

1. Datos básicos del evento

Nombre del evento:		Número de versión: Nombre del festival marco en el que se realiza (contestar solo si aplica)	
Fecha del evento	Municipio:	Departamento:	
Entidad(es) Empresa(s) organizadora(s) del evento:			
Persona de contacto:		Teléfono fijo:	
Celular:		Correo electrónico:	
Página web:		Redes sociales:	

A continuación encontrará una serie de preguntas, las cuales Usted debe completar con la mayor precisión posible, en caso que alguna pregunta no se aplique al evento del cual se está enviando la información le agradecemos incluir N.A. (no aplica)

2. Requisitos Legales

	SI	NO	CUAL(ES)
¿Cumplieron con las normas ambientales que pidieron las autoridades locales?			
¿ Cumplieron con los permisos locales de secretaria de gobiernos, bomberos, policía, etc			
¿cumplieron si es el caso, con sayco y acynpro?			
¿Se estableció un plan de mando unificado PMU?			
¿Qué inconvenientes tuvo a la hora de conseguir los permisos?			
¿Cómo crees que pueda ser el apoyo de la Red para superar esos impasse y/o trámites?			

3. Sostenibilidad ambiental

	SI	NO	CUAL(ES)
¿Qué plan utilizaron para el manejo y uso de residuos sólidos? (Campaña de las 3 R. reduce, Reutiliza, recicla. se promovió el compostaje de residuos orgánicos?)			
¿Cumple con el porte y uso de carnet de manipulación de alimentos para los operarios y participantes? Utilizan los elementos adecuados para ello? (gorra, delantal, tapabocas, guantes, otros)			
¿Tuvo en cuenta los criterios de sostenibilidad a la hora de comprar bienes y servicios? (utilización de detergentes biodegradables, rechazar productos excesivamente empaquetados (no brik), compra de producto agrícola a granel y de temporada, promover el uso de aceites orgánicos)			
¿Aplicó prácticas de uso eficiente del agua en el aseo, así como en el uso del lavabo para los participantes? Así como el uso eficiente de la energía?			
¿Que medios utilizó para informar a los usuarios y participantes del evento, el fomento sobre la conservación del ambiente, como estrategia preventiva.			
¿Qué estrategias adoptaron para conservación y/o uso de elementos desechables o de fabricación biodegradables? (platos, cubiertos, vasos, copas etc)			
¿Qué recomendaciones puedes dejar a la Red, para mejorar estos aspectos?			
¿Cómo crees que la Red puede ayudar a contribuir en estos aspectos?			

4. Sostenibilidad Socio-economica

	<i>SI</i>	<i>NO</i>	<i>CUAL(ES)</i>
¿ Que estrategias utilizó para fomentar la Protección y salvaguardia de la Tradición cultural, y de la identidad territorial?			
¿ utilizó conferencista que promueven la cocina local o uso de ingredientes locales ¿			
¿ fomenta prácticas de la cocina colombiana, ancestral y étnica? Cómo?			
¿ Promueve la investigación de cocinas tradicionales y de gastronomía en general?			
¿ Promueve la elaboración y desarrollo de productos de la región?,			
¿ Involucra a los cocineros tradicionales para que compartan sus conocimientos gastronómicos			
¿ Que medios utilizó para informar a los usuarios y participantes del evento, como contribuir en la protección y salvaguarda de la tradición y patrimonio cultural.			
¿ promovió con las organizaciones y entidades competentes, campañas enfocadas a la prevención del comercio y explotación sexual de menores de edad, y denunciar los casos según la legislación vigente.			
¿ Qué recomendaciones puedes dejar a la Red, para mejorar estos aspectos?			
¿ Cómo crees que la Red puede ayudar a contribuir en estos aspectos?			

