

RESOLUCIÓN No. 356 DE 2025

“POR LA CUAL SE MODIFICA LA RESOLUCIÓN 349 DEL 3 DE NOVIEMBRE DE 2020 MEDIANTE LA CUAL SE ADOPTÓ EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DEL IPES”

EL DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO PARA LA ECONOMÍA SOCIAL - IPES

En uso de sus facultades legales conferidas en los numerales 2 y 9 del Artículo 18 del Acuerdo del IPES – JD No. 001 de 2007 y,

CONSIDERANDO

Que mediante el Acuerdo 257 de 2006, "Por el cual se dictan normas básicas sobre la estructura, organización y funcionamiento de los organismos y de las entidades de Bogotá, distrito capital, y se expiden otras disposiciones", en su artículo 76 se transformó el Fondo de Ventas Populares - FVP en el Instituto para la Economía Social - IPES establecimiento público del orden distrital, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio propio, adscrito a la Secretaría Distrital de Desarrollo económico.

Que el Instituto para la Economía Social -IPES-, tiene como misión liderar acciones que mejoran las condiciones de las personas de la Economía Social, fortalecer sus capacidades culturales y comerciales para impulsar su bienestar integral. Así mismo, contribuir al abastecimiento y seguridad alimentaria, al progreso productivo, turístico y gastronómico de Bogotá.

Que de conformidad con lo dispuesto en el Acuerdo No. 005 de 2011 de la Junta Directiva del IPES, la Subdirección de Formación y Empleabilidad tiene entre sus funciones la responsabilidad de dirigir, articular e implementar los programas de capacitación y formación para el trabajo.

Que en el marco del Plan Distrital de Desarrollo “Bogotá Mejor para Todos” 2016-2020, se implementó el proyecto de inversión 1130 “Formación e Inserción Laboral”, gerenciado por la Subdirección de Formación y Empleabilidad del Instituto para la Economía Social – IPES. Este proyecto tenía como objetivo principal mejorar el nivel de ingresos y bienestar de las familias de quienes ejercen actividades en la economía informal en Bogotá. Este proyecto buscaba dignificar y enaltecer el trabajo informal a través de diversas estrategias.

Que para el año 2017, la Subdirección de Formación y Empleabilidad formuló un proyecto ante la embajada de Japón con el fin de conseguir recursos para la construcción del Centro de Innovación Gastronómica.

Que el 14 de febrero de 2019 se suscribió un contrato de donación entre la Embajada del Japón en la República de Colombia y el Instituto para la Economía Social – IPES, con el propósito de financiar la construcción de un centro de capacitación en el área de la industria alimentaria. Esta iniciativa estuvo orientada a beneficiar a los actores de la economía social y a personas en condición de desplazamiento de la localidad de Barrios Unidos. El valor de la donación fue de USD 82.162 dólares americanos.



RESOLUCIÓN No. 356 DE 2025

“POR LA CUAL SE MODIFICA LA RESOLUCIÓN 349 DEL 3 DE NOVIEMBRE DE 2020 MEDIANTE LA CUAL SE ADOPTÓ EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DEL IPES”

Que el Centro de Innovación Gastronómico se construyó por la embajada del Japón en la Plaza distrital de Mercado del 12 de octubre, con el fin de brindar un espacio específico para la capacitación en conocimientos gastronómicos, en producción de alimentos saludables y manejo higiénico de los mismos. Este centro está dirigido a formar a los vendedores informales y a los comerciantes de las Plazas Distritales de Mercado que preparan alimentos, con el fin de fortalecer día a día la atención, el servicio, la variedad de productos ofrecidos a la ciudadanía.

La construcción de este espacio se llevó a cabo durante el año 2019, y su inauguración oficial tuvo lugar el 9 de junio de 2021, el Centro de Innovación Gastronómico fue inaugurado por el Embajador del Japón en Colombia, Keiichiro Morishita, en un acto que destacó la cooperación entre ambos países y el compromiso del fortalecimiento de la economía social en Bogotá.

El área contable del Instituto incorporó para el año 2019 la construcción del Centro de Innovación Gastronómica como una mejora a la infraestructura institucional, registrándose debidamente en los estados contables conforme a la normativa contable vigente para el sector público. Esta mejora fue contabilizada con cargo al proyecto de inversión 1130, *Formación e Inserción Laboral*, cuyo objeto es la ejecución del *Proyecto para la Construcción del Centro de Capacitación en Área de Industrias Alimentarias para los Actores de la Economía Social*, orientado a fortalecer las capacidades productivas y de empleabilidad de esta población, proyecto a cargo de la Subdirección de Formación y Empleabilidad.

