

REALIZAR UN OBSERVATORIO DEL SECTOR GASTRONOMICO DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA, EN UNA PRIMERA ETAPA CON LOS RESTAURANTES FORMALES DEL CENTRO HISTORICO EN EL MUNICIPIO DE POPAYÁN AÑO 2019



FUNDACIÓN  
UNIVERSITARIA  
DE POPAYÁN

**ESTUDIANTE**  
DANIEL FELIPE GUTIERREZ URBANO

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DE POPAYAN  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES  
PROGRAMA DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS  
POPAYAN  
2019

## TABLA DE CONTENIDO

	<b>PAGINA</b>
Introducción.....	3
Justificación.....	5
Información General de la Empresa.....	7
Filosofía Organizacional.....	7
Diagnostico Situacional.....	9
Descripción y Análisis de la Situación.....	10
Planteamiento del Problema.....	11
Objetivos.....	13
General.....	13
Específico.....	13
Marco de Referencia.....	14
Marco Teórico.....	14
Marco Legal .....	19
Análisis de los datos.....	22
Análisis de los resultados.....	26
Satisfacción de los popayanés con la oferta gastronómica en el sector histórico de Popayán....	47
Caracterización de los Establecimientos de Gastronomía en el sector histórico de Popayán....	56
Conclusiones.....	63
Recomendaciones.....	64
Bibliografía.....	66

## 1. INTRODUCCIÓN

Para el desarrollo de esta investigación se busca realizar un observatorio del sector gastronómico del departamento del Cauca, delimitado a los restaurantes formales en el municipio de Popayán Sector histórico, intentando encontrar posibles causas que determinen el impacto que genera el sector gastronómico en el municipio.

Popayán siendo una ciudad de gran variedad de cultura y gastronomía, es considerada como un atractivo para locales y extranjeros a ser visitada en temporadas como lo son ( semana santa, eventos gastronómicos, ferias culturales etc.), que de cierta manera es cuando más se mueve la economía en la ciudad, no menos importante durante el transcurso del año en Popayán se reciben visitantes de diferentes partes del mundo, con la idea de experimentar la cultura, gastronomía, música, artesanía, historia, folclor.

Para la Cámara de Comercio del Cauca desarrollar esta investigación es un factor muy importante porque permitirá a la institución tener una idea más clara de este sector de la economía en nuestro departamento, ya como lo menciona Silva y Sarmiento (2014) uno de los factores necesarios para que la economía tenga la capacidad de producir cada vez más bienes y servicios (crecimiento económico) y que este sea sostenible (desarrollo económico), es el capital humano.

En el desarrollo de esta investigación se encontrará algunos indicadores económicos (PIB, participación del sector gastronómico), bases de datos actualizada de la Cámara de Comercio del Cauca, donde se evidencia ítems como número de establecimientos, tamaños de las empresas, clasificación por códigos CIIU entre otros, los principales hábitos de consumo y grado de satisfacción de las personas con la oferta gastronómica, y la caracterización de los establecimientos de gastronomía. Con el fin de obtener una adecuada información, y que el desarrollo de esta primera

etapa permita generar un insumo para ir realizando un planteamiento de estrategias que se puedan ir aplicando al sector gastronómico.

## 2. JUSTIFICACIÓN

La UNESCO nombra a Popayán como LA CIUDAD GASTRONOMICA, desde agosto del año 2005, esto género en la ciudad un aspecto positivo ya que desde años atrás se realizan diferentes actividades gastronómicas buscando dar fortalecimiento a la economía del departamento.

Desde entonces se dice que el departamento del Cauca dispone de gran variedad de platos típicos y cultura, pero a ciencia cierta no se conoce que impacto ha generado este reconocimiento al departamento del Cauca y que estrategias se han aplicado año a año para fortalecer y no permitir que esta tradición se pierda.

Para la Cámara de Comercio del Cauca desarrollar esta investigación es un factor muy importante porque permitirá conocer que impacto genera el sector de la gastronomía en el municipio de Popayán. Además de evidenciar los resultados en esta primera etapa, se quiere llegar a la reflexión oportuna, y formular algunas estrategias para el debido fortalecimiento del sector gastronómico en nuestro departamento.

Además, desde el área de Cultura y Turismo se pretende hacer un aporte mediante la práctica empresarial con la generación de información de los establecimientos comerciales de tal forma que sea el inicio para que la Cámara de Comercio de forma consecutiva pueda continuar elaborando investigaciones relacionadas a los sectores que le compete, y así ser una fuente de desarrollo para la Fundación Universitaria de Popayán al solicitar continuamente estudiantes que puedan intervenir en las investigaciones mediante la modalidad de Pasantías en la entidad y contribuir a la formación de los futuros profesionales que egresan de la Fundación Universitaria de Popayán.

Es importante resaltar que, para el futuro profesional, realizar esta investigación genera un aspecto de crecimiento profesional, que le permite extender su campo de conocimientos, experiencia en el

desarrollo de investigaciones, y generar en el futuro profesional la iniciativa que le permita continuar elaborando investigaciones que aporten al desarrollo de la sociedad.

### 3. INFORMACION GENERAL DE LA EMPRESA

**Nombre de la Empresa:** Cámara de Comercio del Cauca

**Teléfono:** 8243625 – EXT: 109

**Ubicación:** Popayán – Cauca – Colombia

**Dirección:** Carrera 7 # 4 – 36 / Centro

**Página Web:** [www.cccauca.org.co](http://www.cccauca.org.co)

#### 3.1. FILOSOFIA ORGANIZACIONAL

##### **Misión:**

La Cámara de Comercio del Cauca, es una entidad sin ánimo de lucro que trabaja por el desarrollo regional a partir de servicios que apoyan las capacidades empresariales, orienta los recursos y esfuerzos de todo su equipo de trabajo para el mejoramiento de la productividad, la competitividad, el emprendimiento y la articulación institucional de la región.

##### **Visión:**

En el año 2024, en el centenario de su fundación, la Cámara de Comercio del Cauca será un referente en el suroccidente Colombiano como entidad clave de fomento del desarrollo empresarial y social, con servicios innovadores y capacidad de respuesta en beneficio de los empresarios de la región.

Con un equipo humano competente y con vocación de servicio, entregamos valor a nuestros clientes, colaboradores, aliados y a la región, involucrados activamente con el crecimiento, internacionalización y desarrollo económico del Cauca.

### 3.2. Valores:

- ✓ **Vocación de Servicio:** Trabajar en equipo con amor para brindar una respuesta oportuna y satisfactoria.
  
- **Responsabilidad:** Cumplir con efectividad nuestros compromisos y asumir consecuencias de los actos.
  
- **Lealtad:** Es un sentimiento que nos permite estar firmes ante los objetivos, principios y misión de la Institución.
  
- **Honestidad:** Ser correcto en el sentir, pensar y actuar.
  
- **Respeto:** Actitud de reconocer y valorar los derechos de los demás.
  
- **Confianza:** Brindar certeza, seguridad y credibilidad en nuestras acciones.



#### **4. DIAGNOSTICO SITUACIONAL**

Al momento de iniciar la practica universitaria en el área de Cultura y Turismo de la Cámara de Comercio del Cauca, y de entrevistarse con la coordinadora del área se conoce lo siguiente:

La idea de abordar este observatorio del sector gastronómico es ir recolectando la debida información que pueda ser utilizada como base en la Cámara de Comercio del Cauca para poder realizar el debido proceso de fortalecimiento empresarial a los actores que hacen parte de este importante sector en nuestro municipio. Ya que desde el área de cultura y turismo no se ha realizado y no se tiene un insumo que permite conocer la percepción de satisfacción de las personas que han visitado los establecimientos de gastronomía, y una caracterización de los restaurantes formales que se encuentran ubicados alrededor del centro histórico de Popayán (La muestra son 50 Establecimientos).

Teniendo presente esta situación que no se ha generado un insumo de este sector, es de gran importancia abordarlo ya que como se menciona anteriormente la Cámara de Comercio del Cauca es una entidad que promueve el debido fortalecimiento empresarial y apoyo al emprendimiento. Adicional los emprendedores que desean incursionar en este sector generalmente se acercan al área de cultura y turismo solicitando alguna información del sector para tomar las respectivas estrategias para su emprendimiento, al no contar con esta información es imposible dar respuesta a dichas solicitudes. Por estos motivos se da inicio al observatorio gastronómico en una primera etapa en el municipio de Popayán trabajando con los restaurantes formales, en el sector histórico de la ciudad. Donde la segunda etapa se trabajaría con los restaurantes informales, con la intención de lograr formalizarlos ante Cámara de Comercio del Cauca.

#### **4.1. DESCRIPCION Y ANALISIS DE LA SITUACION.**

Se da inicio al Observatorio del sector gastronómico del departamento del Cauca, en una primera etapa con los restaurantes formales del centro histórico en el municipio de Popayán, con la firme intención de generar un insumo en el área de cultura y turismo de la Cámara de Comercio del Cauca, que le permita a la coordinadora del área desarrollar un plan de formaciones para el debido fortalecimiento a los empresarios y colaboradores de este importante sector de la gastronomía en nuestro municipio. Desde las recomendaciones que se le darían al terminar la primera etapa del observatorio gastronómico.

Al analizar esta situación que no se ha generado un insumo del sector gastronómico desde la Cámara de Comercio del Cauca, no se tiene una percepción de cuál es el impacto que se genera desde este sector gastronómico al municipio de Popayán, ni cómo se puede proceder a realizar el debido plan de fortalecimiento empresarial a través de diferentes formaciones que puede ofrecer la Cámara de Comercio a los empresarios y colaboradores que conforman este sector gastronómico.

Adicional generando esta información se pretende que desde el área de cultura y turismo se sigan elaborando estudios e investigaciones como (Impactos económicos, creación de indicadores entre otros), de este sector y de todos los sectores que competen al área. Con el propósito que se pueda realizar el fortalecimiento empresarial y la consecución de nuevos emprendimientos en este sector.

## 5. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Para la gran mayoría de turistas que llegan al departamento del Cauca, es indispensable consumir la gastronomía local y ser partícipes de la cultura esto con el fin de llevar una grata experiencia turística, buscando los mejores restaurantes y hoteles que les puedan brindar los principales platos típicos de la zona, esto para el departamento se toma como un dato positivo ya que (...) “¡todos los turistas quieren vivir una experiencia en su visita que les quede en el recuerdo y todos ellos necesitan comer!”<sup>1</sup>

Se ha identificado como principal problema la falta de información estructurada sobre la dinámica empresarial del sector gastronómico en el departamento del Cauca, especialmente en el municipio de Popayán. Se debería contar con un observatorio del sector gastronómico, en el área de cultura y turismo, pero infortunadamente no existe, lo que ha generado una serie de dificultades en el área de cultura y turismo de la Cámara de Comercio del Cauca, ya que en ocasiones se acercan empresarios, emprendedores e incluso la misma ciudadanía solicitando información y no se le puede brindar correctamente ya que hasta el momento no se ha generado un insumo del sector gastronómico. Consecuentemente a la falta de información del sector se hace un poco complejo el debido fortalecimiento y acompañamiento al sector gastronómico.

La información que existe acerca de un observatorio gastronómico se puede consultar en la Cámara de Comercio del Quindío, donde se encuentran ítems como número de establecimientos, satisfacción de los quindianos, oferta gastronómica, indicadores económicos entre otros. Por tal motivo se toma como base para dar inicio a la primera etapa de esta investigación, así mismo la Cámara de Comercio del Cauca cuenta con estudios en satisfacción que se realizan en (Semana

---

<sup>1</sup> [https://www.diarioinformacion.com/especiales/revista-turismo-costa-blanca/2018/01/turismo-gastronomico-importancia-economia-local-n1369\\_1\\_40516.html](https://www.diarioinformacion.com/especiales/revista-turismo-costa-blanca/2018/01/turismo-gastronomico-importancia-economia-local-n1369_1_40516.html)

Santa, Congreso Gastronómico, Visitas al Punto de Información Turístico), entre otros. Pero no cuenta con este insumo importante del observatorio gastronómico que le permita dar respuesta a las solicitudes del público en general.

Dentro de la problemática también se encuentran aquellos prestadores del servicio de gastronomía de manera informal ya que esa actividad económica solamente la practican de alguna manera los fines de semana a las afueras de la casa de familia, carpas, o establecimientos que son temporales mientras ejercen ese tipo de actividad. Lo que con lleva a trabajar en una segunda etapa de la investigación, toda la parte informal del sector gastronómico.

Teniendo en cuenta que el sector gastronómico de un país, departamento o municipio no solo se beneficia a quien provee a los turistas de los platos típicos de la región, sino también su entorno y por consiguiente dinamiza la económica local, desde la agricultura, la pesca, la ganadería, artesanía y comercio por mencionar algunos.

El desarrollo de esta investigación tiene como propósito realizar un observatorio gastronómico en el municipio de Popayán, donde se pueda evidenciar el impacto que genera el sector gastronómico. Trabajando con aquellos empresarios que se encuentran formalizados ante Cámara de comercio, ubicados principalmente en el centro histórico de la ciudad.

### **5.1. PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN**

¿Cuál es el impacto generado al sector gastronómico en el departamento del Cauca, desde las empresas formales en el Municipio de Popayán?

## **6. OBJETIVOS**

### **6.1. GENERAL**

Realizar un observatorio del sector gastronómico en el municipio de Popayán, impactando los restaurantes formales en el centro de la ciudad.

### **6.2. ESPECÍFICOS**

- Identificar los principales hábitos de consumo y grado de satisfacción de las personas con la oferta gastronómica.
- Conocer la oferta de los establecimientos de gastronomía.
- Plantear recomendaciones para el sector y los posibles retos que enfrentan.

## **7. MARCO DE REERENCIA**

El marco de referencia está conformado por 2 partes. La primera parte es el marco teórico donde permite ubicar el tema objeto de estudio dentro de las teorías existentes que se usaran directamente en el desarrollo de la investigación. La segunda parte consiste en el marco legal donde el lector reconocerá las diferentes leyes que le rige al tema objeto de estudio en las cuales la Cámara de Comercio del Cauca hace un profundo énfasis en el tema de emprendimiento en nuestro municipio, así como las diferentes leyes que rigen algunos de los reconocimientos que tiene nuestro departamento.

### **7.1. MARCO TEORICO**

#### **GASTRONOMIA**

Según artículo publicado por (Muzeum Gastronomie, 2019), La gastronomía es una disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida durante un período de tiempo determinado. El término nace de la unión de dos palabras griegas: *gastros* (estómago) y *nomos* (conocimiento). En un sentido estricto, su objeto es el arte culinario, la relación entre preparar, servir y consumir comida.

De forma que en este apartado nos enseña que la gastronomía tenía una teoría un poco más re acida al verdadero centro de conocimiento que se puede llegar hoy en día.

Según para (Brillat, 1802) gran filósofo, la gastronomía es el conocimiento fundado en razón de todo lo que tiene relaciones con el hombre en tanto que se sustenta. Su fin es velar por la conservación de los hombres mediante el mejor sustento posible.

Para (Brillat, 1802) se trataba más de una forma de conservación a través del tiempo mediante la alimentación adecuada según nos cuenta en su libro *Filosofía del gusto*, donde aclara la importancia

de velar por la relación hombre-comida con el fin de una conservación adecuada de generación en generación y transmitir el conocimiento de la teoría de la gastronomía.

Para (Torres, 2012) Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad.

Concluyendo las anteriores teorías por algunos autores en su momento reconocidos se llega a la idea que miraban desde sus puntos de vista la palabra gastronomía desde un ámbito muy filosófico y más a la preservación del hombre como tal. Lo que hoy en día sigue aplicando pero a esto se han agregado nuevos ítems como lo menciona (Navarro, Serrano, Lasa, & Aduriz, 2012) [...] esta perspectiva evoluciona, y se introducen otros conceptos, como el manejo higiénico de los alimentos, nuevos ingredientes, usos de la tecnología, la innovación y diseño de platillos que además de ser nutritivos sean deliciosos al paladar, junto con el manejo de nuevas texturas y sabores que provoquen que el comensal tenga nuevas sensaciones, mientras consume los alimentos.

El mejor concepto aplicado a este proyecto la mencionada por (Navarro, Serrano, Lasa, & Aduriz, 2012), donde introducen los diferentes ítems que hoy en día se tienen en cuenta en el sector de la gastronomía. Donde se aplica higiene, calidad, innovación, diseño entre otras en cada una de las tradiciones gastronómicas que existen en nuestro departamento del Cauca.

## TRADICION

Conozcamos algunas teorías expuestas sobre la “tradición”. De esta manera podremos sugerir el significado del término “tradición gastronómica” mencionado en algunos apartados de este trabajo.

En su artículo (María, 2005) La palabra apunta, por un lado, hacia todo aquello que se hereda de los antepasados, así como, de una u otra forma, a los actos que se repiten en el tiempo o que provienen de otra generación.

Para esta referente nos apunta a que son actos religiosos, políticos, gastronómicos, culturales que se transmiten de diferentes maneras en el transcurso del tiempo en un mismo grupo o familia.

Porque la teoría del profesor (Arévalo) en su artículo apunta que la tradición es una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra; y espacialmente, de un lugar a otro. Es decir, la tradición varía dentro de cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales; y entre las diferentes culturas.

Podemos ver que en ambos casos se nos explica que la palabra tradición es una “construcción social que cambia temporalmente de generación”, ya que la tradición a través del conocimiento no es modificable, más bien ella se va ajustando a las diferentes espacios, herramientas y costumbres que con el del tiempo el grupo social le va dando.

Por tal motivo hablar de una **tradición gastronómica**, en el presente trabajo se refiere a los diferentes conocimientos (recetas) que se han pasado de generación en generación a través de familias, para ajustarla en el tiempo y satisfacer las necesidades gastronómicas de los diferentes comensales que pueden deleitarse con los diferentes platillos que se ofrecen.



