

Convocatoria feria artesanal y gastronómica que se realizara en el marco de la operación del tren  
Turístico de Boyacá.

(Paipa, Duitama y Sogamoso)

Gobernación de Boyacá  
Secretaría de Turismo de Boyacá

20 de noviembre del 2024

## Índice

1. Introducción de la convocatoria.
2. Objetivo de la convocatoria
3. Beneficios
4. Público objetivo
5. Entidades responsables
6. Municipios a los que va dirigido
7. Criterios de selección
8. Documentos requeridos
9. Fechas de inscripción
10. Modalidad de inscripción
11. Pasos para inscribirse
12. Cronograma del proceso

## 1. Introducción

Con el propósito de resaltar la riqueza cultural y gastronómica de las provincias de Sugamuxi y Tundama, y en el marco de la operación del Tren Turístico Navideño de Boyacá, invitamos a los artesanos y empresarios de la gastronomía de los municipios de Duitama, Paipa y Sogamoso a participar en la Feria Artesanal y Gastronómica. Este evento se llevará a cabo del 7 al 30 de diciembre de 2024, ofreciendo un espacio exclusivo para la promoción y comercialización de sus productos y tradiciones.

La feria contará con 80 stands destinados a expositores que destaquen por su autenticidad y calidad, promoviendo la identidad y el patrimonio cultural de Boyacá. Buscamos:

Artesanos creadores, no comerciantes, cuyas obras reflejen la autenticidad y originalidad de las tradiciones locales, y que cumplan con requisitos como el registro mercantil y la residencia en la provincia.

Empresarios gastronómicos que integren los sabores y tradiciones de Boyacá en sus preparaciones, y que cuenten con registro mercantil y certificado de manipulación de alimentos vigente.

Esta convocatoria representa una oportunidad única para dar visibilidad a los talentos locales, dinamizar la economía de la región y enriquecer la experiencia de los visitantes al tren turístico navideño. ¡Únete y sé parte de este evento que celebrará lo mejor de nuestra cultura y tradición!

## 2. Objetivo de la convocatoria

Promover la riqueza cultural, artesanal y gastronómica de las provincias de Sugamuxi y Tundama mediante la selección y participación de 80 expositores, entre artesanos creadores y empresarios de la gastronomía local, en la Feria Artesanal y Gastronómica que se realizará del 7 al 30 de diciembre de 2024 en el marco de la operación del Tren Turístico Navideño de Boyacá, fortaleciendo la economía regional, preservando las tradiciones boyacenses y brindando a los visitantes una experiencia única y auténtica.

### 3. Beneficios para los Participantes

Participar en la **Feria Artesanal y Gastronómica**, organizada en el marco del **Tren Turístico Navideño de Boyacá**, ofrece múltiples beneficios para los expositores:

✓ **Espacio gratuito para exposición y venta**

Los expositores seleccionados tendrán acceso a un stand sin costo alguno, brindándoles un espacio adecuado para presentar y comercializar sus productos.

✓ **Oportunidad de generar ingresos directos**

Durante los días de operación del tren, los participantes podrán ofrecer sus productos a cientos de turistas nacionales e internacionales, lo que representa una excelente oportunidad para incrementar sus ventas.

✓ **Vitrina comercial y de promoción**

La feria será un espacio destacado para dar a conocer sus productos, fortaleciendo su marca y posicionándolos en el mercado.

Los visitantes tendrán la oportunidad de conocer la autenticidad y calidad de las artesanías y la gastronomía de las provincias de Sugamuxi y Tundama.

✓ **Visibilidad ante un público diverso**

Al estar vinculada al Tren Turístico Navideño, la feria atraerá a turistas de diferentes regiones del país y del extranjero, aumentando la exposición de los productos de los expositores.

✓ **Impulso al patrimonio cultural y gastronómico**

Participar en la feria les permitirá a los artesanos y empresarios de la gastronomía contribuir al fortalecimiento de las tradiciones locales, destacándose como embajadores de la riqueza cultural de Boyacá.

✓ **Red de contactos y oportunidades**



La feria será un punto de encuentro con otros emprendedores, empresarios y posibles aliados comerciales, generando oportunidades de colaboración y expansión de sus negocios.

Esta iniciativa no solo beneficiará a los participantes económicamente, sino que también les proporcionará una plataforma para promover su talento y destacar la riqueza cultural y gastronómica de la región.

#### 4. Público objetivo

El público objetivo de esta convocatoria está compuesto por:

- **Artesanos creadores:**

Habitantes de los municipios de Duitama, Paipa y Sogamoso, pertenecientes a las provincias de Sugamuxi y Tundama.

Creadores originales de productos artesanales (no comerciantes de artesanías).

Contar con registro mercantil vigente.

- **Empresarios de la gastronomía:**

Habitantes de Duitama, Paipa y Sogamoso.

Empresarios o emprendedores que integren las tradiciones gastronómicas de Boyacá en sus preparaciones.

Poseer registro mercantil y certificado vigente de manipulación de alimentos.

¿Qué productos gastronómicos califican?

La convocatoria está abierta a una amplia gama de categorías dentro de la gastronomía, incluyendo:

- Platos tradicionales y preparados
- Postres y dulces tradicionales
- Bebidas tradicionales y artesanales
- Bebidas calientes
- productos horneados tradicionales.
- Snacks y comidas rápidas con identidad local.
- Propuestas gastronómicas que, aunque modernas, mantengan el vínculo con ingredientes o recetas tradicionales boyacenses.

