía

Contactar a las instituciones que imparten educación en Gastronomía

2. Tener más recurso humano capacitado en gastronomía Colombiana desde la academia

Proponer la inclusión de más horas de educación en gastronomía Colombiana dentro de los pensum de las instituciones que imparten educación en Gastronomía

PARTICIPACION EN EL PRIMER CONGRESO DE ESCUELAS DE GASTRONOMIA.

SUGERENCIA DE INCLUSION COMO CATEDRA:

- PATRIMONIO CULTURAL CULINARIO
- GASTRONOMIA Y TURISMO
- CREACION RED DE ESCUELAS DE GASTRONOMIA

2

Recurso Humano

3. Articular con Gremios y Empresarios la capacitación informal del recurso Humano en el conocimiento de la Gastronomía Colombiana

Proponer y apoyar capacitaciones relacionadas con gastronomía Colombiana a través de Gremios y empresarios

3. REVISAR TEMAS CAPACITACIONES DE CAPACITACIONES CON ACODRES Y COTELCO y Otros gremios relacionados SE HIZO CON ACOPEL LA CONFERENCIA SOBRE TURISMO GASTRONOMICO

2

Recurso Humano

4. Divulgar conocimiento acerca de la Gastronomía Colombiana a Escolares y adolescentes

Iniciar Proyecto para la creación de cartillas dirigidas a escolares y adolescentes sobre la gastronomía Colombiana

4 . PROPUESTA DE EDICION E IMPRESIÓN DE CARTILLAS PARA LOS EL PROGRAMA DE COLEGIOS DE AMIGOS DEL TURISMO “QUE PUEDES COMER CUANDO VIAJAS A:::”

2

Recurso Humano

5. Contar con un grupo de apoyo

Escoger un grupo de chefs que

- Presentarán la gastronomía colombiana en eventos nacionales e Internacionales
- Determinaran Platos emblemáticos
- Propondrán innovación

5. SE HA CONTACTADO A:

- A conocedores , chefs, cocineros de tradicion,
- Investigadores
- Academicos

2

Recurso Humano

6. Articular trabajo entre investigadores, antropólogos, Empresa privada, gobierno en pro de la gastronomía

Iniciar Proyecto con personal capacitado para la creación de recetarios de Gastronomía Colombiana dirigidos a Turistas

6 . SE HARA CON EL GRUPO DE APOYO.

3

Producto

1. Determinar platos emblemáticos regionales

Promover concursos de platos emblemáticos regionales

1. Apoyo a :

- Concurso Nacional de Gastronomía
- Concurso de quesos y arequipes, Bogotá, CNLM
- Concurso de Sopas Empanadas y Pasteles, Cúcuta.
Acodres Capitulo Norte de Santander



Reconocimiento Mejor Queso del año

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
y el Consejo Nacional de la Calidad de la Leche y Prevención de la Mastitis
le otorgan a



el reconocimiento como

EL MEJOR QUESO DEL AÑO
Consejo Nacional de la Calidad de la Leche y Prevención de la Mastitis - CNLM 2011
Dado en Bogotá a los 8 días del mes de octubre de 2011.



Clara Inés Sánchez
Directora de Calidad y Desarrollo Sostenible del Turismo



Reconocimiento Mejor Pastel/Empanada del Año

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
Viceministerio de Turismo
otorga a usted el reconocimiento como

EL MEJOR PASTEL/EMPANADA DEL AÑO
Concurso Sopas, Pasteles & Empanadas (Evento Cúcuta sirve a Colombia)

PRIMER PUESTO

Dado en Cúcuta a los 4 días del mes de noviembre de 2011.



Clara Inés Sánchez
Directora de Calidad y Desarrollo Sostenible del Turismo

Reconocimiento Mejor Sopa del Año

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
Viceministerio de Turismo
otorga a usted el reconocimiento como

LA MEJOR SOPA DEL AÑO
Concurso Sopas, Pasteles & Empanadas (Evento Cúcuta sirve a Colombia)

PRIMER PUESTO

Dado en Cúcuta a los 4 días del mes de noviembre de 2011.