## **CULTURA**

Para (Gonzalez, 2000) lo expresa como un conjunto de ideas, creencias, actitudes, valores jerarquizados, tecnologías y sistemas de pensamiento y comunicación, de acuerdo con los cuales organizamos nuestras vidas como partes de grupos estructurados.

Por otro lado en el trabajo de tesis de (Gloria & Martínez, 2003) citan a (Batalla, 2003) según este autor afirma la cultura es un conjunto relativamente limitado de conocimientos, habilidades y formas de sensibilidad que se agrupan principalmente en las bellas artes y otras actividades intelectuales, por lo cual el acceso es limitado y exige un tipo particular de educación, condiciones individuales, familiares y sociales que proyectan una concepción elitista del término por lo cual se vuelve patrimonio de pocos.

Nos exponen una teoría más profunda ya que asemeja que no todas las personas pueden acceder a una cultura y más cuando se trata de una científica que requieran dominios intelectuales u ciertos rasgos para acceder. Como no todas las familias se les transmite una cultura en relación a una gastronomía en concreto son personas que gozan de un patrimonio que no todos pueden acceder.

Para la (UNESCO, 2006) es el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social. Ello engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y creencias.

Así como para la UNESCO, es un conjunto de diferentes rasgos que se tiene en una sociedad y de la cual se crean diferentes culturas así mismo lo expresa (Eagleton, 2000) la cultura se puede entender, aproximadamente, como el conjunto de valores, costumbres, creencias y prácticas que constituyen la forma de vida de un grupo específico.

## **TURISMO**

(Bukart & S, 1981) nos expone el turismo como los desplazamientos cortos y temporales de la gente hacia destinos fuera del lugar de residencia y de trabajo, y las actividades emprendidas durante la estancia en esos destinos.

A su vez (Pérez & Villa, 2011) señalan que el turismo es un fenómeno que se presenta cuando uno o más individuos se trasladan a uno o más sitios diferentes de los de su residencia habitual por un periodo mayor a 24 horas y menor de 180 días, sin participar en los mercados de trabajo y capital de los sitios visitados.

Organizaciones como (FONTUR, 2019) expresan que es un conjunto de actividades que realizan las personas –turistas– durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, con fines entre otros de ocio, cultura, salud, eventos, convenciones o negocios.

Y para (SECTUR, 2019) Comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, y otros motivos no relacionados con el ejercicio de una actividad remunerada en el lugar visitado.

El turismo según nos lo expresan los diferentes autores y organizaciones lo podemos entender como actividades fuera de nuestro entorno habitual, excluyendo claramente actividades remunerables. El Turismo es una actividad que genera dinamización en las economías locales, ya que permite generar ingreso de dinero proveniente de otros lugares y no del mismo entorno donde se desarrolla la actividad turística.

## 7.2. MARCO LEGAL

En este apartado mencionaremos algunas leyes en donde se desenvuelve el área de Cultura y Turismo de la Cámara de Comercio, en sector de turismo y que de igual forma aplicarían para el presente trabajo de Pasantía.

Donde como primera instancia mencionaremos la siguiente ley;

### ***LEY 300 DE 1996***

*“Por la cual se expide la Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones.”*

La cual es modificada en con la **Ley 1101 de 2006**, que establece básicamente la contribución parafiscal del turismo, la cual se debe hacer trimestral y que equivale al 2.5 por mil de las ventas netas. Nuevamente a esta ley se le realiza una segunda modificación por medio de la **Ley 1558 de 2012**, esta modifica sobre todo la parte de sostenibilidad turística y calidad turística.

Es de resaltar que en la ley que acabamos de mencionar en su Título VIII habla sobre los aspectos operativos que deben tener los prestadores de servicios turísticos y que mediante el **Decreto 504 de 1997**, se decreta el RNT (Registro Nacional de Turismo) que hablan los artículos 61 y 62 de la Ley 300 de 1996. Y el cual tuvo una modificación mediante el **Decreto 2074 de 2003**.

Avanzando en la realización de la Pasantía y desarrollo del trabajo mencionaremos la presente ley;

### ***LEY 891 DE 2004***

*“Por la cual se declara Patrimonio Cultural Nacional las Procesiones de Semana Santa y el Festival de Música Religiosa de Popayán, departamento del Cauca, se declara monumento Nacional un inmueble urbano, se hace un reconocimiento y se dictan otras disposiciones.”*

Es de gran importancia mencionar esta ley ya que hace alusión a la pequeña reseña que le hicimos al Sr. Álvaro Garzón López, y como lo mencionamos fue un hombre dedicado para que nuestra bella ciudad entrara en la lista de UNESCO las Procesiones de Semana Santa como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad y como Ciudad gastronómica creativa de la UNESCO. Ley que justamente apoya y defiende tan importantes reconocimientos a Popayán. Al igual la siguiente ley;

***LEY 1037 DE 2006***

*“Por medio de la cual se aprueba la “Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial”, aprobada por la Conferencia General de la Unesco en su XXXII reunión, celebrada en París y clausurada el diecisiete (17) de octubre de dos mil tres (2003), y hecha y firmada en París el tres (3) de noviembre de dos mil tres (2003).”*

Donde es aprobada la conferencia general de la UNESCO con el fin de salvaguardar el patrimonio cultural.

Es de gran importancia para la Cámara de Comercio del Cauca el fortalecimiento empresarial y apoyo a quienes están en proceso de formación y creación de empresas que no cabe duda que la entidad se apoya bajo la siguiente ley;

***LEY 1014 DE 2006***

*“De fomento a la cultura del emprendimiento.”*

Ley que fomenta la innovación y cultura del emprendimiento para la creación de empresas mediante diferentes entidades públicas y privadas. Creando vínculos entre los sectores educativos y empresariales para que la economía crezca por medio de la creación de empresas innovadores y fortalecimiento a las pequeñas y medianas empresas.

No obstante, también existen diferentes normas para los establecimientos que según su actividad económica deben cumplir, para ello se aprueban las NORMAS TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA (NTS). Que según (MinComercio , 2019) para los establecimientos de gastronomía son:

- ✓ NTS- USNA 001. Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción. 2015.
- ✓ NTS- USNA 002. Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos. 2015.
- ✓ NTS –USNA 003 Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad. 2016.
- ✓ NTS-USNA 004. Manejo de recursos cumpliendo con el presupuesto y el plan de trabajo definido por el establecimiento gastronómico. 2016.
- ✓ NTS-USNA 005 I. Actualización. Coordinación de la Producción de Alimentos de acuerdo con los Estándares procedimientos y estándares establecidos, 2018.
- ✓ NTS - USNA 007 Norma Sanitaria de manipulación de alimentos, 2017
- ✓ NTS-USNA 006 I actualización. Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica, 2012.
- ✓ NTS-USNA 008 II actualización. Categorización de restaurantes por tenedores, 2018
- ✓ NTS-USNA 009. Seguridad industrial para restaurantes, 2007
- ✓ NTS-USNA 010. Servicio al cliente en establecimientos de comida rápida, 2007.
- ✓ NTS-USNA 011. Buenas prácticas para la prestación del servicio en restaurantes 2012

## 8. ANALISIS DE LOS DATOS

Antes de abordar de lleno este trabajo de pasantía realizado en la Cámara de comercio del Cauca, quiero remitirme a dos de los cinco reconocimientos que tiene nuestra ciudad por la UNESCO. El primero de ellos dado en el año 2005, cuando la UNESCO declara a Popayán como **LA CIUDAD UNESCO DE LA GASTRONOMIA**, cuatro años más tarde (2009) la UNESCO declara nuestra celebración religiosa de Semana Santa como **PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL DE LA HUMANIDAD**.

Teniendo presente que en el año 2004 el gobierno nacional en ese entonces en cabeza del Expresidente Álvaro Uribe Vélez aprueba **la ley 891 de 2004** *“Por la cual se declara Patrimonio Cultural Nacional las Procesiones de Semana Santa y el Festival de Música Religiosa de Popayán, departamento del Cauca, se declara monumento Nacional un inmueble urbano, se hace un reconocimiento y se dictan otras disposiciones.”*, donde también se reconoce la Semana Santa como Patrimonio Cultural Nacional al igual que el festival de música religiosa de la ciudad. (Ley 891 De 2004 ; Secretaria senado, 2019)

Detrás de estos dos reconocimientos estuvo un gran artífice el Sr. Álvaro Garzón López (1939 – 2018), quien dedicó gran parte de sus años de vida en recuperar la tradición en nuestra ciudad y dejar un gran legado, como es su valioso aporte en estos dos reconocimientos que tiene Popayán. Y que hoy por hoy gracias a ellos, la ciudad atrae a mucho turista tanto en la celebración de semana santa, como en los 4 días que se lleva acabo el congreso gastronómico en el Parque Caldas sector centro de la ciudad. No obstante, durante todo el año la ciudad recibe turistas tanto extranjeros como nacionales.

Álvaro Garzón López, se graduó de la Universidad Nacional como artista plástico (...) “*ganó una beca para estudiar en París en diferentes academias y ese camino en Europa lo llevó a la Unesco donde tuvo un papel importante en dos declaraciones importantes que cobijaron a su ciudad natal.*” (Burbano, 2018)

Cuando ingresa a la UNESCO ejerce el cargo de Secretario de la Comisión Colombiana y es en ese entonces cuando empieza el arduo trabajo por dejarle a su ciudad natal tan importantes reconocimientos. Además, dentro de su amplia experiencia desempeño el cargo de Secretario General del Cerlac (Centro Regional para el Fomento del Libro en América Latina y el Caribe), quien fue también uno de los gestores para la creación de este organismo intergubernamental.

Garzón López, antes de su infortunado deceso en una entrevista con el periodista José Dueñas deja claro cuáles fueron sus principales logros con nuestra ciudad – “*Considero que la donación masiva de libros para las bibliotecas públicas del departamento del Cauca; también lograr el reconocimiento “Popayán, Ciudad Gastronómica de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO” y la “Declaratoria UNESCO de las Procesiones de Popayán como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad”, serían los más representativos.*” (Lopez, 2018)

Para Popayán ostentar estos significativos reconocimientos ha sido una importante carta de presentación para cada uno de los turistas que nos visitan tanto nacionales como internacionales, muestra de ello tenemos que en Semana Santa 2019 según las encuestas realizadas desde el área de cultura y turismo de la Cámara de Comercio del Cauca, a través del punto de información turístico (PIT), se conoció que el 68% de turistas fueron nacionales se destacan los departamentos de Valle del Cauca, Cundinamarca y Antioquia, quien en su mayoría visitaron esta celebración religiosa, y el 32% restante fueron turistas internacionales procedentes en su mayoría de los siguientes países Francia, Estados Unidos y España, personas motivadas por referencias de amigos o familiares que

anteriormente ya habían visitado esta actividad religiosa de la ciudad (Datos Tomados de la Pagina de Cámara de Comercio del Cauca). Esto permite que la ciudad en esta semana tenga una importante dinamización a nivel económico, ya que se mueve mucho la parte comercial, alojamiento y gastronómico. Recalcar que la gran mayoría de turistas aparte de visitarnos por el evento religioso también tienen una motivación muy importante que es conocer nuestra cultura, historia y gastronomía. Aquí es muy importante el papel que juegan los diferentes museos que tiene nuestra ciudad, locales gastronómicos y las diferentes agencias turísticas.

Los museos les permiten a los turistas conocer un poco más a fondo la historia de nuestra bella ciudad, los establecimientos de gastronomía deleitar el paladar de nuestros visitantes, y las agencias que prestan el servicio de guía turístico a los alrededores de la ciudad y cuentan de forma muy resumida las diferentes historias que se llevaron a cabo en lugares icónicos de la ciudad como el puente del humilladero, torre del reloj, casa Mosquera entre otros.

De igual manera en la actividad que se realiza en el marco del CONGRESO GASTRONOMICO, Popayán es el foco de atención ya que es una actividad que se realiza con el fin de promover las tradiciones Culinarias de nuestro departamento. Para este año la versión XVII del congreso gastronómico tuvo como país invitado a Vietnam, Departamento Santander y Municipio Silvia, con el objetivo de darle a los amantes de la cocina un espacio para dar a conocer las diferentes tradiciones gastronómicas.

A raíz de estos importantes reconocimientos que tiene Popayán, y el Departamento del Cauca que en total suman 5, por la UNESCO. La ciudad realiza año a año diferentes eventos y actividades para seguir ostentando los reconocimientos que tiene por la UNESCO. Esto ha sido un arduo trabajo de las diferentes entidades que promueven la continuidad de dichos reconocimientos, entre las cuales encontramos la **JUNTA PERMANENTE PRO SEMANA SANTA, LA**



**CORPORACION GASTRONOMICA DE POPAYÁN, LA GOBERNACION DEL CAUCA** y la **ALCALDIA DE POPAYÁN** entre otras.

Importantes instituciones que hacen participación de los diferentes eventos y en especial a los gastronómicos se tiene a la universidad **CORPORACION UNIVERSITARIA COMFACUACA**, que mediante su programa de formación Gastronómica promueve el fortalecimiento de esta disciplina en nuestra ciudad, otra importante institución es el **SENA** que, a través de sus programas de formación de cocina básica, cocina internacional, cocina Colombiana ha tenido una participación importante en los eventos gastronómicos que se ha realizado en la ciudad de Popayán. Adicional es una fuente importante de fortalecimiento a una disciplina tan significativa como lo es la formación gastronómica a nivel Nacional.

Gremios como **ACODRES CAPITULO CAUCA (Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica)** y **COTELCO CAPITULO CAUCA (Asociación Hotelera y Turística de Colombia)**, propenden por los intereses de sus afiliados y por un desarrollo sostenible de la región donde tienen presencia.

Por otra parte, el gremio de **ACODRES** que representa a al sector gastronómico con sus afiliados y **COTELCO** de igual manera a la parte hotelera, cabe resaltar que en Popayán encontramos Hoteles con su propio restaurante. Estos gremios desarrollan actividades de formación cerrada para sus afiliados en diferentes áreas del conocimiento donde también se incluye de manera muy importante la gastronómica.

## 9. ANALISIS DE LOS RESULTADOS

### 9.1. PARTICIPACION DE LA GASTRONOMIA EN COLOMBIA

Para dar inicio al desarrollo de este trabajo, es de gran importancia hablar un poco sobre la participación del sector gastronómico a nivel nacional, y tener presente el aporte que este sector realiza al PIB (Producto Interno Bruto) en nuestro país. A continuación, podemos observar una pequeña radiografía de los aportes que realizan cada rama macro en el PIB

#### Producto Interno Bruto (PIB), Por ramas Macro de Actividades Económicas Primer Trimestre 2018/2019

##### 2019<sup>Pr</sup> – Primer trimestre

Actividad económica	Tasas de crecimiento	
	Serie original	Serie corregida de efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2019 <sup>Pr</sup> - I / 2018 <sup>Pr</sup> - I	2019 <sup>Pr</sup> - I / 2018 <sup>Pr</sup> - IV
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	1,4	0,8
Explotación de minas y canteras	5,3	2,2
Industrias manufactureras	2,9	-1,0
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado <sup>2</sup>	3,1	-0,4
Construcción	-5,6	-4,0
Comercio al por mayor y al por menor <sup>3</sup>	4,0	1,4
Información y comunicaciones	3,9	-1,7
Actividades financieras y de seguros	5,5	2,8
Actividades inmobiliarias	3,0	0,7
Actividades profesionales, científicas y técnicas <sup>4</sup>	3,0	5,7
Administración pública, defensa, educación y salud <sup>5</sup>	3,3	-0,9
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios <sup>6</sup>	2,1	0,0
<b>Valor agregado bruto</b>	2,8	0,1
Total impuestos menos subvenciones sobre los productos	2,6	0,3
<b>Producto Interno Bruto</b>	<b>2,8</b>	<b>0,0</b>

Fuente: DANE, Cuentas nacionales

Fuente: DANE, Cuentas nacionales

Pr: Cifras Preliminares

El Producto Interno bruto creció en 2,8% en el primer trimestre del 2019, con referencia al mismo periodo del año inmediatamente anterior. Siendo jalonado principalmente por la rama de **Actividades Financieras y de Seguros** con una participación del 5,5%, seguidos de **Explotación de minas y canteras**, y **Comercio al por mayor y al por menor** con una participación del 4,0% y donde se encuentra ubicado nuestro sector a estudiar (Sector Gastronómico).

### 2019<sup>Pr</sup> – Primer trimestre

Actividad económica	Tasas de crecimiento	
	Serie original	Serie corregida de efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2019 <sup>Pr</sup> - I / 2018 <sup>Pr</sup> - I	2019 <sup>Pr</sup> - I / 2018 <sup>Pr</sup> - IV
Comercio al por mayor y al por menor <sup>3</sup>	4,1	2,7
Transporte y almacenamiento	4,1	0,8
Alojamiento y servicios de comida	3,6	1,5
<b>Comercio al por mayor y al por menor<sup>1</sup></b>	<b>4,0</b>	<b>1,4</b>

Fuente: DANE, Cuentas nacionales

Fuente: DANE, Cuentas nacionales

Pr: Cifras Preliminares

La Rama Macro denominada **Comercio al por mayor y menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicio de comida**, podemos observarla desencadena en tres sub ramas importantes, apreciando la sub rama **Alojamiento y servicio de comida** aumento 3,6% en el primer trimestre del año 2019, respecto al mismo periodo del año 2018.

