



Popayán, marzo de 2022

INFORME DE PRESIDENTE Y JUNTA DIRECTIVA A LOS ASOCIADOS 2021 – 2022

Apreciados Asociados:

De conformidad con las disposiciones legales y estatutarias, nos es grato presentar ante ustedes el informe de gestión del año 2021 que incluye los logros más relevantes y las perspectivas para el 2022, de esta Corporación.

El objetivo primordial de la Corporación Gastronómica de Popayán desde sus inicios ha sido el de sembrar entre los colombianos comprometidos con las prácticas gastronómicas en todas sus modalidades, un amplio sentido de pertenencia hacia nuestro patrimonio gastronómico. Es así como nos hemos consolidado como la entidad líder en el sector, hecho que se refleja en el impacto reconocido por la ciudadanía, entidades públicas, medios de comunicación, gremios y asociaciones, entre otros.

Sobre ese gran cimiento, la Corporación Gastronómica de Popayán ha liderado las iniciativas culturales que se desarrollan en la ciudad, siendo ejemplo de innovación, capacidad de convocatoria, crecimiento y progreso sostenible de comunidades locales por medio de la planeación y la ejecución de proyectos que generan bienestar y mejoran la calidad de vida de nuestra comunidad.

El año que culminó el 31 de diciembre del 2021 fue nuevamente atípico, ya que veníamos de una pandemia que afectó a todos los sectores y de manera significativa al de los eventos y la gastronomía. Sin embargo, esta Corporación, con el apoyo total de su Junta Directiva y de la administración municipal, tomó la decisión de retomar la realización del Congreso Gastronómico de forma presencial y montar carpas y cocinas en nuevos escenarios que ayudaran con las medidas de bioseguridad y de distanciamiento social como lo exigían las autoridades locales y nacionales, convirtiéndonos en el primer evento de reactivación económica que se realizaba en la ciudad desde el año 2019. Es así como, por primera vez, se realiza un Congreso Gastronómico descentralizado que cubre las diferentes zonas de la ciudad y ofrece contenidos académicos, talleres, muestras, oferta cultural, mercados campesinos y por supuesto oferta gastronómica al alcance de toda la ciudadanía. El polideportivo de El Mirador, la Casa de la Moneda, el Parque Mosquera, el Parque de la Salud y el centro comercial Terraplaza fueron los cinco escenarios escogidos para lograr ese objetivo. La respuesta y participación de expositores y asistentes fue la mejor: se fortaleció el contenido del foro académico virtual, con 24 expertos de la industria; se abrieron 82 stands comerciales, de artesanías y de bebidas artesanales; se dictaron 30 talleres de cocina en vivo, transmitidos simultáneamente vía web en cabeza de 24 chefs y cocineros; se



presentaron 7 artistas musicales en la Tarima del Sabor; nos acompañaron 25 stands de entidades, empresas y organizaciones aliadas; participaron 24 cocinas tradicionales en los 5 recintos del Congreso y asistieron 35.000 personas de manera presencial y 37.000 internautas de manera virtual en las diferentes redes sociales, página web y plataforma destinada al evento. Se retomó la invitación a un país para mostrar su economía, cultura y gastronomía, en este caso Italia, a través del Instituto Ítalo Latinoamericano IILA y sus proyectos en el departamento del Cauca y tuvimos como producto invitado de honor a la Hoja de Coca, con el que pusimos en la mira de la opinión pública un tema de actualidad e interesante debate acerca de las propiedades gastronómicas y medicinales de un insumo ancestral de gran importancia para las comunidades del departamento.

En el año 2021 se fortalecieron y consolidaron las relaciones interinstitucionales con los despachos y diferentes secretarías de la Alcaldía de Popayán y la Gobernación del Cauca; con los Ministerios de Cultura y el de Comercio, Industria y Turismo; con FONTUR; con las universidades y sus programas de gastronomía y turismo; con los diferentes medios de comunicación a nivel regional y nacional; con las asociaciones de cocineros tradicionales de diferentes barrios, comunas y plazas de mercado de la ciudad; con los gremios; con los empresarios del sector restaurador y con la ciudadanía en general.

El año que culminó el 31 de diciembre del 2021 fue relativamente bueno, ya que venimos de un año donde la economía se afectó mucho por la pandemia y estamos en el proceso de la reactivación, la Corporación muestra en sus estados financieros que la utilidad neta es de \$207.420.111 lo que indica que sus recursos están siendo bien administrados con austeridad en los gastos y, permitió el aumento significativo en los ingresos por \$1.454.455.914 donde evidenciamos la diligente gestión y permite que sea una entidad sin ánimo de lucro sana y sostenible.

En el año 2021 tuvimos la deserción de varios socios de la Corporación, principalmente porque se vieron afectados sus economías personales debido a la pandemia. Algunas otras se dieron de baja desde la Junta Directiva en cumplimiento de los estatutos, ya que cumplían más de doce meses de atraso en el pago de las mensualidades. Sin embargo, también se tramitaron nuevas vinculaciones bajo el entendido de cuidar los intereses de la entidad y algunas de ellas han sido alianzas estratégicas con chefs locales y nacionales, mediante canje por sus servicios en las muestras o talleres del Congreso Gastronómico.