5. Sostenibilidad Economica

	<i>SI</i>	<i>NO</i>	<i>CUAL(ES)</i>
¿ Utilizó proveedores locales?			
¿ Utilizó productos locales y/o de temporada?			
¿Priorizó la contratación de mano de obra local?			
¿En qué actividades involucra a la población local? (cocineras, auxiliares de cocina, aseo, logística, conferencistas, talleristas, capacitadores, foros, concursos otros)			
¿El evento obtuvo patrocinios? Que recursos públicos? de empresa privada? de los asociados?, otros			
¿Cuenta con cofinanciación de recursos internacionales			
¿Cuenta con cofinanciación de recursos por pautas y medios comerciales?.			
¿Se articuló la organización con entidades académicas, para adquirir personal Auxiliar, técnico, tecnólogo, profesional? Cuales SENA, universidades Corporaciones, asociaciones, otros.			
¿Estableció alianzas estratégicas comerciales u operacionales con empresas del sector turístico? (aerolíneas, agencias de viajes, hotelería, operadoras)			
¿El evento aporta a una causa social?			
¿Mediste la satisfacción del cliente?			
¿Qué métodos utilizaste para medirla?			
¿Qué recomendaciones puedes dejar a la Red, para mejorar estos aspectos?			
¿Cómo crees que la Red puede ayudar a contribuir en estos aspectos?			

6. Lugar (es)

	SI	NO	OBSERVACIÓN
¿Qué elementos valoraste para elegir el lugar? (desplazamiento, transporte, ubicación central, parqueadero, tamaño, cercanía a un atractivo, accesibilidad, etc) cuales, otros.			
¿Fue fácil adquirir el lugar?			
¿Fue costoso?			
¿Si existe un lugar adecuado en tu destino? cuantos			
¿No tienen lugares adecuados para el tipo de evento?			
¿Es el lugar adecuado en tamaño para la cantidad de asistentes? o es insuficiente y desborda la capacidad de carga?			
¿Qué recomendaciones puedes dejar a la Red, para mejorar estos aspectos?			
¿Cómo crees que la Red puede ayudar a contribuir en estos aspectos?			

7. Logística

	SI	NO	OBSERVACIÓN
¿Se diseñó y distribuyó mapa de ubicación del lugar del evento?			
¿Poseen señalización del área del evento? Entrada, salida, Rutas de evacuación? Puntos de encuentro? Baños? Información?			
¿Se dio información a los participantes y asistentes las rutas, puntos de transporte y tiempos para el desplazamiento hasta el lugar del evento?			
¿Contaron con personal de aseo? A través de Empresa temporal, recicladores, otros			
¿Poseen personal de apoyo para ubicar e informar a los asistentes?			
¿Qué recomendaciones puedes dejar a la Red, para mejorar estos aspectos?			
¿Cómo crees que la Red puede ayudar a contribuir en estos aspectos?			

8. Infraestructura

	<i>SI</i>	<i>NO</i>	<i>OBSERVACIÓN</i>
¿ Cuenta con espacios adecuados para montaje de stand? Montaje de las cocinas?			
¿ Cuenta con stand publicitario de la entidad organizadora o punto de información del evento?			
¿ El evento cuenta con baterías de baños, adecuada para la capacidad los asistentes?			
¿ Que otros aspectos crees necesarios incluir para mejorar los espacios y la infraestructura en la organización y desarrollo del evento.			
¿ Qué recomendaciones puedes dejar a la Red, para mejorar estos aspectos?			
¿ Cómo crees que la Red puede ayudar a contribuir en estos aspectos?			