## Participación del Sector Gastronómico en los años 2017, 2018 al primer trimestre de 2019

Ramas de actividad	Variación porcentual - Series desestacionalizadas		
	Variación porcentual (%)		
	Anual	Trimestral	Año Total
Comercio	-0,6	-0,6	0,9
Mantenimiento y reparación de vehículos automotores; reparación de efectos personales y enseres domésticos	2,3	1,7	2,1
<b>Hoteles restaurantes, bares y similares</b>	<b>2,2</b>	<b>0,8</b>	<b>1,6</b>
<b>Comercio, reparación, restaurantes y hoteles</b>	<b>0,3</b>	<b>-0,1</b>	<b>1,2</b>

Fuente: DANE - Dirección de Síntesis y Cuentas Nacionales

Año 2017p Base 2005

LINK: [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/pib/bol\\_PIB\\_IVtrim17\\_oferta\\_demanda.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/pib/bol_PIB_IVtrim17_oferta_demanda.pdf)

**Tabla 7. Comercio al por mayor y al por menor<sup>1</sup>**  
**Tasas de crecimiento en volumen<sup>2</sup>**  
**2018<sup>pr</sup>**

Actividad económica	Tasas de crecimiento		
	Serie original		Serie corregida de efecto estacional y calendario
	Año corrido	Anual	Trimestral
	2018 <sup>pr</sup> / 2017 <sup>p</sup>	2018 <sup>pr</sup> - IV / 2017 <sup>p</sup> - IV	2018 <sup>pr</sup> - IV / 2018 <sup>pr</sup> - III
Comercio al por mayor y al por menor <sup>3</sup>	3,1	2,5	0,1
Transporte y almacenamiento	2,7	4,4	1,4
<b>Alojamiento y servicios de comida</b>	<b>3,7</b>	<b>1,9</b>	<b>-0,2</b>
<b>Comercio al por mayor y al por menor<sup>1</sup></b>	<b>3,1</b>	<b>2,9</b>	<b>0,4</b>

Fuente: DANE, Cuentas nacionales

Año 2018pr Base 2015

Link: [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/pib/bol\\_PIB\\_IVtrim18.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/pib/bol_PIB_IVtrim18.pdf)

2019<sup>Pr</sup> – Primer trimestre

Actividad económica	Tasas de crecimiento	
	Serie original	Serie corregida de efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2019 <sup>Pr</sup> - I / 2018 <sup>Pr</sup> - I	2019 <sup>Pr</sup> - I / 2018 <sup>Pr</sup> - IV
Comercio al por mayor y al por menor <sup>3</sup>	4,1	2,7
Transporte y almacenamiento	4,1	0,8
Alojamiento y servicios de comida	3,6	1,5
<b>Comercio al por mayor y al por menor<sup>1</sup></b>	<b>4,0</b>	<b>1,4</b>

Fuente: DANE, Cuentas nacionales

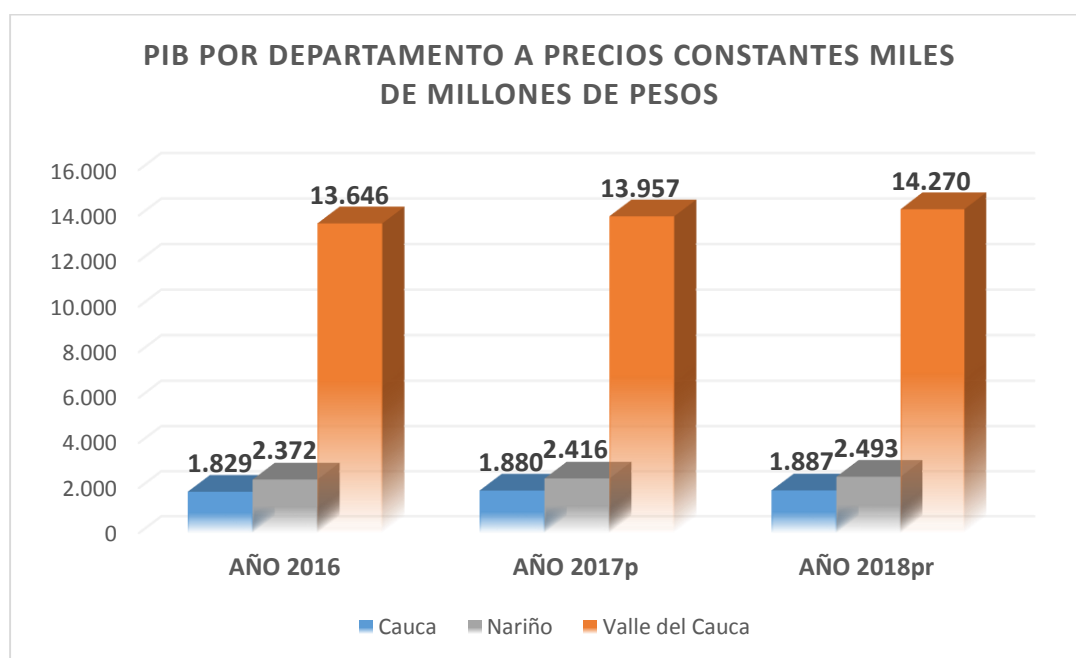
## Año 2019 I Trimestre Base 2015

La participación de la actividad de **comercio al por mayor y al menor**, en el año 2017 fue de 0.3% presentando un leve aumento, donde la sub actividad de **hoteles restaurantes, bares y similares** se encuentra nuestro sector a analizar; en este año aportó el 2,2% siendo la segunda sub actividad con mejor desempeño este año. Para el año 2018 aún con cifras preliminares la actividad de **Comercio al por mayor y menor**, presenta un aumento del 3,1% donde la sub actividad económica con mayor aporte al sector es **alojamiento y servicios de comida**, con una participación del 3,7% presentando un aumento del 1,0% con referencia al mismo periodo anterior. Por último, tenemos las cifras preliminares del primer trimestre del año 2019 donde la participación de la sub actividad de **Alojamiento y servicios de comida**, presentó un aumento del 1.5% con referencia al IV trimestre del año 2018.

Teniendo presente toda la información antes relacionada, se puede comentar que la rama de **comercio al por mayor y al menor**, es de gran importancia ya que las sub actividades que se

encuentran dentro de la misma hacen un aporte considerable al producto interno bruto (PIB) de nuestro país, considerando que año a año la sub actividad donde se encuentra el sector gastronómico ha tenido aumentos considerables y se puede pensar que es una de las actividades que más se está fortaleciendo ya que se le ha dado importancia a todas las tradiciones gastronómicas que maneja el país y los diferentes reconocimientos con los que contamos en diferentes departamentos.

#### 10. PARTICIPACION DEL SECTOR COMERCIO AL POR MAYOR Y AL POR MENOR DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA Vs DEPARTAMENTO VALLE DEL CAUCA Vs DEPARTAMENTO DE NARIÑO



**Elaboración:** Propia

**Fuente:** DANE, Cuentas Nacionales

**Link:** <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cuentas-nacionales/cuentas-nacionales-departamentales>

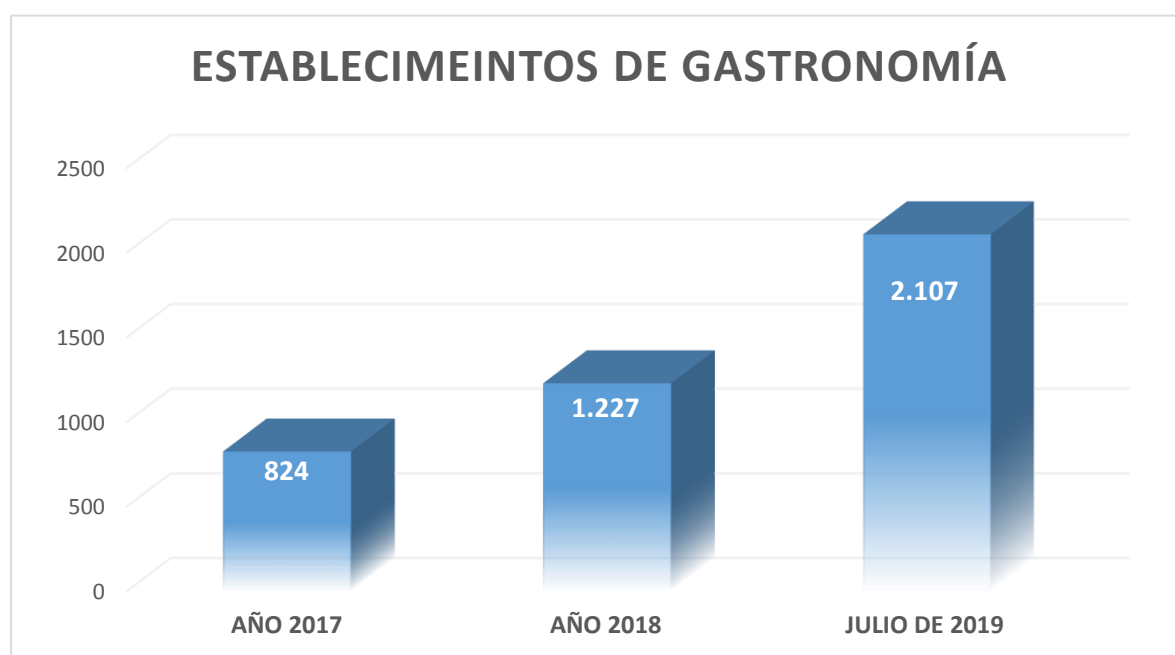
De acuerdo a la información obtenida por la página del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), la actividad económica **Comercio al por mayor y al menor** de los departamentos de Cauca, Nariño y Valle del Cauca estos son sus respectivos aportes, siendo el

departamento del Valle del Cauca en el año 2018 aun con cifras preliminares aporta con 14.270millones de pesos, seguido por Nariño en el mismo año con 2.493millones de pesos y por último el departamento del Cauca con 1.887millones de pesos. Esto nos permite observar que nuestro departamento aún tiene muchos retos y dificultades que superar para tener mayor presencia en este tipo de cifras a nivel nacional. Aun así, el Departamento del Cauca tiene un aporte significativo ya que es uno de los principales atractivos turísticos para extranjeros que desean visitar nuestro Departamento y consumir nuestra gastronomía típica.

## 11. ESTABLECIMIENTOS DE GASTRONOMIA EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

Después de analizar una pequeña radiografía del sector a nivel nacional y llegar a la conclusión que la sub actividad de **Alojamiento y servicios de comida**, presenta un fuerte posicionamiento dentro de los aportes que se realizan al Producto Interno Bruto (PIB). A continuación, centraremos el estudio únicamente en el sector gastronómico en el municipio de Popayán.

### 11.1. Número de Establecimientos de gastronomía para los años 2017,2018, y a Julio de 2019



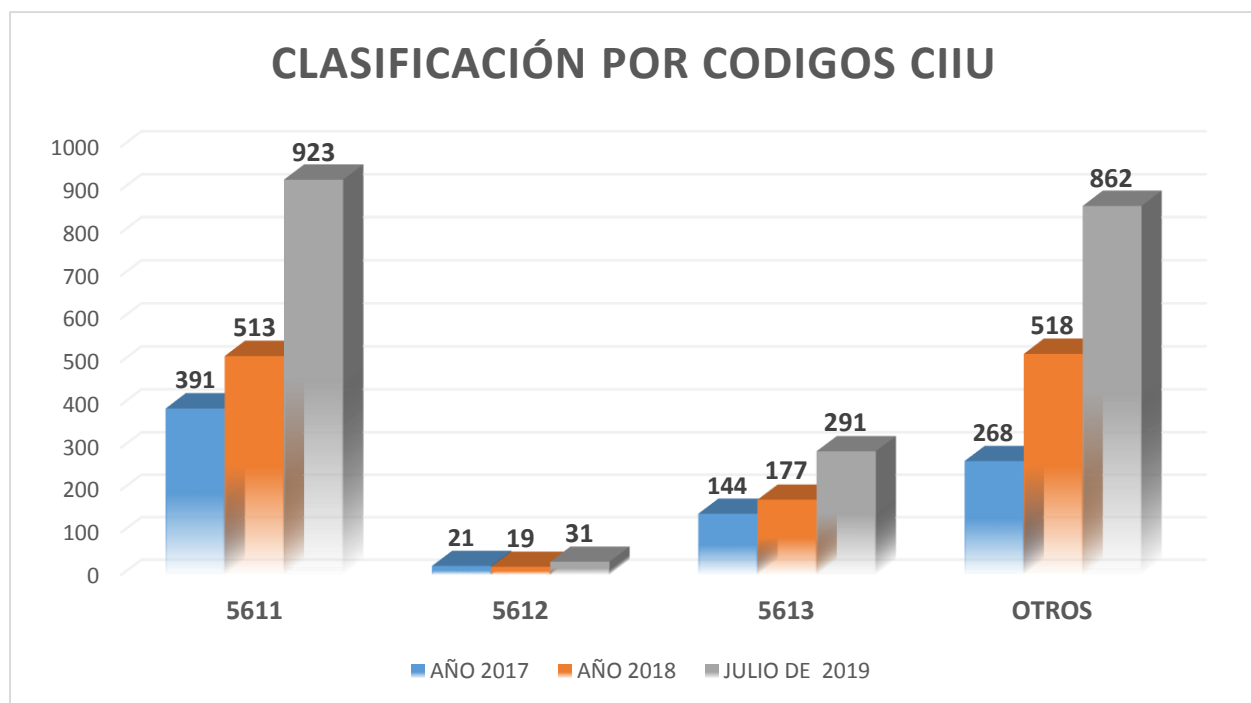
**Elaboración:** Propia

**Fuente:** Cámara de Comercio del Cauca – Área de Registro Públicos

De acuerdo con la información suministrada de la Cámara de Comercio del Cauca, se puede observar que en los últimos años los establecimientos de gastronomía vienen en continuo ascenso, a Julio de 2019 ya se habían matriculado y renovado 2.107 establecimientos con actividades relacionadas con alimentos. Un incremento considerable si tenemos referencia el año inmediatamente anterior, con un aumento de 880 establecimientos nuevos para el año 2019.



## 11.2. CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS POR CODIGOS CIU



**Elaboración:** Propia

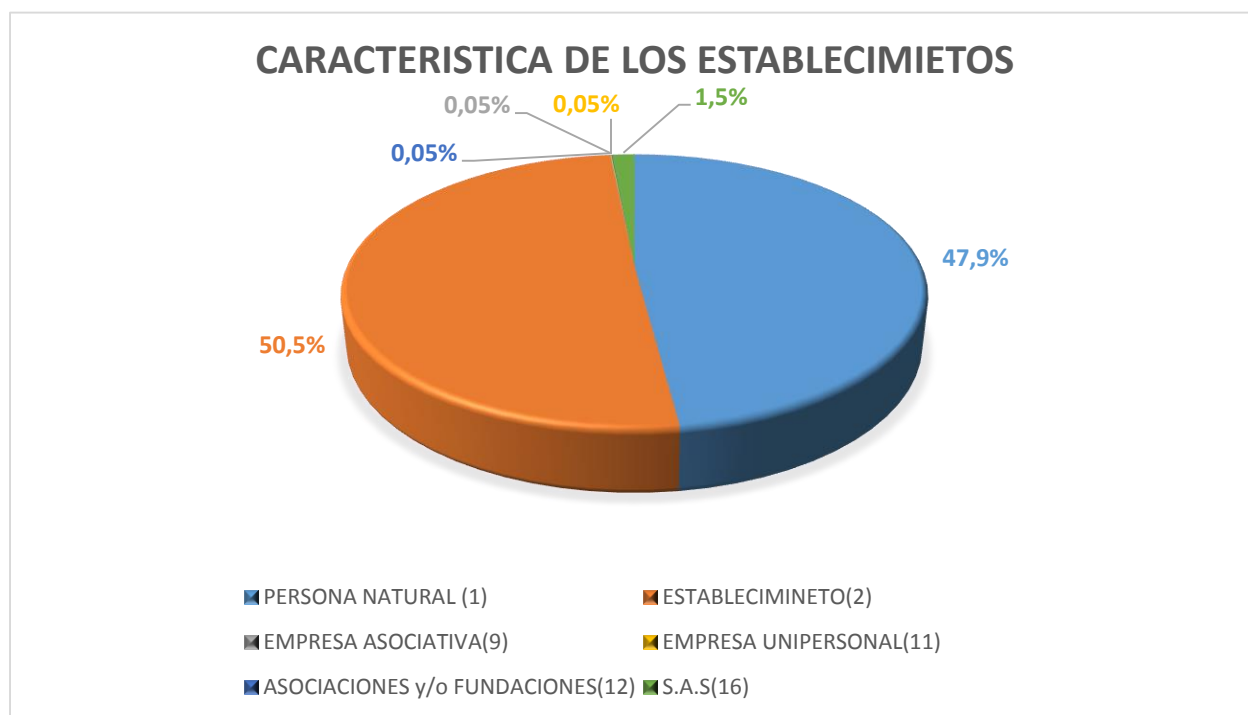
**Fuente:** Cámara de Comercio del Cauca – Área de Registros Públicos

De los 2.107 Establecimientos de gastronomía a corte de Julio de 2019 se tiene que para el código CIU **5611 (Expendido a la mesa de comidas preparadas)**, corresponden 923 establecimientos, para el código **5612 (Expendido por autoservicio de comidas preparadas)**, corresponden 31 establecimientos, para el código **5613 (Expendido de comidas preparadas en cafeterías)**, corresponden 291 establecimientos. Los 862 establecimientos restantes conforman los códigos CIU **5619 (Otros tipos de comidas preparadas n.c.p)**, **5630(Expendido de bebidas alcohólicas para el consumo dentro del establecimiento)**, **1084(Elaboración de comidas y platos preparados)** y el código CIU **1089(Elaboración de otros productos alimenticios n.c.p)**. Que para el presente proyecto no los tendremos en cuenta ya que no conformar parte de la población objeto de estudio y que los denominaremos como Otros para efectos de las gráficas correspondientes.

5611	Expendio a la mesa de comidas preparadas
5612	Expendio por autoservicio de comidas preparadas
5613	Expendio de comidas preparadas en cafeterías
5619	Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
5630	Expendio de bebidas alcohólicas para el consumo dentro del establecimiento
1084	Elaboración de comidas y platos preparados
1089	Elaboración de otros productos alimenticios n.c.p.