El comité financiero se aplica regularmente en el estudio de los factores económicos, ayudando en grado sumo a los altos intereses de la institución, especialmente en busca de su estabilidad y permanencia en el tiempo.



Los aportes del Ministerio de Cultura, la Gobernación del Cauca, la Alcaldía de Popayán y demás entidades públicas, muestran el interés del Estado en el Congreso. Pero sobre todo el gran aliado económico es FONTUR, cuyos aportes permiten la realización en pleno de nuestro principal evento y ratifica la importancia del mismo como motor de desarrollo turístico en el segundo semestre del año para la ciudad de Popayán. El resto de aportantes se mantiene en niveles semejantes al de años anteriores con excepción de algunas empresas que ven en el Congreso la oportunidad de mejorar su presencia y su posicionamiento en el mercado.

Paralelo a la preparación y consolidación del Congreso Gastronómico, la Corporación participó en eventos de diferente índole en asocio con entidades públicas y privadas a lo largo del año 2021, la mayoría de ellos de manera virtual y de carácter académico. Sin embargo, en los últimos meses del año y al abrirse la presencialidad gracias al programa nacional de vacunación, se logró la realización de dos ciclos de talleres prácticos de cocina para portadoras de tradición, con 30 talleres dictados en las instalaciones de la Casa de la Cultura. De la misma manera, algunas entidades han confiado en nosotros para el contenido gastronómico de sus eventos. Es así como estuvimos encargados del coctel de lanzamiento de la Semana Santa 2022 en el Teatro Municipal y de muchos encuentros institucionales de la Alcaldía en el tema de almuerzos y refrigerios.

Desde noviembre de 2021 estamos trabajando en lo que será el XX Congreso Gastronómico de Popayán y en este importante aniversario hemos adelantado la invitación a la Red de Ciudades Creativas de la Gastronomía de la UNESCO. Tendremos 48 ciudades invitadas, representadas por el Focal Point y un chef para mostrar lo mejor de cada una de ellas en contenido académico y en la Tarima del Saber. Estamos en conversaciones con la Alcaldía para retornar al Parque Caldas y dejar todo certamen concentrado en un circuito que no salga del centro de la ciudad, aprovechando las obras de infraestructura planteadas por la administración municipal y el plan de peatonalización del centro.

Continuaremos buscando recursos adicionales a través de la venta de publicaciones, con la reimpresión del libro Platos de las Abuelas, en asocio con la editorial de la Universidad del Cauca; la consecución de nuevos socios y la participación en licitaciones y convocatorias como proveedores de alimentos o de ciclos académicos. Con el apoyo de la Gobernación se logró duplicar el espacio adjudicado en comodato en la Casa de la Cultura y se inició la adecuación y puesta en marcha de la Biblioteca Gastronómica Guillermo Alberto González, que esperamos inaugurar próximamente y abrir a la ciudadanía para consulta gratuita de los ejemplares de lectura disponibles.

Con estricto apego a los preceptos de la normatividad vigente, la información relacionada en el presente documento respecto de los Estados Financieros, obedece a criterios de integridad, derechos, obligaciones, valuación, presentación y revelación, debidamente verificada y obtenida



de los registros contables de la Corporación, procesados de conformidad con las normas y principios de contabilidad establecidos en Colombia.

En cumplimiento de la ley 603 de julio 27 de 2001, informamos a la Asamblea que la Compañía cumple con todas las normas sobre propiedad intelectual y derechos de autor.

En cumplimiento del artículo 87 de la ley 1676 de 2013, se deja constancia que la Corporación no entorpeció la libre circulación de las facturas emitidas por los vendedores o proveedores de servicios.

Para la elaboración de los Estados Financieros aplicamos las normas NIIF para Pymes – Grupo 2, de conformidad con los decretos 3022 de diciembre 27 de 2013 y 2024 de diciembre 14 de 2015, con el fin de satisfacer las necesidades de información general para asociados, entidades de control, entidades financieras, aportantes y acreedores.

Por último, manifestamos que los resultados consignados en el presente informe son una muestra determinante de la labor permanente y eficiente de los colaboradores de la Corporación; de la idoneidad y compromiso profesional de la Junta Directiva; del apoyo y participación activa de los asociados.

PRINCIPALES

ENRIQUE GONZALEZ AYERBE
Presidente

PABLO ANDRES GUZMAN ILLERA
Vicepresidente

MARIA LEONOR GIRON DUARTE

LEONOR MELO DE VELASCO

JUAN DAVID DELGADO ECHEVERRI

SUPLENTES

ANA LUCIA ILLERA BOLAÑOS

PATRICIA EUGENIA MORALES ELIAS

CARLOS HUMBERTO ILLERA MONTOYA

ANA FERNANDA MUÑOZ OTOYA
Cámara de Comercio del Cauca

DANIEL ALEJANDRO PAJOY BASTOS

JOANNA MILENA SERNA ZAMORA
Directora Ejecutiva