Que la Subdirección de Formación y Empleabilidad programa y desarrolla jornadas de capacitación dirigidas a los grupos de atención de la entidad. El Centro de Innovación Gastronómica es fundamental en este proceso, al facilitar las herramientas necesarias para afianzar el conocimiento orientado al fortalecimiento de las competencias laborales del sector y a la mejora en la calidad de los productos y servicios alimentarios.

Que mediante Resolución No. 349 del 03 de noviembre de 2020, se adoptó el Reglamento del Centro de Innovación Gastronómico del IPES, y para tal efecto, se designó a la Subdirección de Emprendimiento, Servicios Empresariales, y Comercialización, como responsable de su administración.

Que la Resolución citada en el párrafo anterior en su artículo 4 dispuso:

“Artículo 4. Administración. La administración y manejo del Centro de Innovación Gastronómica del Instituto para la Economía Social - IPES, designará un colaborador con la obligación de garantizar el adecuado desarrollo de las actividades dentro del mismo, quien contará en todo momento con el soporte, asesoría y respaldo de la Dirección del IPES, a través de la Subdirección de Emprendimiento, Servicios Empresariales y Comercialización o quien haga sus veces.

RESOLUCIÓN No. 356 DE 2025

“POR LA CUAL SE MODIFICA LA RESOLUCIÓN 349 DEL 3 DE NOVIEMBRE DE 2020 MEDIANTE LA CUAL SE ADOPTÓ EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DEL IPES”

Que mediante radicado interno No. 10-817-2023004062 del 17 de agosto de 2023 la oficina asesora de Control Interno, en el año 2023, presentó a la Dirección General, el “Informe de Cierre de Auditoría *“GESTIÓN PARA LA FORMACIÓN Y EMPLEABILIDAD”* y ahora *“GESTIONAR LA FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO”*, que de manera transversal incluye aspectos: *CONTRACTUALES, MISIONALES* y de *RECURSOS FÍSICOS* y el seguimiento a la gestión que se adelanta a nivel del *CENTRO DE INNOVACION GASTRONOMICA*, así como de conformidad con las funciones establecidas para la Asesoría de Control Interno, en ejercicio de los roles asignados por el Decreto 648/2017 “Enfoque hacia la Prevención”...”.

Que el informe mencionado contiene en su página 35 la observación No. 4 titulada “*DUPLICIDAD EN LA OFERTA DE FORMACIÓN Y TALLERES POR PARTE DE LA SUBDIRECCIÓN DE SFE Y SESEC*”, en donde se indica lo siguiente:

“Se evidencio que durante el periodo revisado (1-enero-2021 al 31-mayo-2023) que la Subdirección de Formación y Empleabilidad gestiono y certifico a través del SENA a 1096 beneficiarios en el tema de aplicación de Buenas Prácticas Manipulación en la industria de alimentos y bebidas, Sin embargo, al revisar los talleres realizados por la SESEC se encuentra el desarrollo de esta misma temática con una menor intensidad horaria y constancia de participación, frente a la anterior situación la Subdirección de Formación y Empleabilidad indico encontrar población de plazas confundidos ante los cursos ofrecidos por el IPES en dicha temática.”

Que a partir de lo señalado en la auditoría “*GESTIONAR LA FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO*”, la Subdirección de Formación y Empleabilidad implementó un Plan de Mejoramiento orientado a subsanar el hallazgo, con las siguientes acciones:

1. Realizar mesas de trabajo conjuntas con SESEC Y SFE para determinar las funciones de las áreas misionales establecidas en la Resolución 029 de 2021.
2. Realizar informe de seguimiento que compruebe la efectividad del acuerdo establecido en la actividad No.1.

Que, se llevaron a cabo reuniones entre ambas Subdirecciones en septiembre y diciembre de 2024, en las que la Subdirección de Formación y Empleabilidad reiteró la importancia de centralizar todos los procesos de formación del Instituto bajo su responsabilidad, tal y como se indicó en el memorando Rad. 10-817-2024-004073 del 01 de noviembre de 2024.