### 11.3. CARACTERISTICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS A JULIO DE 2019

En la información obtenida desde la Cámara de Comercio del Cauca, se puede analizar un aspecto importante, donde podemos caracterizar a los establecimientos de gastronomía registrados a corte de Julio de 2019, si estos renovaron o matricularon Como Persona Natural o Persona Jurídica, de la siguiente manera.



**Elaboración:** Propia

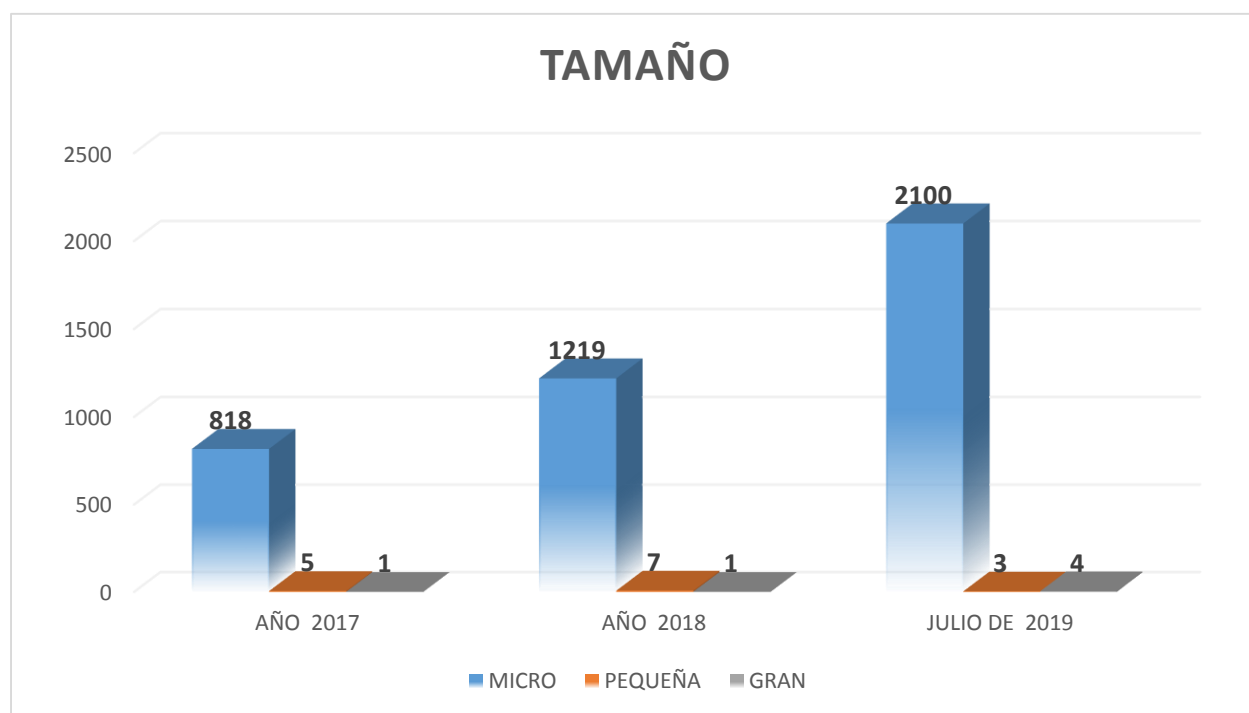
**Fuente:** Cámara de Comercio del Cauca – Área de Registros Públicos

El 50,5% de las personas que realizan su inscripción o renovación a corte de Julio de 2019 lo hicieron como establecimiento lo que quiere decir que un gran porcentaje de los empresarios

activos en el municipio manejan las dos personalidades tanto persona natural como persona jurídica, y con un porcentaje muy parejo con el 47,9% de los empresarios lo hacen solamente bajo Persona Natural, lo que implica que no inscriben como tal un establecimiento ante la Cámara de Comercio del Cauca.

#### 11.4. TAMAÑO DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN EL MUNICIPIO

Para los años 2017,2018 y a corte de Julio de 2019 la constante del tamaño de los establecimientos de gastronomía según la información adquirida desde las bases de datos de la Cámara de Comercio del Cauca, es un aumento considerable en las micro empresas.



**Elaboración:** Propia

**Fuente:** Cámara de Comercio del Cauca – Área de Registros Públicos

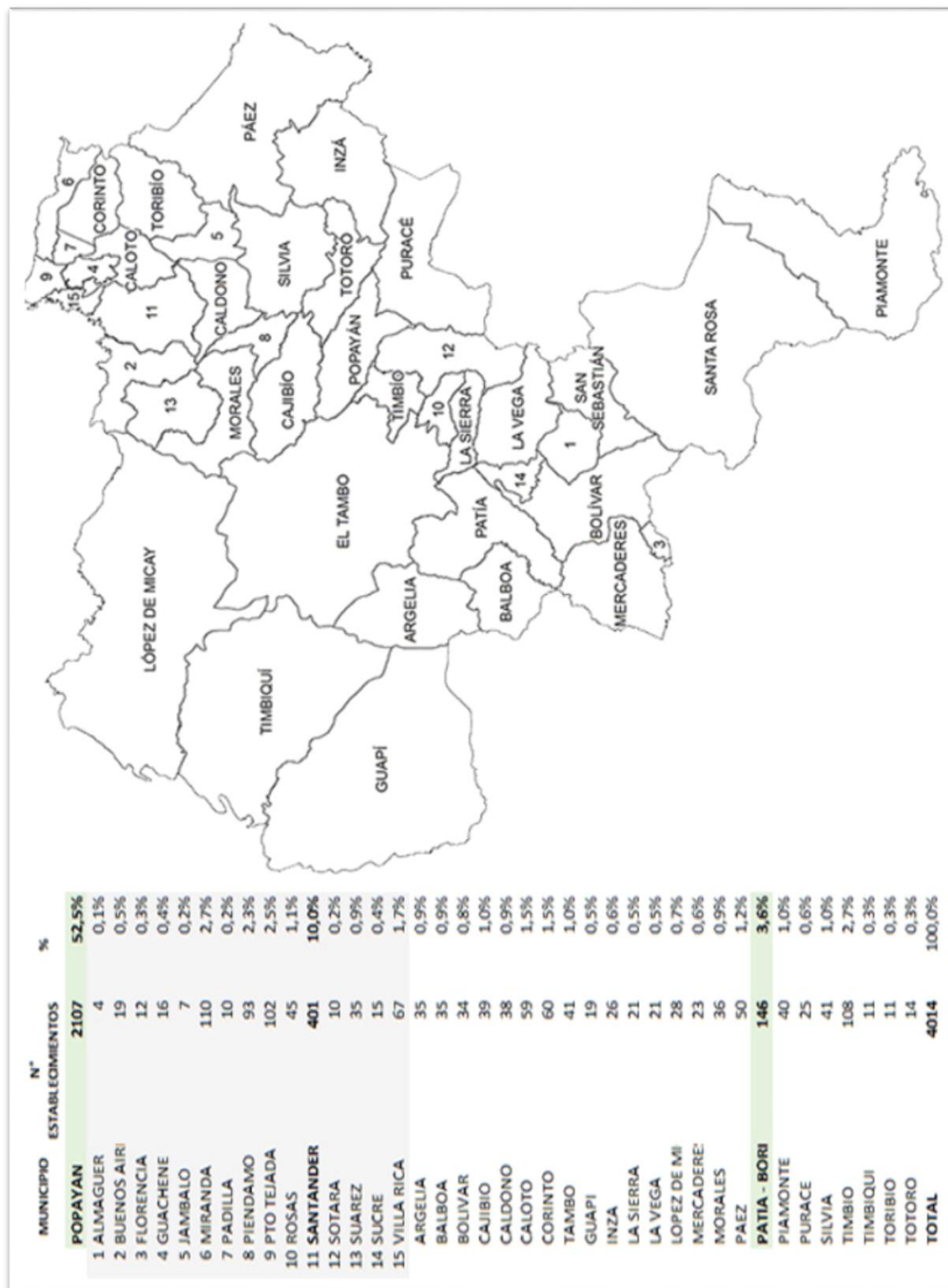
Esto se puede ver desde el punto de vista que en los últimos tiempos son muchas las personas que deciden empezar con un proyecto de emprendimiento, la mejor forma de iniciar es por las micro empresas ya que no les generarían tantos gastos, y con las leyes que han salido en el transcurrir del

tiempo se ven beneficiados en diferentes aspectos como formaciones, asesorías y en algunos casos descuentos al momento de realizar pagos de impuestos.

#### 11.5. **MUNICIPIOS DE UBICACIÓN**

Para tener una ubicación más clara de cómo es la distribución de los establecimientos referentes con actividades de gastronomía, incluyendo todos los códigos CIU que conforman el sector, observaremos a corte de Julio de 2019 como es la actividad en cada municipio del departamento del Cauca, tanto en su participación porcentual como el número de establecimientos.

Estando el municipio de Popayán en primer lugar con un total de 2.107 establecimientos, y una participación del 52,5%, seguido por el municipio de Santander de Quilichao con un total de 401 establecimientos, y su participación del 10% y en tercer lugar el municipio de Patía – El Bordo con 143 Establecimientos y un 3.6% de participación. Municipios como Silvia, Inzá, Suárez, Puracé que son atractivos turísticos para muchos de los extranjeros que nos visitan, su participación no supera el 1%, generando en los turistas un desplazamiento de ida y regreso en un día, imposibilitando descubrir todos los atractivos que pueden tener estos lugares, estos municipios teniendo una participación tan baja en el departamento generan un interés de fortalecer e innovar cada atractivo con la idea de que año a año puedan llegar a muchos más turistas y puedan dar a conocer tanto la gastronomía, cultura, historias entre otras.



**Elaboración:** Propia

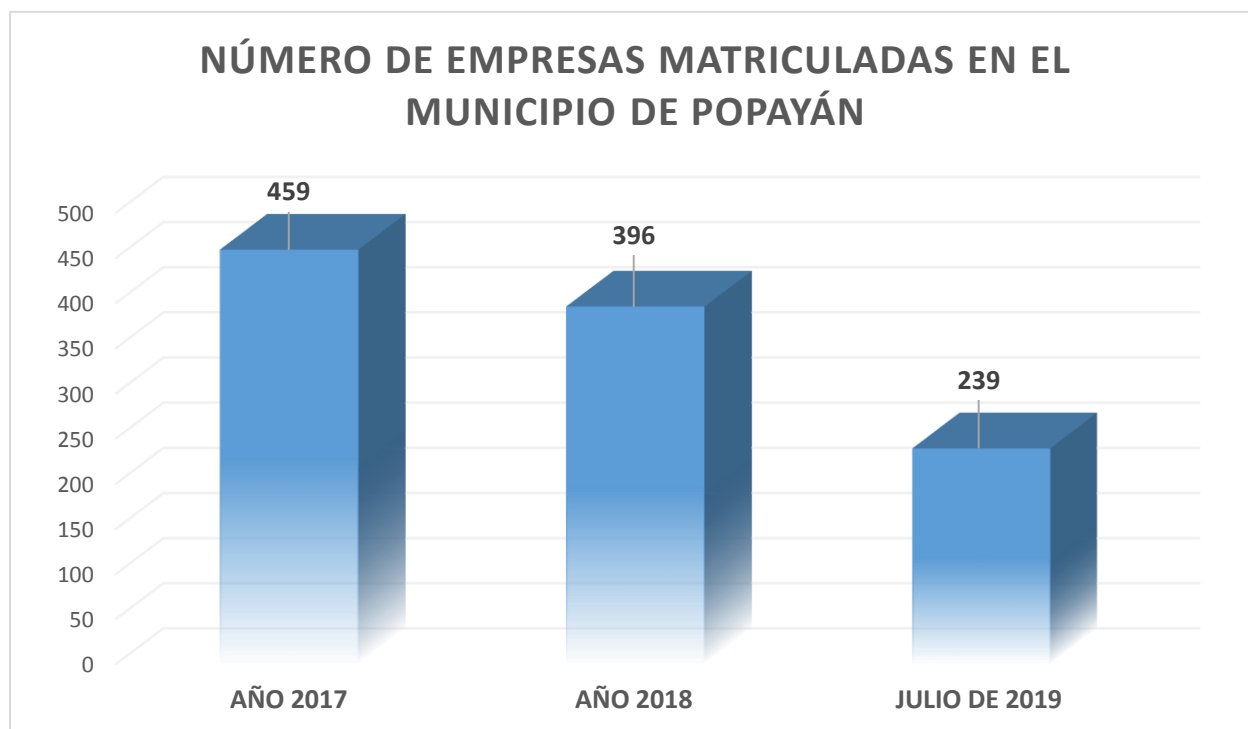
**Fuente:** Cámara de Comercio del Cauca

## 12. EMPRESAS MATRICULADAS

### 12.1. NÚMERO DE EMPRESAS MATRICULADAS PARA LOS AÑOS 2017, 2018 Y A JULIO DE 2019

En este apartado examinaremos un poco el comportamiento de las empresas matriculadas, o nuevos establecimientos, en cuanto a su clasificación por códigos CIU, tipo de organización, tamaño, número de empresas matriculadas por municipios. En este punto de la investigación pueden variar los valores con referencia a los del punto 3 ya que solamente tomaremos establecimientos que se registraron durante los años que son objeto de estudio.

La información que observaremos a continuación en la gráfica corresponde al municipio de Popayán.



**Elaboración:** Propia

**Fuente:** Cámara de Comercio del Cauca – Área de Registros Públicos

Faltando aun 6 meses para que termine el año 2019 se encuentran registrados 239 nuevos establecimientos ante Cámara de Comercio del Cauca, lo que significa que con referencia al año anterior se lleva un progreso del 60% aproximadamente, esto enfocado a los objetivos que maneja internamente Cámara de comercio es un aspecto positivo a considerar ya que los empresarios están optando por la formalidad en nuestro municipio, lo cual contribuye a que se vaya generando un aspecto positivo en nuestra economía y así mismo se contribuya a la cultura de la formalidad. De esta manera desde Cámara de comercio del Cauca se puede dar el debido fortalecimiento empresarial al sector gastronómico.

Del año 2017 al año 2018 se evidencia una disminución de 63 establecimientos registrados, una cifra que es considerable ya que año a año se espera que este número de empresas registradas aumente.

## 12.2. CLASIFICACION DE LAS EMPRESAS POR CODIGOS CIU



**Elaboración:** Propia

**Fuente:** Cámara de Comercio del Cauca – Área de Registros Públicos

<b>5611</b> Expendio a la mesa de comidas preparadas
<b>5612</b> Expendio por autoservicio de comidas preparadas
<b>5613</b> Expendio de comidas preparadas en cafeterías
<b>5619</b> Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.
<b>5630</b> Expendio de bebidas alcohólicas para el consumo dentro del establecimiento
<b>1084</b> Elaboración de comidas y platos preparados
<b>1089</b> Elaboración de otros productos alimenticios n.c.p.

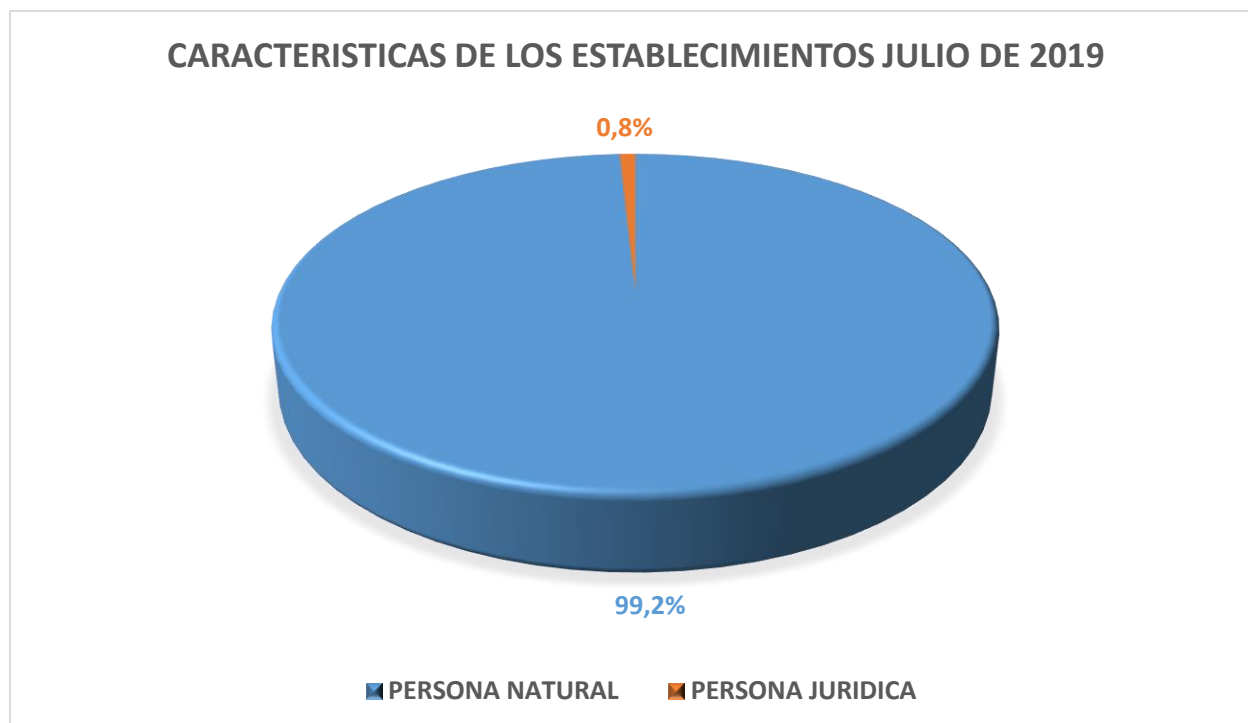
El código 5611 (**Expendido a la mesa de comidas preparadas**), como se puede observar es una de las actividades que más representación tiene en la gráfica, según los datos aportados desde la base de información de la Cámara de Comercio del Cauca, donde se puede evidenciar que desde el año 2017 con un registro de 189 establecimientos nuevos registrados es una cifra considerable en comparación con la información a Julio de 2019, donde hasta la fecha se reporta un total de 106 establecimientos nuevos registrados bajo las actividades de gastronomía, para una diferencia de 83 establecimientos, se espera que faltando 6 meses para que termine el año se logre superar la cifra registrada para el año 2017.

