Adendas a los términos de referencia de la convocatoria
Antioquia Sabe a Tradición

En atención a las solicitudes de participación realizadas desde diferentes regiones, no incluidas en el alcance de la convocatoria, y para darles oportunidad a los interesados de inscribirse, se modifican los términos de la misma en los siguientes apartados:

Adenda 1

PÚBLICO OBJETIVO

(…)
La participación en la convocatoria parte del compromiso e interés de los participantes, ubicados en cualquier municipio de las subregiones de Suroeste, Occidente y Urabá, en promover el crecimiento de sus unidades productivas, para transformarlas y consolidarlas, y del cumplimiento de los requisitos establecidos.

Quedará así:

(…)
Pueden participar de la convocatoria empresas y restaurantes ubicados en cualquier municipio de las subregiones: Bajo Cauca, Nordeste, Norte, Magdalena Medio, Occidente, Oriente, Suroeste y Urabá, interesados en promover el crecimiento de sus unidades productivas, para transformarlas y consolidarlas, y del cumplimiento de los requisitos establecidos.

Adenda 2:

ALCANCE
La convocatoria Antioquia sabe a tradición busca fortalecer unidades productivas del sector gastronómico tradicional[1], en etapa de consolidación

[1] El turista del siglo XXI busca nuevas experiencias sensoriales a través de la gastronomía de los lugares que visita. Si se tiene en cuenta que los turistas gastronómicos buscan comidas autóctonas y exóticas, ejemplo de estos son los productos animales y vegetales usados por los habitantes nativos de los destinos turísticos, para crear una atmósfera distinta que une la necesidad del viaje con las experiencias inolvidables por la conexión entre el turista, la cultura local, el entorno y la comida. Hjalager, A. y Richards, G. (2002). "Tourism and Gastronomy". London: Routledge. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Ecuador. IBM Corp. Released (2011). IBM SPSS Statistics for Windows, Version 20.0. Armonk, NY: IBM Corp.

empresarial, de carácter individual o asociativo en las subregiones de Suroeste, Occidente y Urabá.

Quedará así:

La convocatoria Antioquia sabe a tradición busca fortalecer unidades productivas del sector gastronómico tradicional[2], en etapa de consolidación empresarial, de carácter individual o asociativo en las subregiones: Bajo Cauca, Nordeste, Norte, Magdalena Medio, Occidente, Oriente, Suroeste y Urabá.

Adenda 3:

REQUISITOS HABILITANTES (CRITERIOS MÍNIMOS PARA PARTICIPAR)

- La unidad productiva (empresa o restaurante) debe tener domicilio o sede principal (donde produce o transforma el producto) en alguna de las tres (3) subregiones del departamento de Antioquia: Suroeste, Occidente y Urabá.

Quedará así:

REQUISITOS HABILITANTES (CRITERIOS MÍNIMOS PARA PARTICIPAR)

- **La unidad productiva (empresa o restaurante) debe tener domicilio o sede principal (donde produce o transforma el producto) en alguna de las subregiones: Bajo Cauca, Nordeste, Norte, Magdalena Medio, Occidente, Oriente, Suroeste y Urabá.**

El turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona. (…), buscan conocer su riqueza étnica, cultural y su biodiversidad; siendo uno de los atractivos la gastronomía autóctona de los pueblos indígenas. Milán Vázquez de la Torre, M., y Agudo Gutiérrez, E. (2010). "El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso". PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 8 (1), 91-112.

[2] El turista del siglo XXI busca nuevas experiencias sensoriales a través de la gastronomía de los lugares que visita. Si se tiene en cuenta que los turistas gastronómicos buscan comidas autóctonas y exóticas, ejemplo de estos son los productos animales y vegetales usados por los habitantes nativos de los destinos turísticos, para crear una atmósfera distinta que une la necesidad del viaje con las experiencias inolvidables por la conexión entre el turista, la cultura local, el entorno y la comida. Hjalager, A. y Richards, G. (2002). "Tourism and Gastronomy". London: Routledge. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Ecuador. IBM Corp. Released (2011). IBM SPSS Statistics for Windows, Version 20.0. Armonk, NY: IBM Corp.
El turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona. (…), buscan conocer su riqueza étnica, cultural y su biodiversidad; siendo uno de los atractivos la gastronomía autóctona de los pueblos indígenas. Milán Vázquez de la Torre, M., y Agudo Gutiérrez, E. (2010). "El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso". PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 8 (1), 91-112.

Adenda 4:

PROCESO DE SELECCIÓN

1. INSCRIPCIÓN

- Fecha apertura: 18 de julio de 2018 (a las 0:00 horas)
- Fecha cierre: 18 de agosto de 2018 (a las 23:59 horas)

Queda así:

PROCESO DE SELECCIÓN

2. INSCRIPCIÓN

- **Fecha apertura: 18 de julio de 2018 (a las 0:00 horas)**
- **Fecha cierre: 26 de agosto de 2018 (a las 23:59 horas)**

Adenda 5:

3. CAPACITACIONES

Los representantes de las diferentes unidades productivas (empresa o restaurante), deberán asistir a las capacitaciones programadas en las subregiones del departamento (Suroeste, Occidente y Urabá) y en los municipios indicados, con el fin generar las competencias básicas para fortalecer sus unidades productivas, con miras a la comercialización de los productos, platos y alimentos típicos o tradicionales de nuestras regiones. Este requisito es indispensable para continuar en el proceso.

Quedará así:

4. CAPACITACIONES

Los representantes de las diferentes unidades productivas (empresa o restaurante), deberán asistir a las capacitaciones programadas en las subregiones que cubre la convocatoria (Bajo Cauca, Nordeste, Norte, Magdalena Medio, Occidente, Oriente, Suroeste y Urabá.) y en los municipios indicados, con el fin generar las competencias básicas para fortalecer sus unidades productivas, con miras a la comercialización de los productos,

platos y alimentos típicos o tradicionales de nuestras regiones. Este requisito es indispensable para continuar en el proceso.

Adenda 6:

5. SELECCIÓN. COMITÉ DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN
Este Comité será la máxima instancia para seleccionar los ganadores y se llevará a cabo en las tres (3) subregiones: Suroeste, Occidente y Urabá. Estará conformado por un representante de la Gobernación de Antioquia, un representante del SENA - SBDC y un representante de una institución aliada en la subregión.

Queda así:

6. SELECCIÓN. COMITÉ DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN
Este Comité será la máxima instancia para seleccionar los ganadores y se llevará a cabo en las tres (8) subregiones: Bajo Cauca, Nordeste, Norte, Magdalena Medio, Occidente, Oriente, Suroeste y Urabá. Estará conformado por un representante de la Gobernación de Antioquia, un representante del SENA - SBDC y un representante de una institución aliada en la subregión.

Medellín, 10 de agosto de 2018