Clara Inés Sánchez
Directora de Calidad y Desarrollo Sostenible del Turismo

Clara Inés Sánchez
Directora de Calidad y Desarrollo Sostenible del Turismo

Reconocimiento Mejor Arequipe del año

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
y el Consejo Nacional de la Calidad de la Leche y Prevención de la Mastitis
le otorgan a

el reconocimiento como

EL MEJOR AREQUIPE DEL AÑO
Consejo Nacional de la Calidad de la Leche y Prevención de la Mastitis - CNLM 2011
Dado en Bogotá a los 8 días del mes de octubre de 2011.



Clara Inés Sánchez
Directora de Calidad y Desarrollo Sostenible del Turismo

Prosperidad
para todos

3

Producto

2. Presentar propuestas de menús Gastronómicos Colombianos en Shows , Festivales Internacionales.

Seleccionar menús para presentar en eventos con Shows de gastronomía Colombiana

- Investigación para creación de nuevos productos y propuestas de Gastronomía Colombiana

3

Producto

3. Proponer una estrategia de calidad y cantidad de consumo de bebidas emblemáticas Colombianas
Café, aguadepanela, aguardiente y ron

Iniciar proyecto en articulación con las partes interesadas para preparación y oferta de bebidas Tradicionales en Establecimientos Gastronómicos.

- * CONCURSO DE COCTELERIA DE AGUARDIENTE
- * PROYECTO DE PROMOCION DE BEBIDAS TRADICIONALES COLOMBIANAS EN DESTINOS TURISTICOS:
 - FEDEPANELA
 - MINISTERIO DE AGRICULTURA
 - ASOCIACION DE LICORES DE COLOMBIA (ACILCOL)
 - ACODRES
 - COTELCO

3

Producto

4. Conformar alianzas a lo largo de toda la cadena Productiva de alimentos, desde el campo, hasta la mesa.

Sensibilizar sector privado a través de agremiaciones y academia sobre la cadena productiva de alimentos

4. PROGRAMAS DE COCINA INTERACTIVA EN ESCUELAS DE GASTRONOMIA.

4 Desarrollo Empresarial

1. Realizar el Inventario Nacional de Restaurantes que ofrezcan Gastronomía Tradicional colombiana

Contactar una empresa o entidad que haga el inventario cuantitativo y cualitativo.

1 . UNICAFAM LIDERA EL PROYECTO. EN ALIANZA CON DE OTRAS UNIVERSIDADES SE HAGA EL INVENTARIO. ESTUDIO CUANTITATIVO Y CUALITATIVO.

4 Desarrollo Empresarial

2. Mejorar las condiciones de BPM e inocuidad en Establecimientos de Gastronomía Colombianos

- Iniciar Proyecto de Asesoramiento en BPM y aprovechamiento de pescados y Mariscos en Nuquí, Ladrilleros y Playa del Morro
- Proyecto certificación en NTS-USNA 007

- Presentado y aprobado proyecto de Nuquí , Ladrilleros y Playa del Morro
- Actualización de la NTS-USNA 006
- Aprobación la GTS-USNA 011.
- Presentación del proyectos de certificación en la NTS-USNA 007

4 Desarrollo Empresarial

3. Categorizar restaurantes por Tenedores según NTS · 008

Iniciar Proyecto de Certificación en la Norma NTS # 008
Re categorización de 4 y asesoramiento de 12 Restaurantes para categorización

4 . SENSIBILIZACION PARA CERTIFICACION DE OTRAS UNIDADES DE NEGOCIO.

4 Desarrollo Empresarial

4. Articular trabajo
intergremial

SUGERIR PROYECTOS PARA SER
PRESENTADOS ENTRE
LOS GREMIOS

4 . FENALCO Y COTELCO EN CARTAGENA

4 Desarrollo Empresarial

5. Promover las líneas de crédito existentes en BANCOLDEX para la apertura o mejoramiento de Establecimientos gastronómicos que ofrezcan comida Colombiana

Divulgación de las líneas de crédito existentes en BANCOLDEX

5 . REVISION CON BANCOLDEX DESEMBOLSOS AL SECTOR.
PARA FUTURA PROPUESTA DE PRODUCTO

5 Promoción y Mercadeo (Imagen)

1. Hacer una Guía
Gastronómica Nacional
de producto.

Iniciar el proceso de
contenidos para la
edición de la Guía
gastronómica Nacional

Proyecto para realización de la
Guía de Gastronomía Colombiana
Determinar los platos
mas populares.