Por su parte el código 5613 (**Expendido de comidas preparadas en cafeterías**), sus registros en cuanto a establecimientos nuevos al año 2019 es de 22, un poco menos de la mitad en comparación de los años 2018 y 2017.

En cuanto a los códigos denominados **OTROS**, se evidencia que se tiene una actividad de registros bastante importante en el año 2017 con 198 establecimientos nuevos registrados y el año 2018 con 183 establecimientos, mientras que se presenta una baja muy considerable en el año 2019 con 110 establecimientos nuevos registrados, quizás esto debido a las nuevas reformas que se han implementado desde el gobierno nacional.



### 12.3. CARACTERISTICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS MATRICULADOS



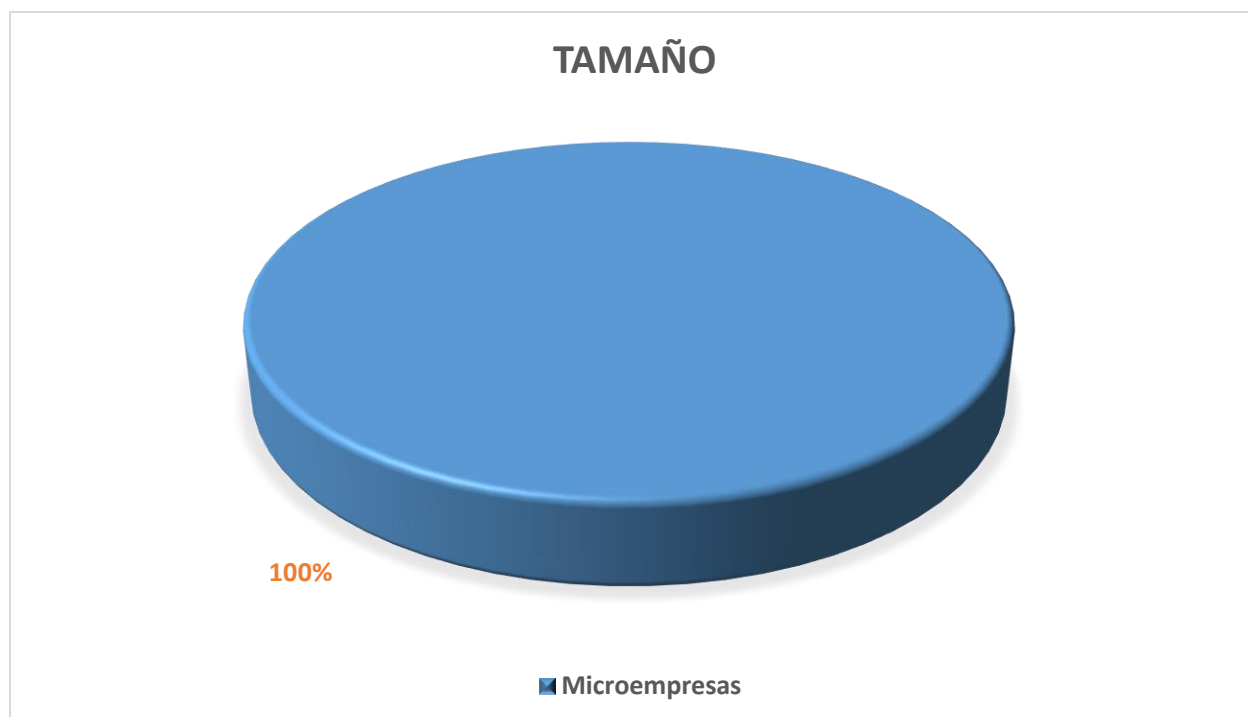
**Elaboración:** Propia

**Fuente:** Cámara de Comercio del Cauca – Área de Registros Públicos

En este punto debemos aclarar que se toma en cuenta todas las actividades comerciales que conforman el sector de la gastronomía, ya que es necesario para su debido análisis y su correspondiente gráfica.

Del 100% de los registros realizados ante Cámara de Comercio del Cauca hasta Julio de 2019 el 99,2% de ellos es como PERSONA NATURAL, y solo el 0.8% se realizó como PERSONA JURIDICA, lo que corresponde a 1 persona del total de los registrado en Popayán.

## 12.4. TAMAÑO DE LOS ESTABLECIMIENTOS



**Elaboración:** Propia

**Fuente:** Cámara de Comercio del Cauca – Área de Registros Públicos.

Se puede identificar que el total de registros ante Cámara de Comercio del Cauca que corresponden a 239 establecimientos todos se registraron como microempresa. Lo que puede dar a entender que la gran mayoría de las personas que lo hicieron fueron personas que están iniciando en el sector y deciden empezar con lo mínimo con el fin de experimentar como es el movimiento en este sector tan importante como lo es el gastronómico en nuestro departamento y en especial en nuestro centro histórico de Popayán.

## 12.5. NÚMERO DE EMPRESAS MATRICULADAS POR MUNICIPIO

El número de empresas matriculadas como lo hemos mencionado anteriormente hace referencia aquellos establecimientos nuevos registrados ante Cámara de Comercio del Cauca, donde tomaremos nuevamente todos los códigos CIU para el debido análisis.

MUNICIPIO	AÑO 2017	AÑO 2018	JULIO DE 2019
<b>POPAYÁN</b>	<b>459</b>	<b>396</b>	<b>239</b>
ALMAGUER	1	0	1
ARGELIA	7	5	5
BALBOA	2	3	2
BOLIVAR	0	0	4
TUQUERRES	3	0	0
BUENOS AIRES	2	4	2
CAJIBIO	5	6	2
CALDONO	8	4	1
CALOTO	11	8	6
CORINTO	17	12	5
EL TAMBO	8	5	0
FLORENCIA	3	2	1
GUACHENE	2	4	5
GUAPI	8	5	2
INZA	2	2	1
JAMBALO	1	0	3
LA SIERRA	4	10	3
LA VEGA	4	0	2
LOPEZ	4	3	2
MERCADERES	4	6	3
MIRANDA	11	16	16

MORALES	6	4	6
PADILLA	2	6	5
PAEZ	5	9	9
PATIA - BORDO	8	20	12
PIAMONTE	6	8	6
PIENDAMO	24	13	5
PTO TEJADA	11	22	12
PURACE	6	5	0
ROSAS	3	10	7
SAN SEBASTIAN	0	0	2
SANTANDER	64	76	37
SANTA ROSA	2	0	9
SILVIA	4	2	0
SOTARA	3	3	0
SUAREZ	8	12	0
SUCRE	4	1	0
TIMBIO	6	13	15
TIMBIQUI	3	2	1
TORIBIO	1	6	1
TOTORO	3	7	0
VILLA RICA	3	5	14
<b>TOTAL</b>	<b>738</b>	<b>715</b>	<b>446</b>

**Elaboración:** Propia

**Fuente:** Cámara de Comercio del Cauca – Área de Registros Públicos

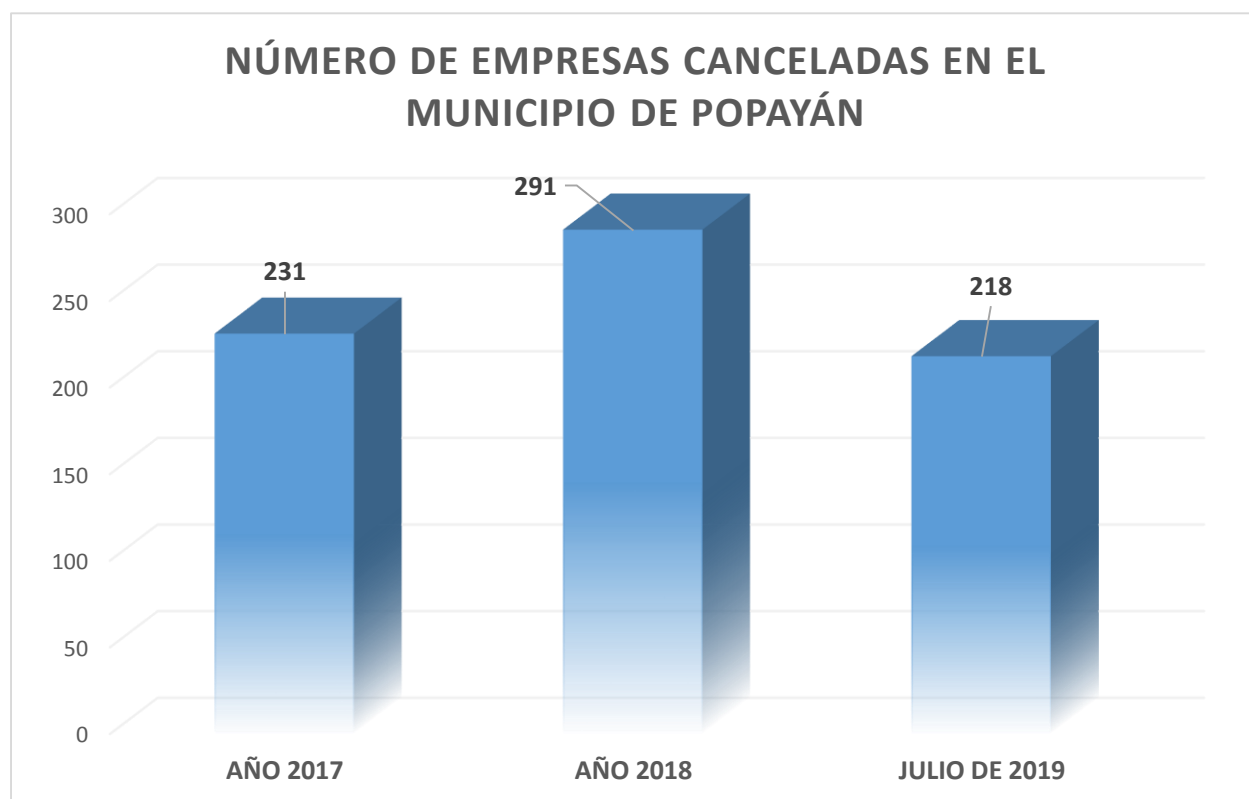
A Julio de 2019 el número de empresas matriculadas lleva aproximadamente un avance del 60% con relación al año inmediatamente anterior, esperando que en lo que resta del año 2019 se pueda incrementar esta cifra. Los municipios que podemos destacar hasta el momento que han tenido una participación considerable es Miranda, Páez, Patía – el Bordo, Santander de Quilichao, Timbío y Villa Rica son aquellos municipios donde se han registrado un número considerable de nuevos establecimientos.

Municipios como El Tambo, Puracé Silvia, Sotará, Sucre y Totoró su actividad ha sido 0 establecimientos registrados hasta Julio de 2019 destacando Silvia que es un municipio con bastante vocación turística.

### 13. EMPRESAS CANCELADAS

#### 13.1. NÚMERO DE EMPRESAS CANCELADAS EN LOS AÑOS 2017,2018 Y A JULIO DE 2019

En este punto abarcaremos aquellas empresas que se cancelaron en los años 2017,2018 y a Julio de 2019, para tener una visión más clara del comportamiento, complementando este punto con el punto anterior donde hablamos de aquellos establecimientos nuevos registrado.

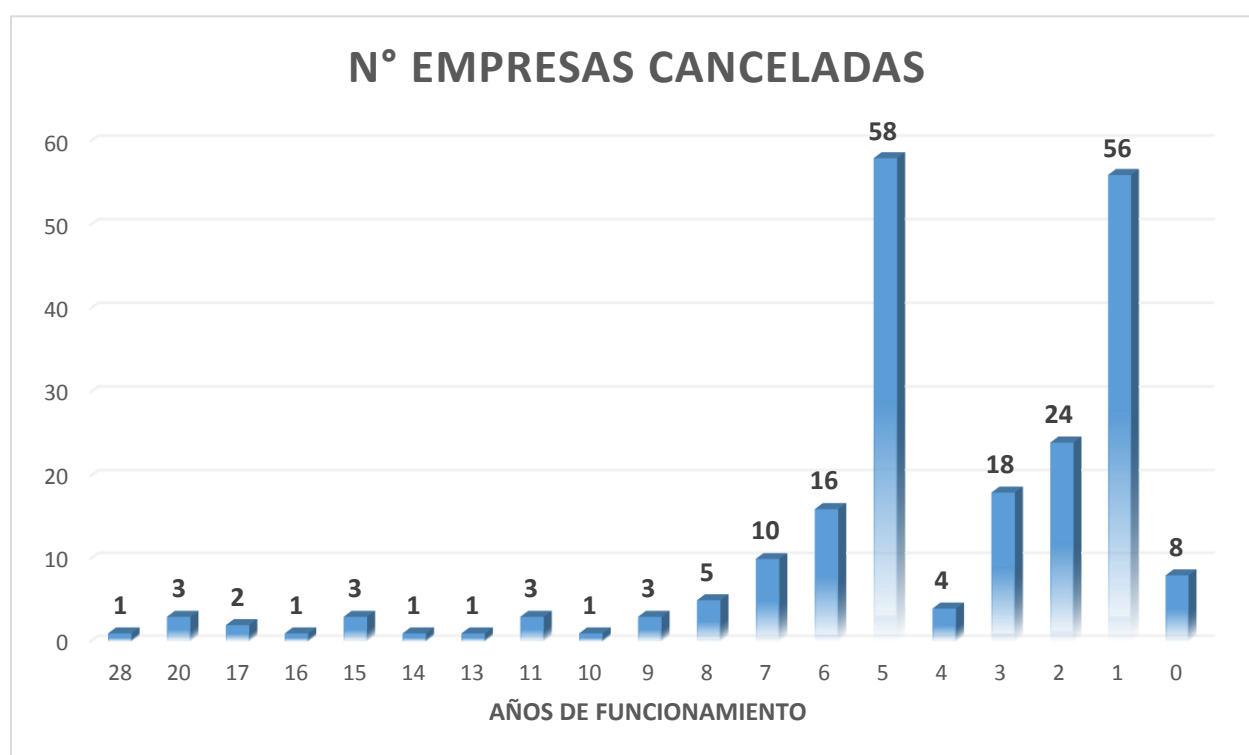


**Elaboración:** Propia

**Fuente:** Cámara de Comercio del Cauca – Área de Servicio Públicos

Las empresas canceladas a Julio de 2019 según la información obtenida de la base de Datos de la Cámara de Comercio son de 218 establecimientos, donde los que mayormente cancelan son del código 5611 (**Expendido a la mesa de comidas preparadas**), quienes ejecutan esta actividad mayormente son los restaurantes.

### 13.2. AÑOS DE FUNCIONAMIENTO DE LAS EMPRESAS CANCELADAS A JULIO DE 2019



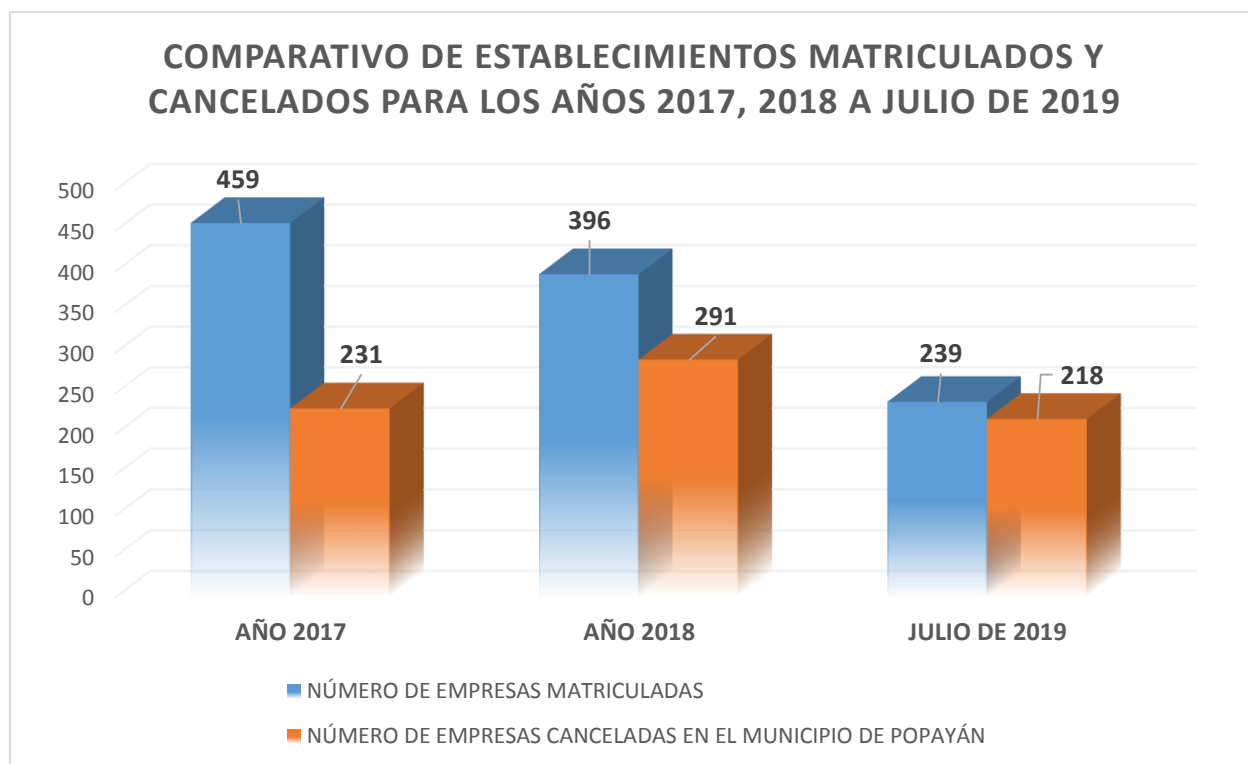
**Elaboración:** Propia

**Fuente:** Cámara de Comercio del Cauca – Área de Registros Públicos

Para tener en cuenta que se toman todos los códigos CIIU referentes al sector gastronómico. En la gráfica anterior se puede observar que a Julio de 2019 en un gran número las empresas cancelan en el año uno con un total de 56 establecimientos, y en el año cinco con un total de 58 establecimientos. Aun así, cabe destacar que en un total de 8 establecimientos no alcanzan a

completar el año de funcionamiento esto debido a los diferentes retos que enfrentan en el sector que ejecutan sus actividades comerciales referente al sector gastronómico.

