



**CONVOCATORIA PABELLÓN DE COCINAS TRADICIONALES 2023  
ALCALDÍA DE POPAYÁN - SECRETARÍA DE CULTURA Y TURISMO  
CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN**

## **PRESENTACIÓN**

La Secretaría de Cultura y Turismo del municipio de Popayán y la Corporación Gastronómica de Popayán, con el propósito de fomentar la conservación de nuestro patrimonio oral e inmaterial, promover el encuentro e intercambio de experiencias y saberes sobre las cocinas tradicionales de la región, el departamento y el municipio, y en procura de darle cumplimiento a lo establecido en la dimensión de desarrollo humano e inclusión social del plan de desarrollo “CREO EN POPAYÁN”, convoca a cocineros (as) populares para que participen del Pabellón de Cocinas Tradicionales que se realizará de manera centralizada y presencial en el Parque Francisco José de Caldas de la ciudad de Popayán, en el marco del XXI Congreso Gastronómico de Popayán.

## **CRONOGRAMA**

FECHA DE APERTURA DE LA CONVOCATORIA	Jueves 13 de abril de 2023
FECHA DE CIERRE DE LA CONVOCATORIA	Viernes 30 de junio de 2023
EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS	Del lunes 03 al jueves 06 de julio de 2023
PUBLICACIÓN DE SELECCIONADOS Y NOTIFICACIÓN	Viernes 07 de julio de 2023

## **REQUISITOS GENERALES DE PARTICIPACIÓN**

Los siguientes requisitos aplican para la convocatoria contenida en el presente documento:

- a) Demostrar experiencia mínima de 3 años en el ejercicio de la cocina tradicional.
- b) Propuesta escrita en físico que deberá contener:



- Lista de las preparaciones que ofrecerá durante el evento (no más de siete), con sus cantidades, peso y/o tamaño y precios. Esta lista será fijada en un lugar visible del stand y será inalterable. **Anexo 1.**
  - Fotografías reales de los productos en las cantidades ofrecidas para el evento y en la presentación para el servicio al público. **Nota:** No se considerarán propuestas cuyas fotografías provengan de páginas de internet.
  - Fotocopia de cédula de la persona responsable del Stand.
  - Rut actualizado año **2023** de la persona responsable del Stand.
  - Solo podrán estar **cuatro (4)** personas en el interior del Stand.
  - Certificado en manipulación de alimentos expedido únicamente por la **Secretaría de Salud Municipal** (no se admitirán certificados del SENA o cursos virtuales) vigente a septiembre de 2023, de **TODAS** las personas que estarán en el Stand.
  - Lista de electrodomésticos o gasodomésticos a utilizar en la Cocina. **Anexo 2.**  
**Nota:** Están prohibidos los electrodomésticos que en su funcionamiento utilicen resistencias, tales como: estufas, sartenes, hornos, vitrinas y grecas, etcétera.
- c) Las cocinas deberán funcionar los días jueves 07, viernes 08, sábado 09 y domingo 10 de septiembre de 2023, en horario de 9:00 a.m. hasta las 9:00 p.m., garantizando la existencia de producto para su venta durante todo el tiempo.
- d) Está totalmente prohibida la venta de bebidas, gaseosas, agua, cervezas y licores, incluso los artesanales.

#### APORTE INSTITUCIONAL PARA LOS SELECCIONADOS

- a) Una cocina de 3.60 mts x 3.60 mts con punto de energía, agua y alcantarillado.
- b) Un lavaplatos con rejilla.
- c) Un tablón y dos sillas rimax.



- d) Acompañamiento y asesoría por parte del personal de la Secretaría de Cultura y Turismo, la Corporación Gastronómica de Popayán y Cuerpo de Bomberos Voluntarios de Popayán.
- e) Los stands se entregará el día miércoles 06 de septiembre de 2023 a partir de las 8:00 a.m. para su debido montaje y pruebas de equipos.
- f) Las propuestas en físico que entreguen los aspirantes no serán devueltas a quienes las presenten. Quedan haciendo parte de los archivos de la Corporación Gastronómica.