5

Promoción y Mercadeo (Imagen)

2. Articular, apoyar y/o participar en los eventos, Ferias, festivales o similares que haya a nivel Nacional relacionados con Gastronomía

Participación con paneles, charlas, conferencias o shows gastronómicos de promoción de la Gastronomía Colombiana

3. PRESENTACION DEL PEG, SENSIBILIZACION Y SOCIALIZACION EN:
MEDELLIN : Evento Otro Sabor, POPAYAN : IX congreso Nacional de Gastronomía, SANTA MARTA: Acodres del Capitulo Magdalena, CARTAGENA : Cotelco Fenalco
BOGOTA : Primer congreso de escuelas de gastronomía, 2^a feria de la Alimentación, SENA ,
CALI: gremios, empresarios y académicos, CUCUTA : Cúcuta Sirve a Colombia, IBAGUE : Sabores y destinos.
RED DE PUEBLOS PATRIMONIO

5 Promoción y Mercadeo (Imagen)

3. Participar en eventos Internal.
(Ferias, Congresos, Festivales)
con Shows gastronómicos
Colombianos

Determinar las Ferias y
eventos Internacionales
en los cuales Colombia
podría participar

OPORTUNIDADES PARA EL 2012
MADRID FUSION MEXICO 2012
•MADRID FUSION : ESPAÑA Enero 2013

5 Promoción y Mercadeo (Imagen)

4. Proteger y promocionar la Gastronomía Tradicional Colombiana

Articular trabajo con Mincultura y academias para proteger y promocionar el patrimonio gastronómico Colombiano.

5. REVISION DEL DOCUMENTO DE TRABAJO DE LA POLITICA INDICATIVA DE FOMENTO Y SALVAGUARDIA DE LA ALIMENTACION Y LAS COCINAS TRADICIONALES DE COLOMBIA.

- MESA DE GASTRONOMIA Y EL II ENCUENTRO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL.
- REUNION NACIONAL MEXICANA SOBRE EL PLAN DE ACCION DE LA DECLARACION DE LA COCINA MEXICANA COMO PATRIMONIO INMATERIAL DE LA HUMANIDAD (UNESCO).
- MESA PARA LA CONFORMACION DE LA BIBLIOTECA PATRIMONIO CULTURAL
- CULINARIO

5

Promoción y Mercadeo (Imagen)

6. Presentar la Gastronomía Colombiana como un atractivo turístico dentro de las ofertas Internacionales.

Socializar el PEG con las agremiaciones encargadas de promocionar turísticamente a Colombia

**Fortalecer la ruta gastronómica Sabores de María.
Creación de otras rutas gastronómicas :**

- Paipa
- Sabores del Pacifico

5

Promoción y Mercadeo (Imagen)

7. Mejorar la competitividad de productos de la gastronomía Tradicional Colombiana para hacerlos mas atractivos en mercados internacionales a nivel gastronómico

Proyecto para conseguir la Denominación de Origen de productos Emblemáticos de la Gastronomía Colombiana

7. PRESENTADOS LINEAMIENTOS DE LA FASE 1:(Son 3 Fases)

1. DIAGNOSTICO DE ASOCIATIVIDAD. (\$ 180.000.000)

2. CONSECUION DE LA D.O. Y CONSEJOS REG.

3. COMERCIALIZACION .

***Queso Paipa, Achiras Huilenses, Manjar Blanco Del Valle, Hormigas Culonas Santandereanas, Bocado Veleño.**

5

Promoción y Mercadeo (Imagen)

8. Generar noticia alrededor de la Gastronomía Tradicional Colombiana

Promover eventos con prensa internacional que generen noticia sobre la Gastronomía Colombiana

COORDINACION CON PROEXPORT.

- Generar Noticia Internacional
- Participación en los eventos de Proexport mostrar Gastronomía Nacional.