### 13.3. COMPARATIVO ESTABLECIMIENTOS MATRICULADOS Y CANCELADOS PARA LOS AÑOS 2017, 2018 A JULIO DE 2019



**Elaboración:** Propia

**Fuente:** Cámara de Comercio del Cauca – Área de Registros Públicos

Se puede observar que el número de empresas matriculadas (empresas nuevas), mantiene una tendencia de superación con referencia a los establecimientos cancelados durante estos años objeto de estudio. Logrando evidenciar un aspecto positivo en nuestro sector, que año a año son más las personas que deciden emprender y aportar un granito de arena a la economía de nuestro municipio y adicional a esto lograr mantener una tradición en la ciudad de Popayán que es la Gastronomía.

## 14. SATISFACCION DE LOS PAYANESES S CON LA OFERTA GASTRONOMICA EN EL SECTOR HISTORICO DE POPAYÁN

En este apartado pretendemos conocer el grado de satisfacción de las personas con la oferta gastronómica en el sector histórico de Popayán, que se llevará a cabo con un trabajo de recolección de datos.

### ✓ CRITERIOS DE INCLUSION

Las Encuestas serán aplicadas a:

- Personas que se encuentren en los alrededores del parque caldas y sector histórico de la ciudad
- Personas de 18 años en adelante.

### ✓ CRITERIOS DE EXCLUSION

Las condiciones que pueden alterar los resultados de la encuesta pueden ser:

- Personas Menores de 18 años
- Personas que se encuentren fuera del área objeto de estudio

### ✓ DEFINICIÓN DE LA FORMULA

Para el cálculo del tamaño de la muestra se utilizará la siguiente formula:

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$$

Donde:

**N** = Tamaño de la Población

**Z** = Nivel de Confianza

**P** = Probabilidad de Éxito

**Q** = Probabilidad de Error

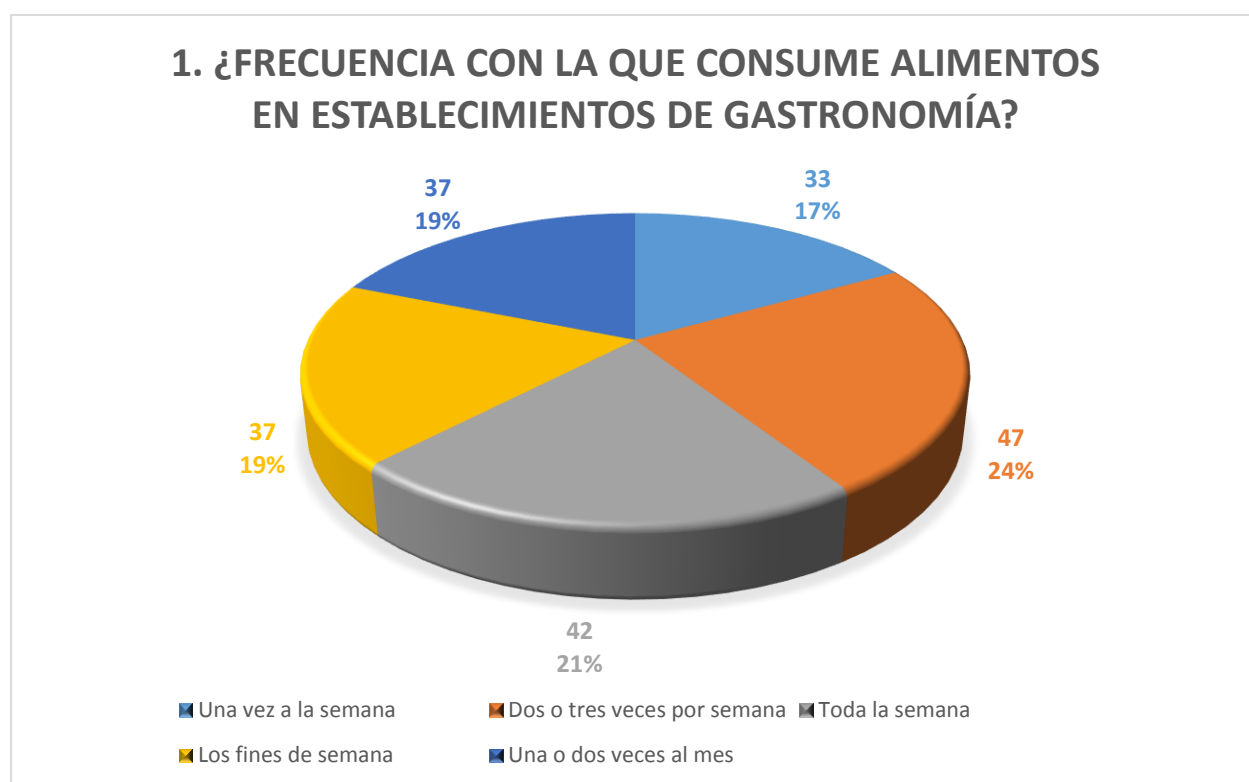
**D** = Error Máximo Admitido

<b>Z</b>	<b>NIVEL DE CONFIANZA</b>
1,15	75%
1,28	80%
1,44	85%
1,65	90%
1,96	95%
2	95,5%
2,58	99%

Despejando la Anterior formula tenemos que:

$$n = \frac{282000 * 3,8416 * 0,25}{0,0049 * 281999 + 3,8416 * 0,25} = \frac{270832,8}{1382,7555} \quad \mathbf{196}$$

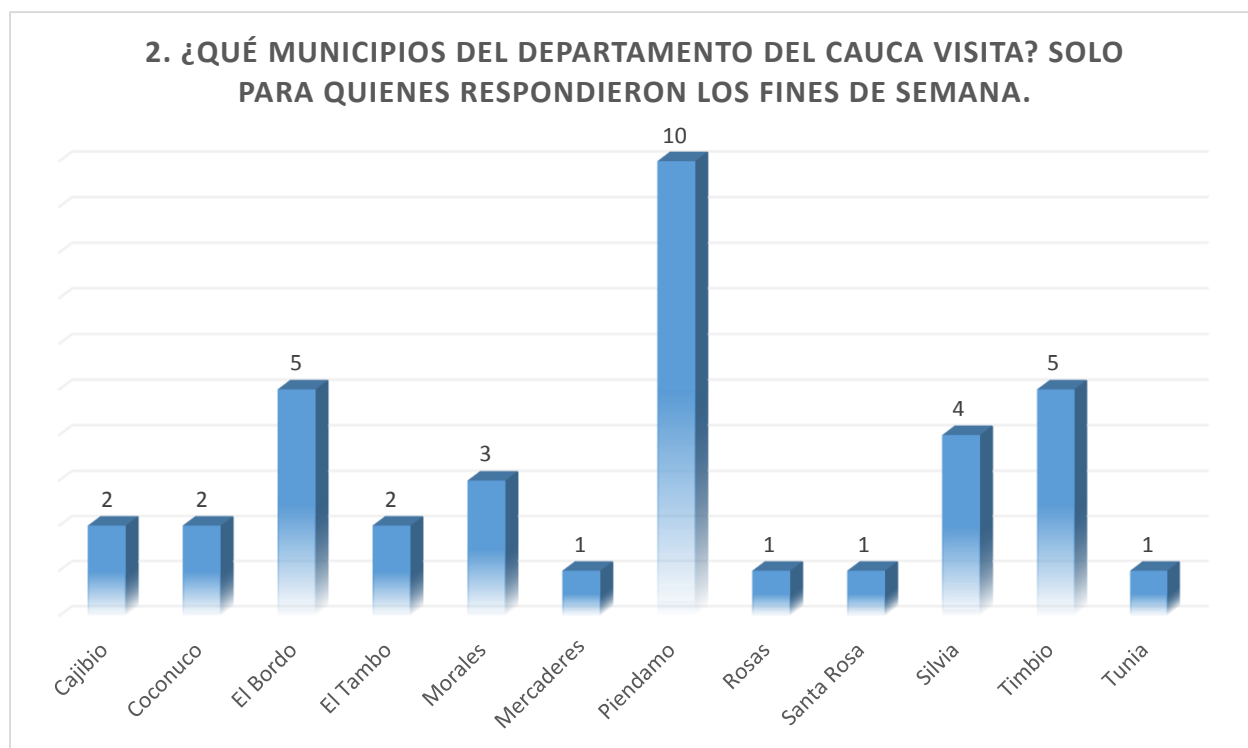
Para un total de **196** personas que debemos encuestar para conocerle el nivel de satisfacción con la oferta gastronómica, en el sector histórico de la ciudad de Popayán. A continuación, los resultados:



**Elaboración:** Propia

Se puede observar que los payaneses consumen en establecimientos de gastronomía, por lo menos **dos a tres veces por semana**, con una participación del 24%, seguido por **Toda la semana** con un 21% y finalizando **los fines de semana** con una participación del 19%. Esto debido a que estudian o trabajan cerca al sector histórico de la ciudad durante todo el día y es más fácil consumir en un establecimiento que desplazarse hasta sus hogares.

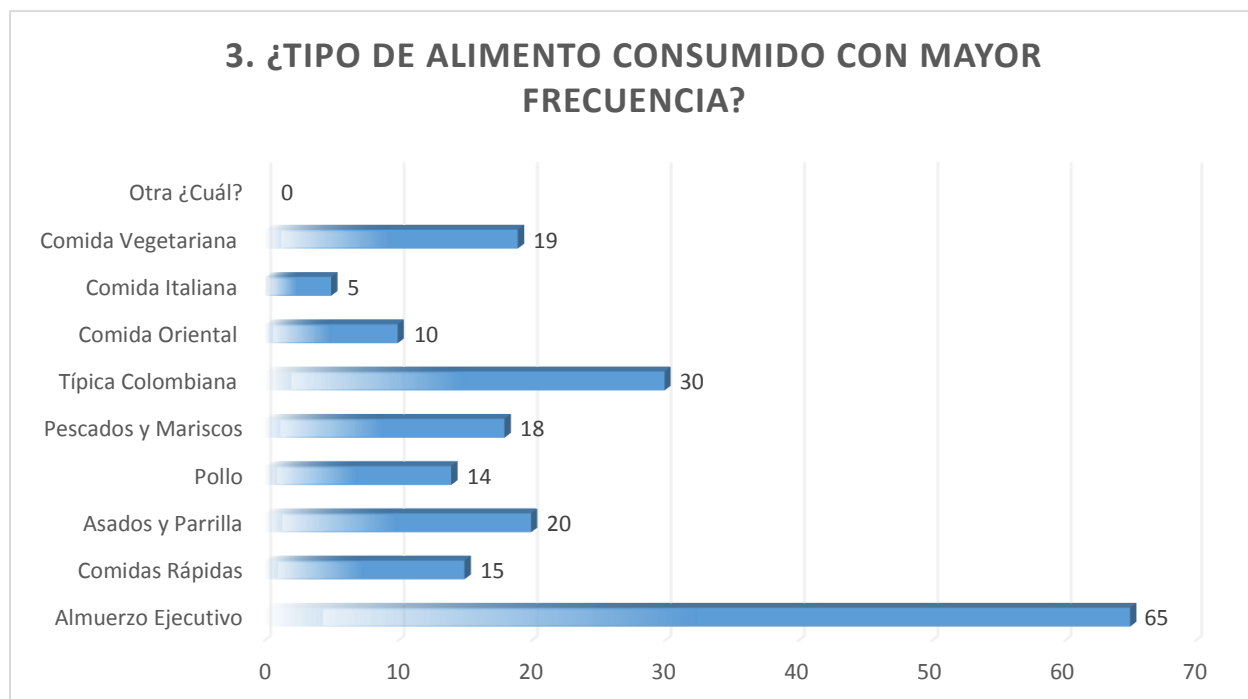




**Elaboración:** Propia

Complementando la primera pregunta, quienes escogieran la opción **los fines de semana** deberían indicar que municipios visitaba. Donde hubo muy poca respuesta de las personas arrojando así el resultado. De 37 personas que eligieron esta opción, el municipio de **Piendamó** fue el más representativo con una total de 10 respuestas, seguido de **El Bordo** y **Timbío** con 5 respuestas respectivamente.

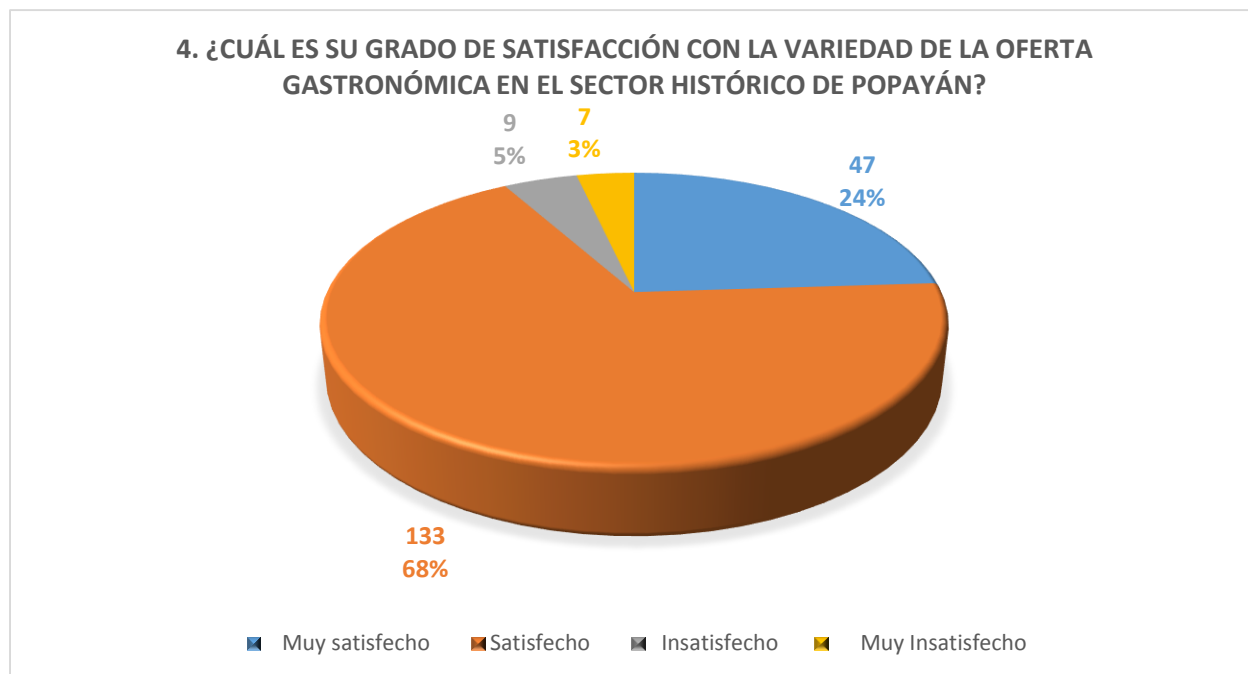
Lo que lleva analizar que las personas prefieren consumir alimentos dentro del municipio de Popayán, al contar con una amplia oferta de establecimientos de gastronomía.



**Elaboración:** Propia

Entre los alimentos consumidos con mayor puntuación están el **almuerzo ejecutivo** con una puntuación de 65 respuestas, seguido de la comida **Típica Colombiana** con 30 respuestas, otra opción a considerar es la de **Asados y parrillas** que obtuvo una puntuación de 20 respuestas.

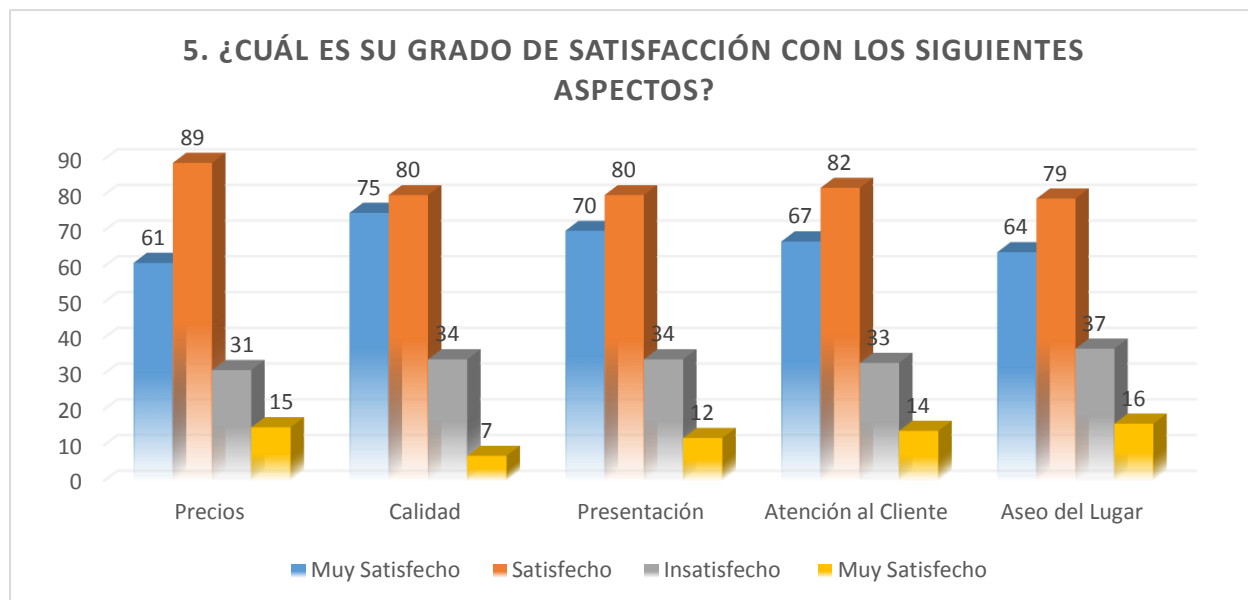
Lo que se puede concluir es que las personas eligen **Almuerzo Ejecutivo** como mayor opción de alimento consumido, porque como observamos en la pregunta N°1 son personas que se encuentran trabajando o estudiando todo el día y le es mucho más sencillo almorzar por fuera que ir hasta sus hogares y el plato que más prefieren es el Almuerzo Ejecutivo ya que es la opción más cercana a lo que pueden consumir en sus hogares.



