



PRESENTACIÓN

FEDGAT

2020



QUIENES

SOMOS

La Federación es una persona jurídica gremial de derecho privado, sin ánimo de lucro tipo Fundación, constituida por personas naturales o jurídicas, las cuales ejercen la gastronomía, hotelería, turismo y actividades afines a la cadena productiva.



MISIÓN

Unificar y articular los sectores públicos y privados al servicio de la gastronomía, hotelería, turismo y actividades afines a la cadena productiva, para promover la rentabilidad, el desempeño y desarrollo de nuestros asociados, permitiendo generar y mejorar acciones y condiciones que propendan por el crecimiento económico social, cultural y patrimonial de nuestra nación con responsabilidad empresarial, social y ambiental.



VISIÓN

La Federación de Gastronomía y Turismo en el año 2021, deberá ser reconocida como la organización que lidera el posicionamiento de la gastronomía, hotelería, turismo y actividades afines a la cadena productiva, como motor de desarrollo económico, social, ambiental y empresarial, en todos los sectores que la componen: formación profesional integral, generar fuentes de empleo, mejorar la calidad de los productos y servicios, optimizar el uso de los recursos naturales y así posicionar imagen a nivel local, nacional e internacional.



PRINCIPIOS



Adhesión voluntaria y abierta:

Toda persona natural y/o jurídica que represente el objeto social, puede solicitar su afiliación de manera espontánea sin ningún tipo de presión o discriminación y sin exigencias diferentes a las señaladas en los presentes estatutos.

Objeto de reglamentación por parte de la Junta Directiva Nacional.



Administración Democrática:

Los diferentes órganos que ostentan la dirección y administración, serán elegidos mediante votación y cada uno de los asociados habilitados tiene derecho a elegir y ser elegido, según las previsiones de los presentes estatutos.



Autonomía e Independencia:

La Federación estará compuesta por Regionales, Capítulos, Juntas Municipales, Oficinas, Sedes, Sucursales, entre otras, distribuidas en el territorio Internacional y/o Nacional, con autonomía administrativa y operativa (cumpliendo los reglamentos estipulados por FEGAT); sus componentes son responsables por la calidad y prestación de sus servicios así como el cumplimiento de las obligaciones onerosas que se causen con el mismo.



Educación y Formación Constante:

Los asociados a través del Comité de Educación, tendrá derecho a recibir consultoría, asesoría, capacitación continua y formación acorde a sus necesidades empresariales.



Universalidad, Ética y Autorregulación:

Los estatutos y demás normas concordantes aplican a todos y cada uno de los integrantes de la Federación, sin ningún tipo de discriminación económica, social, racial o de otra índole. En sus actuaciones se regirá por los principios éticos, normas de convivencia e interés por la comunidad; cada asociado propenderá por el desarrollo, crecimiento y bienestar de los integrantes de su comunidad.



Manejo

Corporativo:

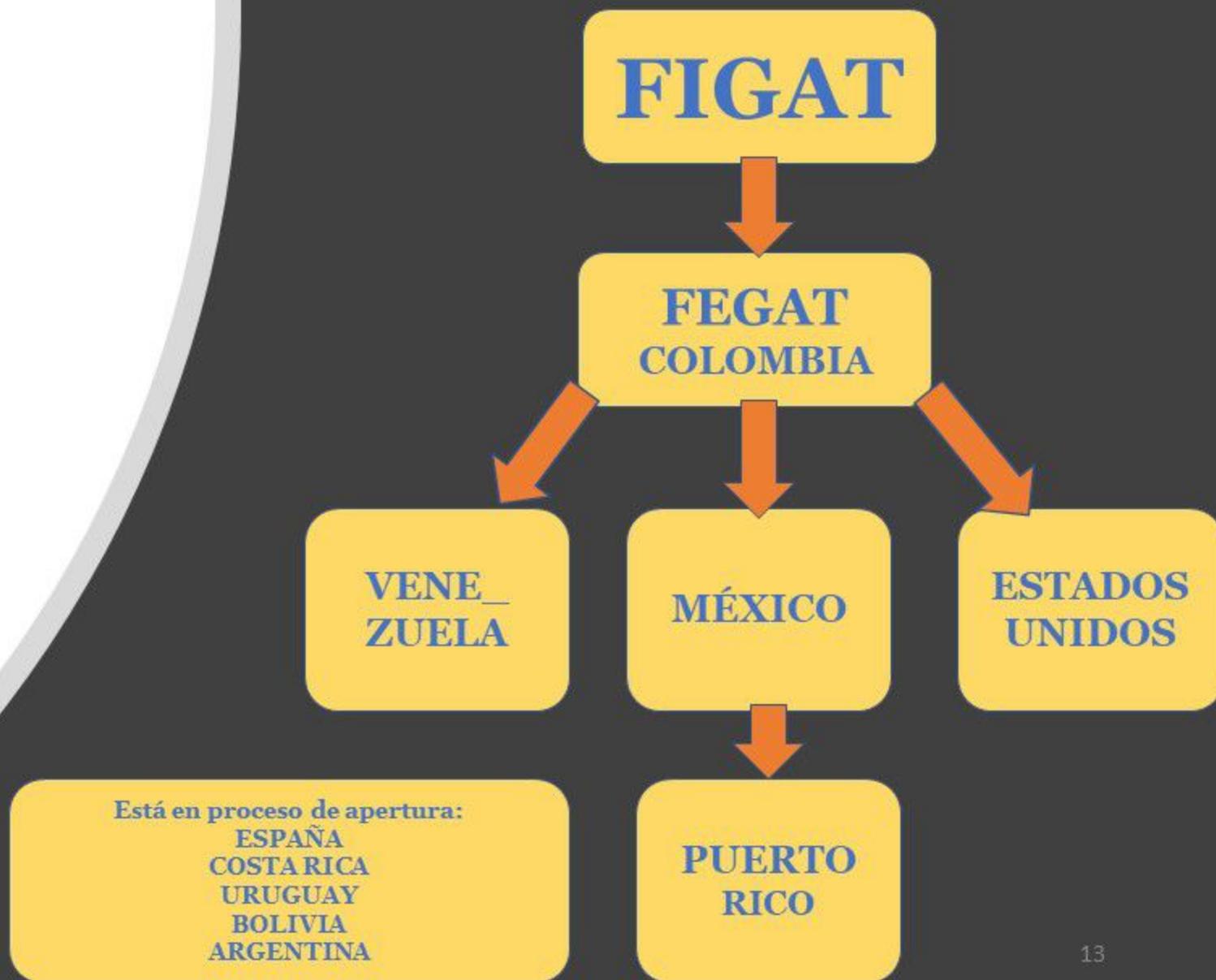
Apoyamos y contribuimos a la dignificación del ser humano inspirados en principios éticos y realizamos nuestras funciones mediante el compromiso decidido del talento humano.



ORGANIGRAMA



ORGANIGRAMA INTERNACIONAL





ORGANIGRAMA NACIONAL





NUESTROS SERVICIOS

**Agremiación del
sector turismo y
gastronomía**



CAPACITACIÓN:

- 1. Diplomados**
- 2. Cursos**
- 3. Talleres**
- 4. Seminarios**
- 5. Conferencias**

ASESORIAS:

Mediante nuestros expertos en gastronomía y turismo y con experiencia en el medio, diseñamos y asesoramos empresas pertenecientes al sector gastronómico, en la estructuración del ámbito administrativo y operativo, generando las herramientas necesarias para el excelente funcionamiento del establecimiento.



INVESTIGACIÓN:

Adelantamos programas de investigación con el fin de contribuir en el desarrollo de la cocina tradicional colombiana, la cultura turística nacional y establecer un documental de nuestro País, como un medio para fortalecer el conocimiento de nuestros conciudadanos y dinamizar nuestra cultura y patrimonio a nivel internacional.



ORGANIZACIÓN DE EVENTOS:

Planeamos, desarrollamos y coordinamos congresos, festivales, eventos empresariales gastronómicos y turísticos como medio de difundir nuestra marca país.



ACTIVIDADES REALIZADAS

La Federación ha realizado eventos, con el objeto de compartir el conocimiento y retroalimentar el mismo, desde un escenario participativo, donde la academia, el conocimiento empírico y la tradición conjugan saberes en procura del rescate de la cocina colombiana y el turismo gastronómico regional.



Algunas de estas actividades son:

Festival Gastronómico Latinoamericano del Cacao y el Café en Chihuahua – México 2019, llevando nuestros productos representativos.

Capacitación y coordinación del X Festival Gastronómico de la Calera 2019.

Festival gastro-turístico Colombia en Estados Unidos en Orlando Florida 2019.

Webinar junto con la Cámara de Comercio de Bogotá en el tema “Turismo Gastronómico Colombiano”.

Coordinación y desarrollo del Primer y Segundo Festival Gastronómico Anapoima Climaturística año 2017, 2018 y 2019.

Apoyo en la elaboración de la Panela más grande del mundo con 1886 kilogramos en Nocaima – Cundinamarca.

Apoyo y desarrollo como Jurados dentro del Festival de Amasijos en Turmequé – Boyacá año 2017 y 2018.