Que el proyecto de inversión 7950 “Fortalecimiento de la ruta de formación integral y orientación para el empleo para los vendedores de la economía informal de Bogotá D.C.” del “Plan Distrital de Desarrollo Bogotá Camina Segura 2024-2028”, tiene dentro de sus objetivos formar a la población de vendedores de la economía informal para disminuir las barreras de acceso a las oportunidades laborales y productivas de la ciudad: Aumentando la participación en procesos de formación que fortalezcan las competencias generales, laborales y específicas de los vendedores de la economía informal y sus familias.

PA03-FO-023
V-10Carrera 9 N° 10-54
PBX. (+57) 6014841930

RESOLUCIÓN No. 356 DE 2025

“POR LA CUAL SE MODIFICA LA RESOLUCIÓN 349 DEL 3 DE NOVIEMBRE DE 2020 MEDIANTE LA CUAL SE ADOPTÓ EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DEL IPES”

Que el Centro de Innovación Gastronómico ofrece una oportunidad de desarrollo de capacidades en el manejo de alimentos de una manera integral y mejora las posibilidades de inserción laboral para la población que participe en los procesos de capacitación para el desarrollo de competencias.

Que respecto a la innovación hay que mencionar que es un proceso que implica la creación y aplicación de nuevas ideas, productos, servicios o procesos que aportan valor, generando empleo y produciendo un impacto significativo a nivel comunitario.

Que además, la innovación es más que invención; implica también la implementación efectiva de una idea para que genere un impacto positivo. Puede ser incremental (mejoras pequeñas en procesos existentes) o radical (nuevas soluciones que transforman mercados o comportamientos).

Que desde otro aspecto hay resaltar que en el contexto de las poblaciones atendidas por el IPES, la innovación cobra especial relevancia como herramienta para transformar las prácticas y abordar los problemas sociales que enfrenta la población objeto de atención de la entidad, contribuyendo así a mejorar su calidad de vida y al desarrollo sostenible de sus actividades económicas. Conforme a lo anterior, la innovación es una herramienta poderosa, la cual, a través de un enfoque metodológico y participativo, permite identificar soluciones efectivas que respondan a las necesidades locales, fomentando el desarrollo sostenible y el empoderamiento comunitario.

Que dada la importancia de la academia en los procesos de innovación resulta pertinente indicar que la actividad del Centro de Innovación Gastronómica, la ubicamos en un marco global donde entendemos varias tipologías de innovación (PPOS):

- a). **La Innovación de producto:** Introducción de nuevos bienes o servicios.
- b). **La Innovación de proceso:** Mejora en la forma en que se producen o entregan.
- c). **La Innovación organizacional:** Desarrolla nuevas formas de organizar las prácticas empresariales y la estructura.
- d). **La Innovación social:** Propende por nuevas estrategias que satisfacen necesidades sociales y mejoran la calidad de vida.

El itinerario para la implementación de la innovación lo proponemos en 7 etapas así:

1. Identificación de Necesidades:

- a). Realizar un diagnóstico exhaustivo de la comunidad para identificar problemas específicos.
- b). Involucrar a la comunidad en el reconocimiento de sus necesidades y aspiraciones.

2. Generación de Ideas:

- a). Organizar sesiones de lluvia de ideas con los miembros de la comunidad, así como con expertos y líderes locales.
- b). Fomentar la creatividad a través de talleres y actividades participativas.

3. Evaluación y Selección de Ideas:PA03-FO-023
V-10Carrera 9 N° 10-54
PBX. (+57) 6014841930

RESOLUCIÓN No. 356 DE 2025

“POR LA CUAL SE MODIFICA LA RESOLUCIÓN 349 DEL 3 DE NOVIEMBRE DE 2020 MEDIANTE LA CUAL SE ADOPTÓ EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DEL IPES”

- a). Analizar la viabilidad técnica, económica y social de las ideas generadas.
- b). Priorizar las sugerencias en función de su impacto potencial y la capacidad de implementación.

4. Desarrollo y Prototipo:

- a). Crear prototipos o proyectos piloto para probar las ideas seleccionadas en un entorno real.
- b). Recoger retroalimentación de la comunidad para ajustar y mejorar la propuesta.

5. Implementación:

- a). Desarrollar un plan de acción detallado que incluya recursos necesarios, cronograma, obligaciones y responsabilidades.
- b). Involucrar a actores relevantes, como organizaciones comunitarias, gobiernos locales y empresas.

6. Monitoreo y Evaluación:

- a). Establecer indicadores claros para medir el impacto de la innovación implementada.
- b). Realizar evaluaciones periódicas y ajustar el enfoque según sea necesario.