- Productos envasados

## 5. Entidades responsables

Gobernación de Boyacá – secretaria de turismo  
Apoyo: Alcaldías de Paipa, Duitama y Sogamoso

## 6. Municipios a los que va dirigido

- Paipa
- Duitama
- Sogamoso

## 7. Criterios de selección

Para garantizar la calidad, autenticidad y representatividad de los expositores en la Feria Artesanal y Gastronómica, los postulantes deben cumplir con los siguientes criterios de selección:

### 7.1. Artesanos Creadores.

- **Originalidad y autenticidad:** Los productos deben ser elaborados por el artesano, evitando la participación de comerciantes de artesanías extranjeras.
- **Residencia local:** Ser habitante de los municipios de Duitama, Paipa o Sogamoso.
- **Registro mercantil vigente:** Contar con un registro mercantil que acredite su actividad como artesano.
- **Calidad del producto:** Presentar productos que reflejen identidad cultural y que cumplan con estándares de acabado y presentación.

### 7.2. Empresarios de la Gastronomía

- **Integración de tradiciones locales:** Las preparaciones deben incluir elementos o recetas que destaquen la tradición gastronómica de las provincias de Sugamuxi y Tundama, o de Boyacá en general.
- **Residencia local:** Ser habitante de Duitama, Paipa o Sogamoso.
- **Registro mercantil vigente:** Contar con registro mercantil que valide la actividad comercial en el ámbito gastronómico.
- **Certificado de manipulación de alimentos:** Documento vigente que garantice el cumplimiento de normas sanitarias en la preparación de los alimentos.



**Calidad y presentación:** Los productos ofrecidos deben cumplir con estándares de frescura, higiene y presentación atractiva para los visitantes.

### 7.3. Compromiso y Disponibilidad

**Participación completa:** Disponibilidad para operar el stand durante todo el periodo de la feria, del 7 al 30 de diciembre de 2024.

**Cumplimiento de normas:** Aceptación y respeto de las condiciones y reglas establecidas para la feria.

### 7.4. Propuesta

**Descripción clara:** Presentar una propuesta que detalle el tipo de productos a exponer (artesanías o alimentos), su relación con la tradición local, su valor diferencial y fotografía.

## 8. Documentos requeridos.

### 8.1. Artesanos

- **Copia del registro mercantil actualizado** expedido por la Cámara de Comercio de Sogamoso o Duitama, según corresponda.
- **Propuesta de la actividad a realizar**, que debe incluir:
  - Descripción detallada de los productos que se ofrecerán.
  - Evidencias del proceso de elaboración (como fotografías del proceso).
  - Fotografías del producto final.

### 8.2. Gastronomía

- **Copia del registro mercantil actualizado**, expedido por la Cámara de Comercio de Sogamoso o Duitama, según corresponda.
- **Certificado de manipulación de alimentos**, vigente para el año en curso.
- **Propuesta de la actividad a realizar**, que debe incluir:
  - Descripción detallada de los productos o servicios gastronómicos a ofrecer.
  - Fotografías de los productos finales.

## 9. Fechas de recepción de documentos e inscripciones

- Inicio de inscripción y envío de documentos: 20 de noviembre del 2024
- Cierre de inscripción: 27 de noviembre de 2024, hora 12:00 am
- 8 días de recepción de documentos

## 10. Modalidad de inscripción

Los interesados deberán enviar los documentos que respalden el cumplimiento de los criterios de selección a el correo electrónico :

[trenboyacaconvocatoria@gmail.com](mailto:trenboyacaconvocatoria@gmail.com)

Es importante tener en cuenta las fechas establecidas para la convocatoria y garantizar que la documentación enviada cumpla con todos los requisitos especificados en los criterios de selección.

Este proceso asegurará una evaluación justa y transparente para la participación en la Feria Artesanal y Gastronómica.

## 11. Pasos para la Inscripción

1. **Acceder al enlace proporcionado:** Haz clic en el enlace que aparece en la descripción de la publicación.
2. **Leer el manual de la convocatoria:** Revisa cuidadosamente el documento para conocer los requisitos, términos y condiciones.
3. **Preparar y enviar los documentos requeridos:** Reúne todos los documentos indicados en la convocatoria y envíalos al correo electrónico [trenboyacaconvocatoria@gmail.com](mailto:trenboyacaconvocatoria@gmail.com) Asegúrate de cumplir con el formato y las especificaciones indicadas.

## 12. Cronograma del proceso.





<b>Actividad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Fechas</b>
<b>1. Convocatoria Pública</b>	Inicio de la convocatoria con publicaciones en redes sociales, sitios web y otros medios de comunicación.	20 de noviembre
<b>2. Recepción de Inscripciones</b>	Apertura de inscripciones mediante formulario en línea y recepción de documentos en correo electrónico.	20 - 27 de noviembre
	Recolección y verificación de documentación.	20 - 27 de noviembre
<b>3. Proceso de Evaluación y Selección</b>	Revisión y preselección de postulaciones según los criterios establecidos.	27 - 29 de noviembre
	Selección final y creación de lista de espera.	2 de diciembre
<b>4. Comunicación de Resultados</b>	Notificación de resultados.	2 de diciembre
	Reunión informativa para orientar a los seleccionados sobre logística, responsabilidades y normas.	4 de diciembre
<b>5. Capacitación y Apoyo Logístico</b>	Sesión de capacitación en atención al cliente, presentación de productos y protocolos para el evento.	5 - 6 de diciembre
	Coordinación logística: montaje de stands y provisión de recursos para los expositores.	6 de diciembre

**EDUIN DIONISIO CONTRERAS CASTAÑEDA**

Secretario de Turismo de Boyacá

Proyectó: Julián Forero Vega  
Aprobó: Eduin Contreras  
Castañeda