6 Investigación, Información e Innovación

1. Concretar con las instituciones académicas acciones que apoyen la Investigación e innovación en gastronomía Colombiana

1 .PROPUESTA EN EL CONGRESO DE ESCUELAS DE GASTRONOMIA BOGOTA CORFERIAS

2. Involucrar a los investigadores En el proceso del desarrollo del Potencial turístico de la Gastronomía Colombiana

2. FORMULACION DE REQUERMIENTOS DEL SECTOR PARA SER INVESTIGADOS

7 Articular con otros estamentos del Estado

Involucrar a Alcaldías , Gobernaciones , Embajadas etc. para que apoyen las iniciativas que se generen en el desarrollo del potencial turístico de la Gastronomía Colombiana

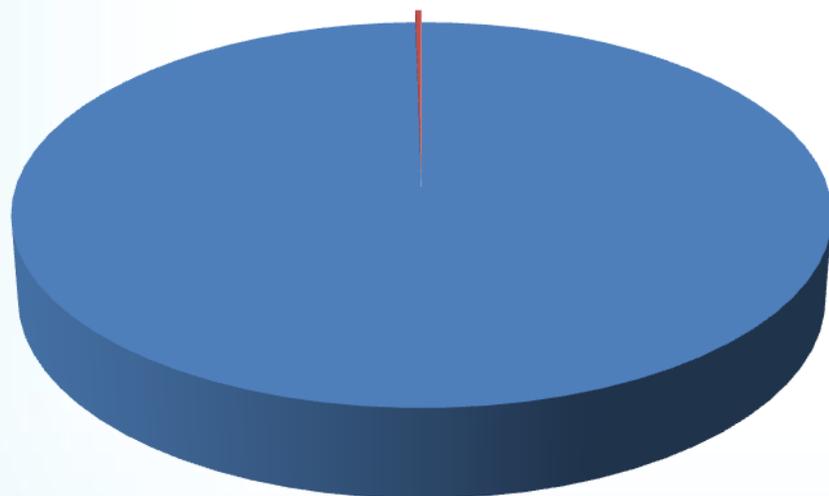
2011

| | |
|---|---|
| MINCULTURA | ALCALDIAS |
| GOBERNACIONES | SENA |
| ALTA CONSEJERIA PARA LAS REGIONES Y LA PARTICIPACION CIUDADANA PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA-APP | GOBERNACION DIFERENTES DEPARTAMENTOS |
| ASOPLAZAS | SECRETARIAS TURISMO |
| SECTOR PRIVADO | ICONTEC |



INSCRITOS EN CC VS R.N.T.

EMPRESAS DEL SECTOR GASTRONOMICO



■ TOTAL EN CAMARA DE COMERCIO

■ RESTAURANTES CON R.N.T

| DETALLE | RAZONES SOCIALES | % |
|-----------------------------|------------------|------|
| TOTAL EN CAMARA DE COMERCIO | 293.123 | 100 |
| RESTAURANTES CON R.N.T | 923 | 0,31 |

DOFA

**DEBILIDADES:
Eliminarlas**

- **Falta de identidad**
- **Falta de cohesión y articulación del sector**
- **Vulnerabilidad del sector (Peligro Financiero)**
- **No comprensión de la virtud gastronomía + turismo como generación de ingreso**

DOFA

OPORTUNIDADES :

Aprovecharlas

- El boom gastronómico
- Reconocimiento de la gastronomía Latinoamericana
- Paginas web activas
- Posibilidades de participación en eventos internacionales
- Mejor posicionamiento de Colombia en el mundo
- Crecimiento del sector turismo en Colombia.
- WEB. Redes sociales.
- Alianza restaurantes agencias de viajes

DOFA

**FORTALEZAS:
Utilizarlas**

- **Multirregionalidad**
- **Voluntad de trabajar en las regiones**
- **Cantidad de investigación en el sector**
- **Múltiples eventos alrededor de la gastronomía**
- **Muchos elementos sobre los cuales trabajar.**
- **Calidad de Producto**
- **Más centros de establecimientos gastronómicos urbanos**
- **Festivales, ferias, etc.**

DOFA

**AMENAZAS:
Sortearlas**

- **Nosotros mismos (No credibilidad)**
- **Nuestros competidores**
- **Empirismo del sector**
- **Altos costos: Arriendos, impuestos, costos financieros= Poco crecimiento.**
- **Otras entidades del estado**