**Elaboración:** Propia

En General los encuestados se encuentran **Satisfechos**, con la variedad de la oferta gastronómica que se puede encontrar en el sector histórico de Popayán, con una participación del 68% que corresponde a 133 personas encuestadas, seguido por **Muy satisfechos** con una participación del 24% correspondiente a 47 personas encuestadas.

Esto responde a la pregunta anterior dado que las opciones más elegidas fueron almuerzo ejecutivo, típica colombiana y asados y parrilla los encuestados dicen estar muy satisfechos porque han encontrado en el establecimiento lo que ellos han solicitado, y aquellos que dicen estar satisfechos comentan que detalles muy mínimos fueron los factores a no dar una calificación tan alta.



**Elaboración:** Propia

Según los encuestados su grado de satisfacción con los diferentes ítems evaluados son:

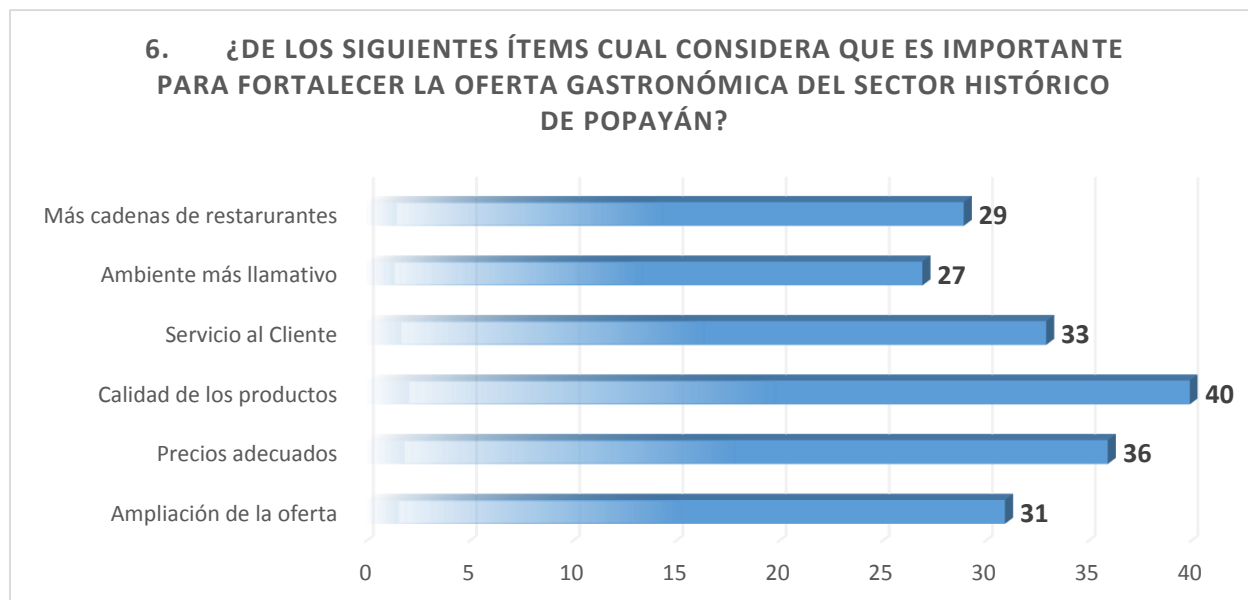
**Precios**, el grado de satisfacción es de **Satisfechos** con una puntuación de 89 respuestas, la puntuación más baja la tiene **Muy Insatisfechos** con un total de 15 respuestas.

**Calidad**, En este ítem fue muy parejo la calificación ya que la más alta fue **Satisfecho** con 80 respuestas y tan solo con una diferencia de 5 respuesta por debajo se encuentra **Muy Satisfechos**.

**Presentación**, los encuestados se encuentran **Satisfechos** con una puntuación de 80 respuestas, y **Muy insatisfechos** con 12 respuestas.

**Atención al Cliente**, Los encuestados se encuentran **Satisfechos** con una puntuación de 82 respuestas.

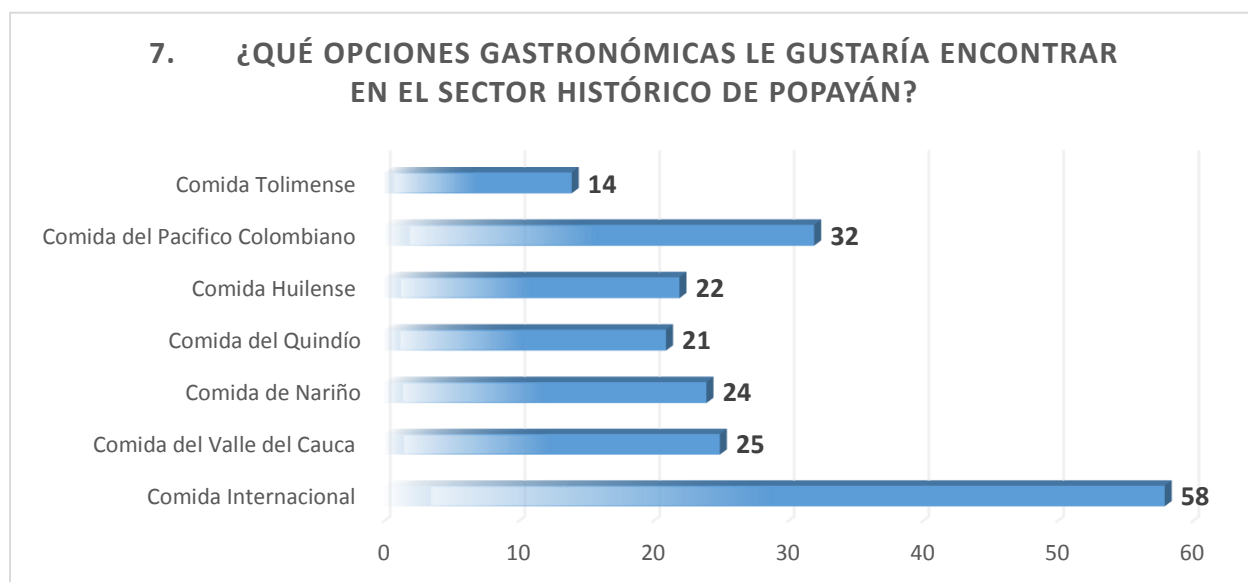
Para destacar que las personas en el ítem de **Aseo del lugar**, se encuentran **Satisfechos** con una puntuación de 79 respuestas.



**Elaboración:** Propia

**Calidad de los productos** es uno de los ítems como primera sugerencia de los encuestados con una puntuación de 40 respuestas. Seguido, pero no menos importante tenemos **Precios adecuados** con 36 respuestas. Y a destacar el ítem de **Servicio al Cliente** con un total de 33 respuestas.

Como pudimos observar en la pregunta N° 4 la gran mayoría de los encuestados dicen estar muy satisfechos con la variedad gastronómica, esto responde a las respuestas encontradas en esta pregunta donde aun estando satisfechos exigen de alguna manera que la calidad de los productos sea el adecuado ya que algunos mencionan que se han encontrado casos donde el producto como la proteína o verduras no han estado en las mejores condiciones para el consumo. En la pregunta anterior N°5 los encuestado responden estar satisfechos con los precios exigidos y en esta pregunta lo corroboramos ya que exigen que lo precios sigan siendo adecuados, pero son conscientes que al aumentar la calidad de los productos los precios de alguna manera deben subir. Y no menos importante piden la atención al cliente sea la adecuada ya que mencionan que el mesero o la persona que lo atiende es quien deja la buena impresión del lugar para regresar a consumir en el establecimiento.

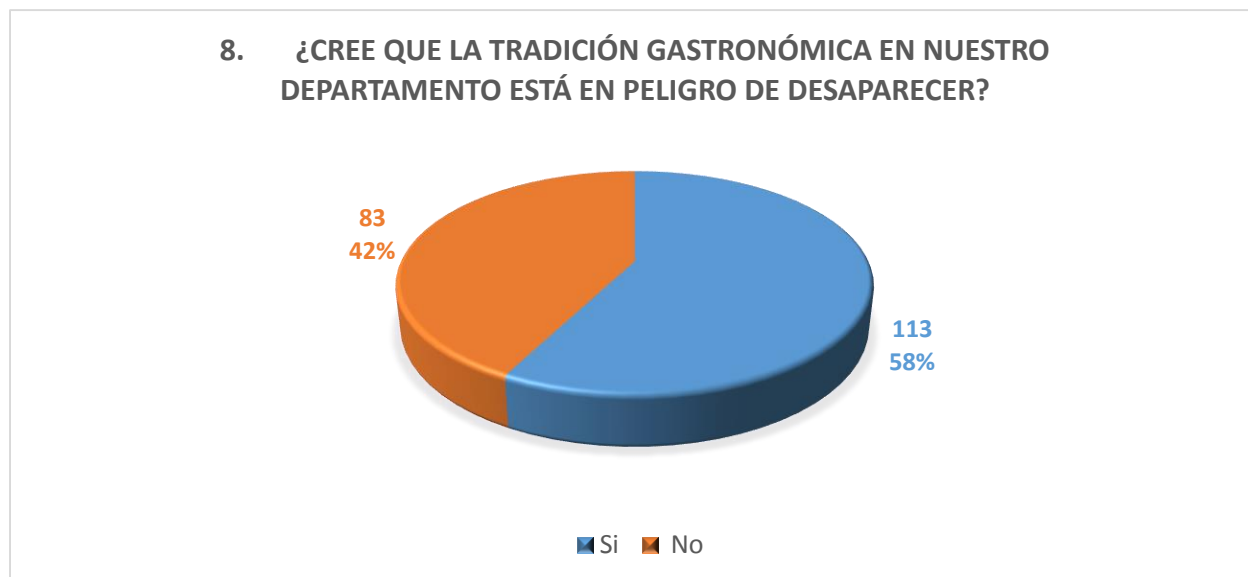


**Elaboración:** Propia

Encontrar mayor oferta de **Comida Internacional** fue sugerido por los encuestados con una puntuación de 58 respuestas. Seguido, por comida del **Pacifico colombiano** con una puntuación de 32 respuestas.

Esto entendiendo el gran nivel de satisfacción que tienen las personas con la gastronomía que podemos encontrar en el sector histórico de la ciudad, desearían probar más opciones gastronómicas de otros lugares del mundo, pero de la misma manera tienen un gran aprecio por la comida local y les gustaría encontrar más comida de nuestro pacifico colombiano.

Destacar que quienes respondieron querer encontrar más oferta gastronómica internacional y del pacifico colombiano están dispuestos a pagar el valor de dichos productos ya que son conscientes que son un poco más costosos, pero de buena calidad y de un buen sabor para deleitar sus gustos gastronómicos.



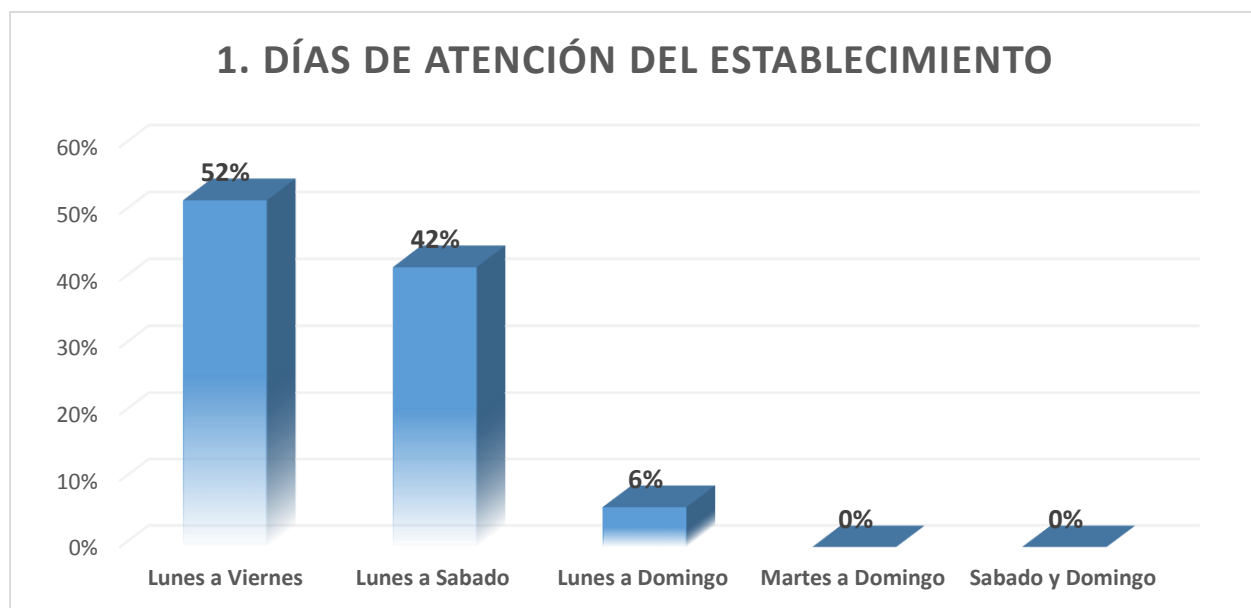
**Elaboración:** Propia

Por último una de las preguntas más importantes en nuestro formato de encuesta es esta donde el 58% de los encuestados cree que nuestra tradición gastronómica está en peligro de desaparecer, ya que con los avances que ha sufrido nuestra sociedad se va olvidando nuestras raíces. Y tan solo un 42% de las personas encuestadas no creen que esté en peligro de desaparecer la tradición gastronómica.

Quienes respondieron que, si está en peligro de desaparecer la tradición, aseguran que con tantos avances tecnológicos y la implementación de diferentes máquinas en la elaboración de los diferentes productos gastronómicos se está perdiendo el valor de realizarlos de manera tradicional. Adicional a esto aseguran que al elaborarlos de la manera NO convencional el producto pierde su sabor, su historia, su cultura y raíces de donde procede.

## 15. CARACTERIZACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE GASTRONOMÍA EN EL SECTOR HISTORICO DE POPAYAN

En este apartado del trabajo se trató de hacer una sencilla caracterización de algunos de los establecimientos formales alrededor del centro histórico de la ciudad. Fueron 50 establecimientos a los cuales se les aplicó el formato de encuesta para realizar dicha caracterización. Para resaltar que estos establecimientos consultados en su mayoría fueron pequeños y medianos establecimientos formalizados ante Cámara de Comercio del Cauca. A continuación, los resultados:



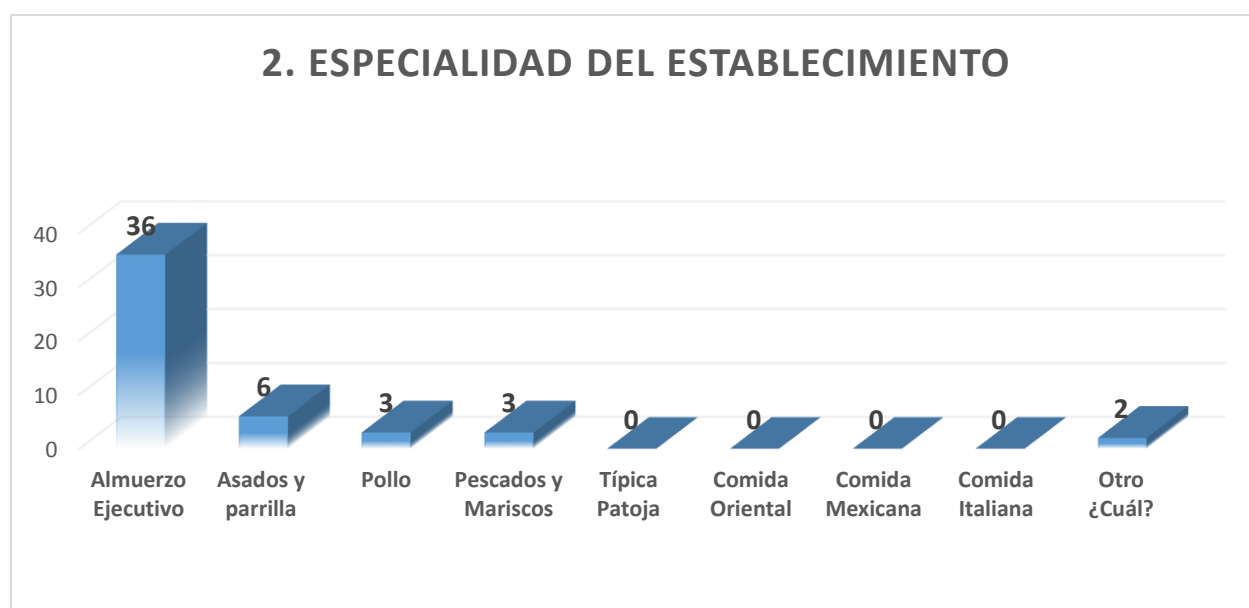
**Elaboración:** Propia

Con un 52% de participación los establecimientos del sector histórico de Popayán tienen abiertos sus establecimientos de **lunes a viernes** en el horario de 8 de la mañana hasta las 5 de la tarde máximo 6 de la tarde según nos comentan algunos propietarios y administradores de los establecimientos encuestados. Expresan que es en semana cuando es más fluido el ingreso de



clientes a sus establecimientos de gastronomía comprendido entre las horas de la mañana y al medio día.