7. Escalado y Sostenibilidad:

- a). Si la implementación es exitosa, buscar maneras de escalar la iniciativa a otras comunidades o contextos.
- b). Desarrollar estrategias para asegurar la operativa.

Que teniendo de presente todo lo anterior, el Centro de Innovación Gastronómico ofrece una oportunidad de desarrollo de capacidades en el manejo de alimentos de una manera integral que favorezca a toda la población de Bogotá.

Que el Centro de Innovación Gastronómico permite mejorar las posibilidades de inserción laboral de la población que participe en procesos de capacitación para el desarrollo de competencias en temas relacionados con gastronomía.

Que el Centro de Innovación Gastronómico es un espacio que permite desarrollar diferentes actividades con el apoyo de otras entidades públicas y privadas para dinamizar la industria alimentaria a partir de procesos de formación.

Que ante el reconocimiento de la necesidad de impulsar procesos de innovación con impacto social, fue la Subdirección de Formación y Empleabilidad la que lideró y presentó ante la embajada del Japón, el proyecto que dio origen al Centro de Innovación Gastronómica. Esta gestión estratégica tuvo como propósito generar una propuesta de innovación gastronómica articulada con los procesos de formación orientados por la misma Subdirección, consolidando así un enfoque integral para el desarrollo de competencias, el fortalecimiento de capacidades y la mejora de las oportunidades de empleabilidad para la población atendida por el IPES.

Que en consonancia con estos objetivos, el Centro de Innovación Gastronómico se consolida como un espacio integral de formación, experimentación y colaboración, que contribuye al desarrollo de estrategias con impacto económico y social para las poblaciones beneficiarias del



RESOLUCIÓN No. 356 DE 2025

“POR LA CUAL SE MODIFICA LA RESOLUCIÓN 349 DEL 3 DE NOVIEMBRE DE 2020 MEDIANTE LA CUAL SE ADOPTÓ EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DEL IPES”

IPES.

Que la Ruta de Formación Integral orientada por la Subdirección de Formación y Empleabilidad se encuentra estructurada con el propósito de brindar a los beneficiarios una capacitación completa, que no solo fortalezca sus competencias laborales y ocupacionales, sino que también contribuya a su desarrollo personal y social. Esta ruta está compuesta por una serie de módulos formativos que abordan temáticas fundamentales para la vida cotidiana y el ejercicio responsable de la ciudadanía. Cada uno de estos componentes es orientado por profesionales especializados de la Subdirección de Formación y Empleabilidad, quienes acompañan a los participantes a lo largo del proceso, promoviendo un aprendizaje significativo y contextualizado.

Que la ruta incluye un módulo técnico de formación complementaria, el cual se desarrolla en articulación con una entidad educativa reconocida. Esta última institución aliada tiene la responsabilidad de ofrecer una capacitación específica, diseñada para responder a las demandas del mercado laboral actual. Al finalizar este proceso, los participantes reciben una certificación en competencias laborales, lo cual representa un valor agregado para su perfil profesional y mejora sus oportunidades de inserción en el ámbito productivo.

Que las funciones de la Subdirección de Formación y Empleabilidad se encuentran en plena armonía con el objeto y propósito del Centro de Innovación Gastronómica, y con el fin de optimizar la articulación de los procesos formativos, así como garantizar la continuidad operativa y técnica de los mismos, se estima necesario y procedente trasladar la responsabilidad de la administración del Centro de Innovación Gastronómica a dicha Subdirección.

Que conforme a lo considerado es procedente modificar la Resolución No. 349 del 03 de noviembre de 2020 para trasladar el Centro de Innovación Gastronómica a la Subdirección de Formación y Empleabilidad de la entidad. Para realizar el traslado se tendrá en cuenta lo correspondiente a los recursos físicos y los costos de operación, respecto a aquel se realizará en un periodo no inferior a treinta días. Respecto a los costos de operación en atención a que la operación del Centro de Innovación Gastronómica se encuentra en la Plaza Distrital de Mercado Doce de Octubre, el traslado se realizará con periodo de transición en el cual la Subdirección de Emprendimiento Servicios Empresariales y Comercialización seguirá a cargo de los costos de operación en especial de los servicios públicos hasta tanto la Subdirección de Formación y Empleabilidad a través de su propio proyecto pueda solventar los costos y proceder mediante un proyecto a su cargo pueda proceder con el pago de los costos referidos. De los avances en el periodo de transición se informará mensualmente a la Dirección General.