### REQUISITOS DE LOS SELECCIONADOS POR COCINA

- a) **Paz y salvo** de Impuesto de Industria y Comercio (ICA), correspondiente a la participación en el XXI Congreso Gastronómico de Popayán.
- b) **Presentación del personal acorde con el evento**, destacándose el uso obligatorio de uniforme, preferiblemente de color blanco con tapabocas y cofia para cubrir el cabello.
- c) El menaje de servicio al público debe ser **biodegradable** en su totalidad. No se permitirá el uso de recipientes fabricados en icopor. Se recomienda servir en hoja de plátano, bijao, papel kraft, bolsas de papel, platos de cartón y similares.
- d) Los Stands deben contar, cada uno, con **Extintor Tipo K**.
- e) Está totalmente prohibida la venta de bebidas, gaseosas, agua, cervezas y licores, incluso los artesanales.
- f) No se puede sub arrendar, ni destinar espacios adicionales para la comercialización de otros productos diferentes a los aprobados por la Corporación Gastronómica de Popayán.
- g) No se puede utilizar sonido, perifoneo, o eventos folclóricos en los stands, ESTOS EVENTOS SON EXCLUSIVOS DE LAS TARIMAS.
- h) Cumplimiento estricto de los horarios establecidos de 9:00 a.m. a 9:00 p.m.
- i) Asistencia obligatoria a capacitación y recomendaciones previas, convocadas por la Corporación Gastronómica de Popayán en temas de seguridad, bioseguridad, salud en el trabajo, eléctricos, logísticos y de primeros auxilios.
- j) Cumplimiento del acta de compromiso en todos sus aspectos y aceptación de las condiciones establecidas en ese documento. Para este efecto, la persona responsable del stand deberá firmar la correspondiente acta.



**NOTA 1:** Si no cumple al primer llamado de atención por infracción o falta en el cumplimiento de cualquier punto establecido en este documento o en el contrato, la Corporación Gastronómica de Popayán podrá ordenar el cierre definitivo e inmediato del Stand o Puesto que haya incurrido en la falta, sin pagar indemnización alguna a la persona sancionada.

## PERFIL DEL PERSONAL CONVOCADO

Cocineros (as) populares y portadores de tradiciones culinarias del Municipio de Popayán.

## PROCESO PARA PARTICIPAR

- Presentar propuesta escrita en la Corporación Gastronómica de Popayán, Calle 5 # 4 - 33, entre los días **jueves 13 de abril al viernes 30 de junio de 2023, en horario de oficina. No se aceptaran propuestas incompletas.**
- Diligenciar el formulario de participación el cual deberá ir anexo a la solicitud escrita de participación. **Anexo 1.**
- Anexar fotografía (tamaño 3x4) actual de la persona responsable del stand en el formulario de inscripción.



ANEXO 1  
PABELLÓN DE COCINAS TRADICIONALES 2023  
XXI CONGRESO GASTRONÓMICO DE POPAYÁN

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Fotografía de  
la persona  
titular de la  
cocina.

Fecha: \_\_\_\_\_

DATOS DEL PARTICIPANTE

Nombre del Proponente: \_\_\_\_\_

Documento de identidad: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

Correo electrónico: \_\_\_\_\_

PLATOS FUERTES O PRINCIPALES CON LOS QUE SE INSCRIBE

Platos	Cantidad, Peso y/o Tamaño	Precio
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		



### BEBIDAS CON LAS QUE SE INSCRIBE

Bebidas	Cantidad (ML / OZ)	Precio
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		



ANEXO 2  
XXI CONGRESO GASTRONÓMICO DE POPAYÁN

LISTADO DE ELECTRODOMESTICOS

N°	ELECTRODOMESTICO	VOLTIOS	POTENCIA	INTENSIDAD	CORRIENTE ALTERNA	CORRIENTE CONTINUA
		(v)	(W)	(amp)	(ac)	(cc)
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

Certifico que conozco el Reglamento del Pabellón de Cocinas Populares y me comprometo a cumplirlo en todas sus partes.

Firma \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

Cédula \_\_\_\_\_