Mientras que otro grupo significado con una participación del 42% dicen tener abiertos sus establecimientos de gastronomía de **lunes a sábado** afirmando que en semana es donde más movimiento hay, pero aun así ofrecen el servicio el día sábado ya que mencionan lo hacen por los estudiantes universitarios a quienes le venden el servicio de alimentación y no obstante no desaprovechan el día para el ingreso de potenciales clientes al lugar.



**Elaboración:** Propia

Observamos que, dentro de los 50 establecimientos encuestados, 36 de estos mencionan que la especialidad es el **Almuerzo Ejecutivo**, o comúnmente conocido como el corrientazo. No obstante, dan la posibilidad a los clientes de platos a la carta eso sí muy limitados en sus establecimientos.

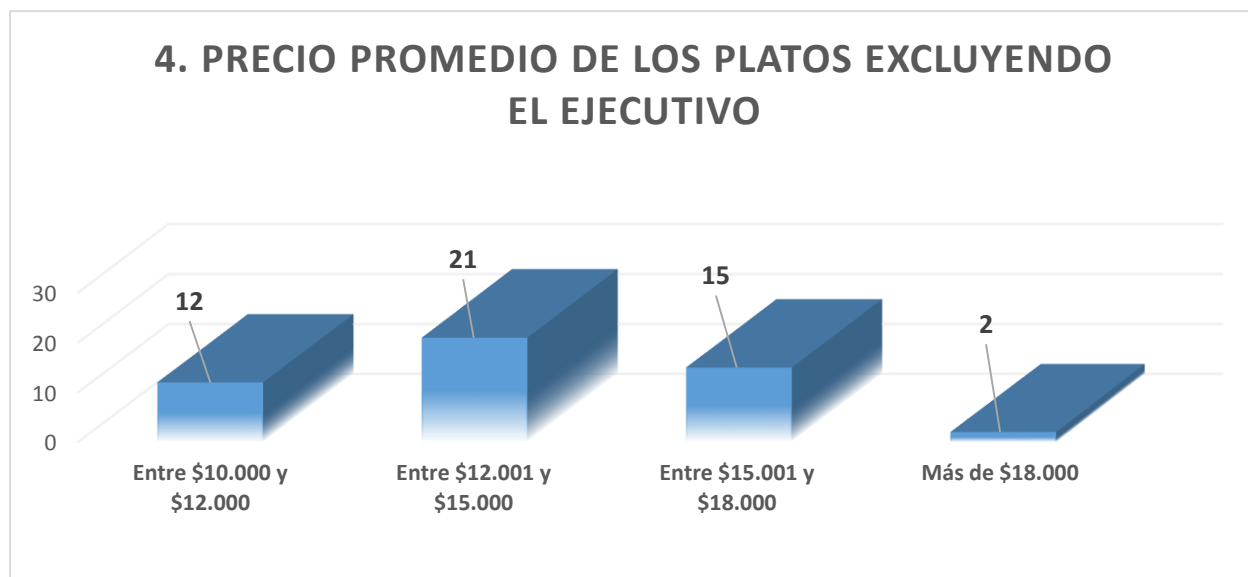
Encontramos también que 6 establecimientos mencionan que su especialidad son los **asados y parrilla**, pero lo manejan ya como platos a la carta. Dentro de estos establecimientos encontramos a Pio Pio que es la excepción a los pequeños y medianos empresarios.



**Elaboración:** Propia

Como ya pudimos observar en la gráfica anterior la gran mayoría de los establecimientos la especialidad es el **Almuerzo Ejecutivo**. Aquí encontramos que el **52%** de los propietarios o administradores responden que el precio de este plato está **Entre \$5.001 y \$8.000**. Justificando que es el precio adecuado al servicio y plato que se ofrece dentro de sus establecimientos.

Sin desconocer que en otros establecimientos es el valor un poco más elevado y esto lo evidenciamos que el **42%** de los encuestados afirman que el valor del almuerzo ejecutivo en sus establecimientos esta **Entre \$8.001 y \$12.000**. Afirmando que tienen la posibilidad de ofrecer a sus clientes un mejor servicio y adicionando al plato un pequeño postre (Dulce o fruta).

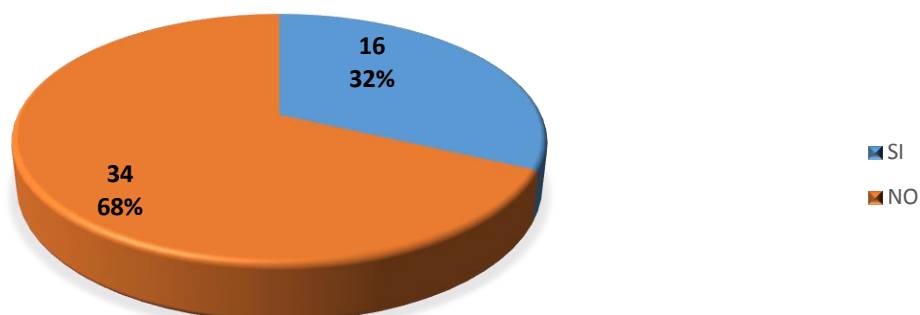


**Elaboración:** Propia

A pesar que al momento de realizar la caracterización varios de los establecimientos mencionan que en el momento no ofrecen platos fuera del ejecutivo, si le gustaría a futuro incluirlos y por este motivo todos respondieron a esta pregunta, arrojando que 21 establecimientos el precio promedio de los platos fuera del ejecutivo está **Entre \$12.001 y \$15.000**, argumentando que el plato que ofrecen u ofrecerán no deberá ser un plato tan complejo a preparar, mencionan el arroz con pollo, sobre barriga a la plancha o platos que estén dentro de sus posibilidades exactamente.

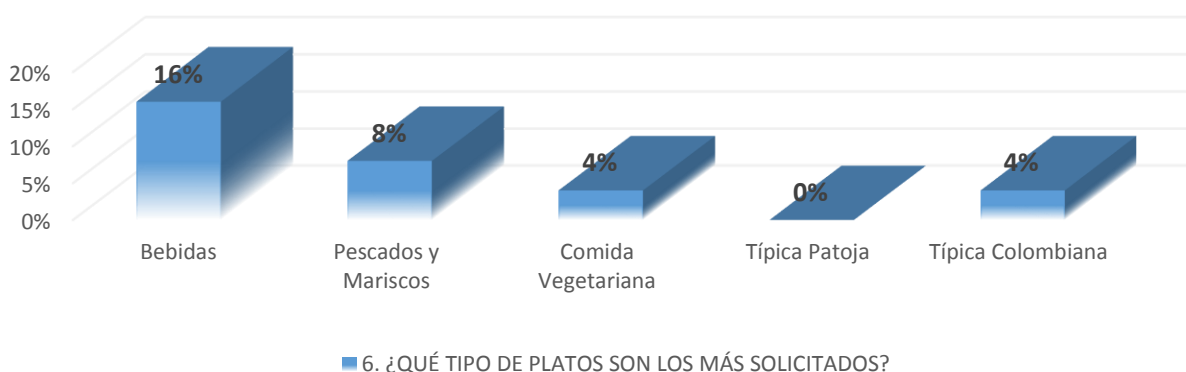
Un grupo significativo de 15 establecimientos responde que sus platos estarían **Entre \$15.001 y \$18.000**, afirmando que si ofrecen platos fuera del ejecutivo deben ser platos que les permita al cliente sentirse satisfecho con el producto que están consumiendo a un precio asequible.

### 5. ¿SOLICITAN CON FRECUENCIA ALIMENTOS O BEBIDAS QUE NO ESTÁN INCLUIDAS EN EL MENÚ?



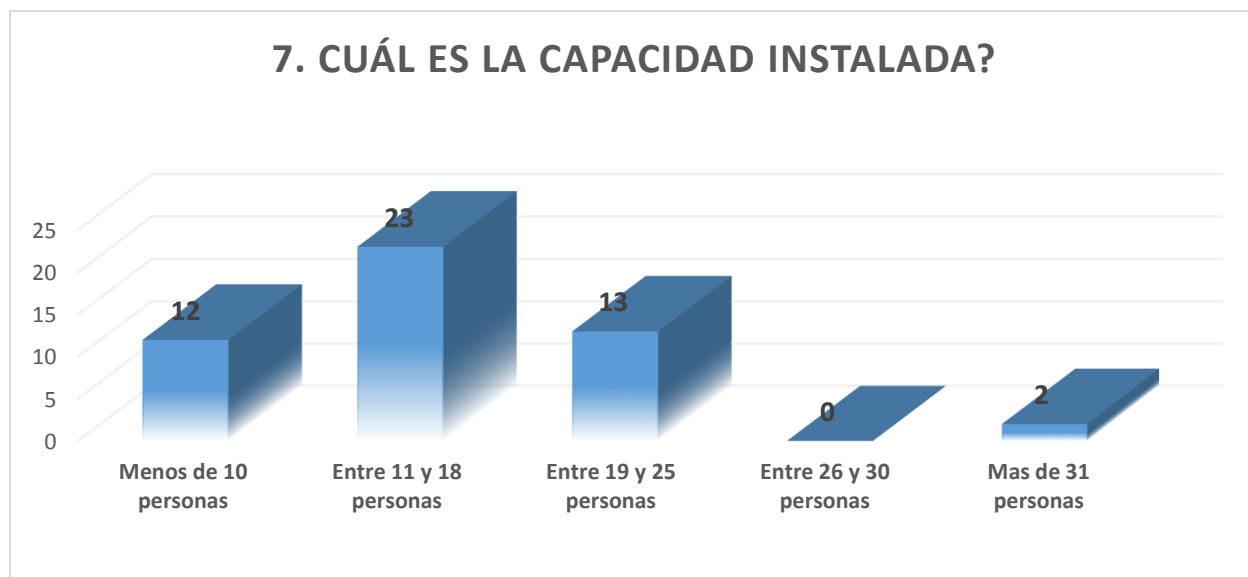
**Elaboración:** Propia

### 6. ¿QUÉ TIPO DE PLATOS SON LOS MÁS SOLICITADOS?



**Elaboración:** Propia

Encontramos que con una participación del **32%** equivalente a 16 establecimientos responden que sus clientes si solicitan alimentos que no están en el menú que generalmente ofrece el establecimiento, donde se destacan las **Bebidas** con una participación del 16%, seguido de **pescados y mariscos** y a destacar que en un 4% solicitan **comida típica colombiana**. Al no ofrecer estos platos en el establecimiento el cliente generalmente se retira del lugar en busca de un establecimiento donde lo encuentre y pueda satisfacer su necesidad de alimentarse.



**Elaboración:** Propia

De los establecimientos encuestados **23** de ellos mencionan que su capacidad instalada se encuentra **Entre 11 y 18** comensales que pueden recibir en promedio. Ya que el lugar donde se encuentran ubicados no les permite tener un número mayor de mesas instaladas.

A tener en cuenta que existe 10 establecimientos que solamente su capacidad instalada es de **menos de 10 personas**, esto también debido a que el lugar no les permite tener un número mayor de mesas instaladas.



Elaboración: Propia



Elaboración: Propia

Por último, se les pregunto si tenían un certificado de calidad en el establecimiento y la gran mayoría respondió que **NO** con una participación del **84%**, aquellos que dijeron que si lo asocian con el certificado que todos deben manejar denominado **Certificado de manipulación de alimentos**. Otro aspecto importante a destacar es que se les pregunto si manejaban algún convenio con otro restaurante o entidad y el resultado fue de un **90%** de los establecimientos **NO** tiene ningún tipo de convenio con otro establecimiento de gastronomía u entidad.

## 16. CONCLUSIONES

- Al mes de Julio el número de empresas vigentes en Popayán dedicadas a actividades gastronómicas ha crecido un 40% aproximadamente, respecto al año inmediatamente anterior.
- Los últimos 3 años la clasificación de las empresas de gastronomía ha sido muy similar, los más representativos son los restaurantes y expendidos a la mesa.
- Otra característica importante a resaltar que ha Julio de 2019 la gran mayoría son microempresas, en su mayoría concentrada en el municipio de Popayán.
- A julio de 2019 el 92% matricularon como persona natural, y en un 100% el tamaño de las empresas matriculadas son microempresas.
- El municipio con mayor número de empresas matriculadas a Julio de 2019 es Popayán con 239, con un aumento de 157 establecimientos nuevo respecto al año inmediatamente anterior.
- Dato importante a tener en cuenta que de igual manera a Julio de 2019 ya habían cancelado un total de 219 establecimientos de gastronomía.
- Durante los fines de semana los encuestados locales tienen principalmente el municipio de Piendamó como destino para visitar establecimientos de gastronomía, seguido de El Bordo y Silvia.
- Siendo el primer observatorio que se realiza en el sector histórico se pudo concluir que el plato más consumido por los locales es el Almuerzo ejecutivo el principal factor para hacer uso de los establecimientos de gastronomía es la falta de tiempo.
- El precio promedio del plato ejecutivo oscila entre \$5.001 y \$8.000.

- En cuanto al grado de satisfacción en un 68% los payaneses dicen estar Satisfechos con la oferta gastronómica encontrada en el sector histórico.
- Destacar que en un gran número de personas encuestadas desean encontrar como opción gastronómica, comida internacional y comida del pacifico colombiano.
- El 52% de estos establecimientos de gastronomía abre sus puertas de Lunes a viernes.
- El 46% de los establecimientos de gastronomía tiene una capacidad para atender s entre 11 y 18 personas.
- 90% de los establecimientos de gastronomía no tiene algún tipo de convenio con otros establecimientos.
- Importante destacar que en un 58% de los payaneses creen que nuestra tradición gastronómica esta próxima a desaparecer, acusan como principal factor los avances tecnológicos.

## **17. RECOMENDACIONES**

- Articulación de empresarios, gremios, sector público y privado para la promoción de la gastronomía Payanesa. Gremios como Cotelco, Acodres, Fenalco, Anato entre otros.
- Promover alianzas y convenios entre el sector gastronómico y demás sectores que permita la dinamización de la economía en el municipio de Popayán. Sectores como Alojamiento, Turístico, de Transportes, Cultura entre otros.
- Fomentar la participación de las diferentes actividades (Núcleo Gastronómico), que desde Cámara de Comercio del Cauca pueden vincular a los empresarios del sector para generar ideas, fortalecer y dinamizar el sector.



- Promocionar la utilización de los aplicativos móviles que integren el sector gastronómico; ubicación de restaurantes, especialidades, promociones, domicilios y demás que permitan a los consumidores una interacción más amplia con la oferta del departamento.
- Realizar jornadas de sensibilización para aquellos empresarios informales que se encuentran en el sector gastronómico.

## Bibliografía

- Arévalo, J. M. (s.f.). *La tradición, El patrimonio y la Identidad* . España.
- Batalla, G. B. (2003). *Nuestro Patrimonio Cultural: Un Laberinto de Significados* .
- Brillat, S. (1802). *Filosofía del Gusto*. Mejico.
- Bukart, A. J., & S, M. (1981). *Tourism: Past, Present and*. Heinemann, London .
- Burbano, A. C. (16 de 12 de 2018). *Fundacion del Macizo*. Obtenido de <http://fundaciondelmacizo.org/2018/12/alvaro-garzon-lopez-q-e-p-d/>
- Eagleton, T. (2000). *La Idea de la Cultura* . España: Paidós.
- FONTUR. (04 de 2019). *FONTUR*. Obtenido de <https://www.fontur.com.co/interactue/glosario/63>
- Gloria, A. C., & Martínez, N. A. (2003). *Puesta en valor del patrimonio de San Pedro Cholula a través de rutas turísticas culturales*. Cholula, Mexico.
- Gonzalez, C. M. (2000). *Patrimonio Cultural y Globalización*. Obtenido de <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/515/1/Patrimonio%20cultural%20y%20globalizacion-Claudio%20Malo.pdf>
- Ley 891 De 2004 ; Secretaria senado. (31 de 12 de 2019). Secretaria del Senado. Colombia.
- Lopez, A. G. (17 de 12 de 2018). *Adiós a Álvaro Garzón López, faro de la cultura y el arte de Popayán*. (J. Dueñas, Entrevistador) Obtenido de <https://www.las2orillas.co/adios-alvaro-garzon-lopez-faro-de-la-cultura-y-el-arte-de-popayan/>
- María, M. M. (2005). *Algunas consideraciones entorno al significado de la tradición* . Mexico .
- MinComercio . (2019). *Normas Tecnicas Sectoriales . NTS - Establecimientos Gastronómicos* . Popayán, Colombia .
- Muzeum Gastronomie*. (Noviembre de 2019). Obtenido de <http://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75>
- Navarro, V., Serrano, G., Lasa, D., & Aduriz, A. &. (2012). *Cooking and nutritional science: gastronomy goes further*. *International Journal of Gastronomy and Food Science*.
- Pérez, R. M., & Villa, C. C. (2011). *Teoría General del Turismo: Un enfoque Global y Nacional* . UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BAJA CALIFORNIA SUR .
- SECTUR. (2019). Obtenido de [https://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/Glosario.aspx#Glosario\\_T](https://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/Glosario.aspx#Glosario_T)
- Torres, A. M. (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: Servicios, Rutas, Productos y Destinos*. España.
- UNESCO. (2006). Obtenido de <https://es.unesco.org/>