9. Estructura comercial del evento

	<i>SI</i>	<i>NO</i>	<i>OBSERVACIÓN</i>
¿ El evento contó con plan de medios? cuales (cuña radial, prensa, televisión, cine, página web, manejo de redes sociales, voz a voz)			
¿ La promoción es local? Nacional? Internacional? o todas?			
¿ Hubo lanzamiento oficial del evento exclusivo? o aprovecha otros espacios? (ANATO, ruedas de negocios, misiones comerciales otros)			
¿ Cuenta con una marca gráfica propia del evento?, la tiene registrada?			
¿ se diseñó y distribuyó una programación del evento ¿ qué otro material POP?			
¿ En qué lugares se distribuyó el material POP? Describe las piezas de apoyo que utilizó (vallas, rompetráficos, programaciones, cartas menú, videos spot, etc)			

¿Qué estrategias de activación emplearon? Importantes para la promoción del evento (taxistas, agencias de viajes, almacenes de cadena, entrevistas, concursos)			
Cuenta con una página web propia del evento para el proceso de inscripciones e información general.			
¿Qué recomendaciones puedes dejar a la Red, para mejorar estos aspectos?			
¿Cómo crees que la Red puede ayudar a contribuir en estos aspectos?			

10. Desarrollo Gastronómico

	<i>SI</i>	<i>NO</i>	<i>OBSERVACIÓN</i>
¿El tema central del evento, lo articulaste con la Red.			
¿La temática del evento está articulada con los programas de la región? Del país? (Agrícola, pecuario, turístico, gastronómico, otros)			
¿El evento Involucra el contexto y la cultura de la región? O es un evento que fusiona la cocina internacional?			
¿Promueve el desarrollo de nuevos productos gastronómicos, tiene enfoque innovador?			
¿Genera una agenda académica?			
¿Desarrolla reuniones y procesos de capacitación para el sector gastronómico?			
¿Promueve algún emprendimiento y que impacto tiene?			
¿Qué recomendaciones puedes dejar a la Red, para mejorar estos aspectos?			
¿Cómo crees que la Red puede ayudar a contribuir en estos aspectos?			

11. Información resultados específicos del evento

ORGANIZACIÓN Y PLANEACIÓN

Tiene objetivos y metas establecidos	
Tiene roles y responsabilidades establecidas	
Tiene una coordinación o líder para aspectos administrativos	
Tiene una coordinación o líder para aspectos financieros	
Tiene una coordinación o líder para aspectos logísticos o de operación	
Tiene una coordinación o líder para aspectos técnicos de gastronomía	
Tiene una coordinación o líder para aspectos de mercadeo	

INDICADORES

Número total de participantes	
Número de participantes nacionales	
Número de participantes internacionales	
Número de invitados nacionales	
Nombres de los invitados nacionales	
Número de invitados internacionales	
Nombres de los invitados nacionales	
Nombres de los invitados internacionales	
Tema central del evento en la versión realizada	
Número de personas involucradas en la organización	
Procedencia de los involucrados en la organización	
Número de expositores nacionales	
Número de expositores internacionales	

11. Información resultados específicos del evento

MEDIOS

No. De visitas a la página web

No. Fans de Facebook

No. De seguidores en instagram

FINANZAS

Cuenta con análisis detallado de costos, gastos e ingresos del evento (presupuesto)

Cuenta con un informe del resultado financiero del evento

Cuentan con proyecciones e indicadores de rendimientos financieros

BALANCE

No. De entradas vendidas

No. De stand vendidos

No. De menús (cuantos cocina colombiana, internacional y fusión)

No. De restaurantes participantes (locales, regionales, nacionales) Valoración comparativa venta publicitaria

¿Qué recomendaciones puedes dejar a la Red, para mejorar estos aspectos?

¿Cómo crees que la Red puede ayudar a contribuir en estos aspectos?

COMO VES EN UN FUTURO, LA DINÁMICA DE LA RED PARA CONTRIBUIR EN LA COMPETITIVIDAD DE LOS EVENTOS GASTRONÓMICOS?

INSTRUCCIONES

- ✓ Usted tiene plazo de 15 días después de la visita, para elaborar y enviar el informe al gestor-facilitador.
- ✓ Las observaciones y/o comentarios deben ser claros, precisos y lo más reales y objetivos posibles, recuerde, esta evaluación tiene como meta el mejoramiento continuo del evento.