En mérito de lo expuesto, el Director General del Instituto para la Economía Social -IPES-

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. Trasladar la administración del Centro de Innovación Gastronómico del IPES a la Subdirección de Formación y Empleabilidad, por las razones expuestas en la parte

Página 6 de 8

PA03-FO-023
V-10

Carrera 9 N° 10-54
PBX. (+57) 6014841930



RESOLUCIÓN No. 356 DE 2025

“POR LA CUAL SE MODIFICA LA RESOLUCIÓN 349 DEL 3 DE NOVIEMBRE DE 2020 MEDIANTE LA CUAL SE ADOPTÓ EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DEL IPES”

motiva de la presente Resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO. En consecuencia, se modifica el artículo 4 de la Resolución No. 349 del 03 de noviembre de 2020 “Por la cual se adopta el Reglamento del Centro de Innovación Gastronómico del IPES” el cual quedará así:

“**Artículo 4. Administración.** La administración y manejo del Centro de Innovación Gastronómica del Instituto para la Economía Social - IPES, será responsabilidad de la Subdirección Formación y Empleabilidad o quien haga sus veces. Para lo anterior, se designará un colaborador con la obligación de garantizar el adecuado desarrollo de las actividades del mismo.


Parágrafo: Para el desarrollo de los objetivos del Centro de Innovación Gastronómica se realizará la planeación, el seguimiento y se presentarán los informes a la Dirección General conforme a los requerimientos de la Subdirección de Diseño y Análisis Estratégico de la entidad”.

ARTÍCULO TERCERO. Se establecen los siguientes plazos y responsabilidades para el proceso de transición así: **Recursos físicos:** el traslado de los recursos físicos se realizará en un periodo no menor a un mes a partir de la entrada en vigor de la presente resolución. **Costos de operación:** la Subdirección de Emprendimiento, Servicios Empresariales y Comercialización seguirá a cargo de los costos de operación, especialmente los servicios públicos, durante un periodo de transición. Esto será hasta que el Instituto para la Economía Social IPES, defina el rubro presupuestal específico que garantice su cobertura. **Informes:** Las dos Subdirecciones mencionadas anteriormente, deberán informar de manera mensual a la Dirección General sobre los avances del proceso de transición.

ARTÍCULO CUARTO. Las demás disposiciones de la Resolución No. 349 del 03 de noviembre de 2020 continúan vigentes.

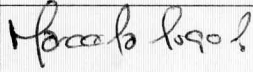
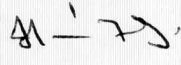

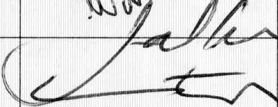
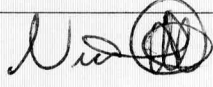
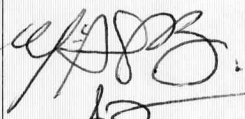

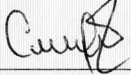
COMUNIQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá, D.C., el 24 de Sep de 2025


WILFREDO GRAJALES ROSAS
Director General

RESOLUCIÓN No. 356 DE 2025

“POR LA CUAL SE MODIFICA LA RESOLUCIÓN 349 DEL 3 DE NOVIEMBRE DE 2020 MEDIANTE LA CUAL SE ADOPTÓ EL REGLAMENTO DEL CENTRO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA DEL IPES”

	NOMBRE, CARGO O CONTRATO	FIRMA	FECHA
Elaboró	Nidia Marcela Lugo López Contrato No.7490373-2025 SFE		12/9/2025
	Mónica Fernanda Sánchez Rosas Profesional Especializada SFE		
	Walter Sánchez Méndez Profesional Universitario SJC		
Revisó	JAVIER ALFONSO ALBA G. Jesús Leandro Tarazona Moncada Asesor Dirección General Contrato		12/9/2025
Aprobó	Nicolas Suarez Casallas Subdirector de Formación y Empleabilidad		12/9/2025
	María Andrea Solano Behaine Subdirectora de Emprendimiento, Servicios Empresariales y Comercialización		
	Adriana Villamizar Navarro Subdirectora de Diseño y Análisis Estratégico		
	Lynda Carolina Espitia Rojas Subdirectora de Jurídica y Contratación		
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad, lo presentamos para firma del Director General del Instituto para la Economía Social IPES			