MEJORAMIENTO 2012

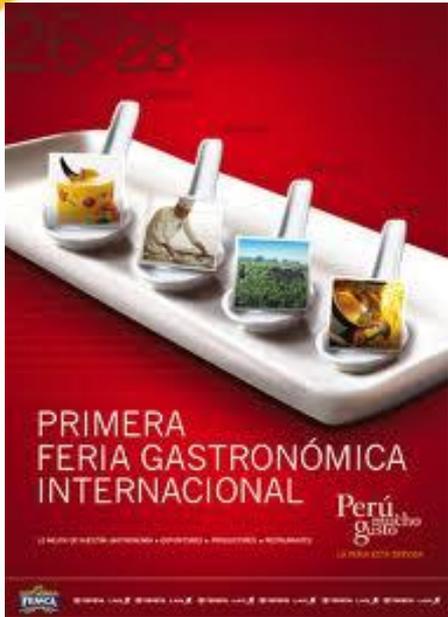
- **IDENTIDAD Y SENTIDO DE PERTENENCIA**
- **Seguir socializando el proyecto en el resto del país. Próximos destinos Amazonas, Córdoba, San Andrés, Meta**
- **Promoción de los Atractivos turísticos unidos a la Gastronomía**
- **Apoyo a las Rutas Gastronómicas que se están generando en las regiones.**

MEJORAMIENTO 2012

- Medir el impacto económico que generaría el circuito gastronómico en el País, incluyendo el consumo en establecimientos gastronómicos, las ventas en toda la cadena productiva agrícola, las empresas proveedoras y las compras de alimentos de consumo en el hogar.
- Apoyo a la política indicativa para la salvaguarda y rescate de las cocinas tradicionales colombianas.

MEJORAMIENTO 2012

- **Promocionar el empleo para los estudiantes de Gastronomía Colombiana en establecimientos especializados en esta línea. Baristas, cocineros tradicionales, Guías de gastronomía.**



Perú
mucho
gusto

Libro Chefs del Ecuador ¡GRATUITO!



Libro Chefs del Ecuador completo, resetas, fotos en alta resolución y en formato pdf... listo para descargar

Descárguelo desde el web de la ASOCIACION DE CHEF DEL ECUADOR (www.asochefsecuador.net) o dando click en este icono PDF



OTROS PAISES



Prosperidad
para todos



**Platos Emblemáticos
Identificados y
promocionados**

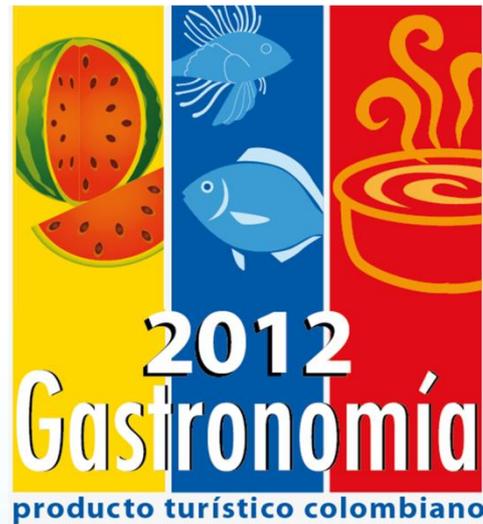


**Gastronomía reconocida
internacionalmente**



**MAS TURISTAS
VISITANDO COLOMBIA**

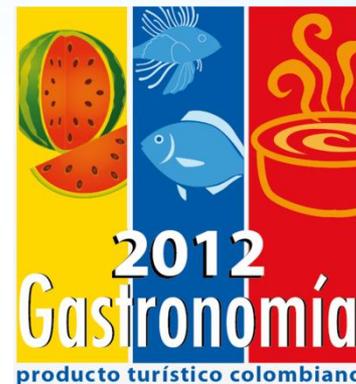
- **“EL HOMBRE ES.....
LO QUE COME ”**



**Josué de
Castro**

(Geopolítica del hambre)

**Prosperidad
para todos**



GRACIAS

viveCOLOMBIA
el país que llevas en el corazón

SABOREA COLOMBIA

Prosperidad
para todos