



Bogotá 17 de Mayo de 2018

**Doctor  
Sebastian Tafur  
Director Académico  
Escuela Gastronómica de Occidente**

Referencia: Carta acuerdo – Alianza FEDEPAPA-FNFP

Es grato para FEDEPAPA y el Fondo Nacional de Fomento de la Papa – FNFP formalizar nuestra alianza como estrategia que permitirá desarrollar el proyecto denominado “La Escuela de la Papa”, en el marco de la campaña “Una papa bien preparada” cuyo objetivo es incentivar el consumo de este producto en los hogares colombianos.

Concedores de la experiencia y el prestigio de la Escuela Gastronómica de Occidente, presentamos a su consideración la alianza con los siguientes compromisos generados en la reunión del pasado martes 08 de mayo:

- Se realizan 22 talleres; cada taller con una duración de 3 horas, con una participación de 440 personas (20 por taller aproximado) de los estratos socioeconómicos 3, 4 y 5.
- Estos se desarrollarán de la siguiente manera: un taller el día viernes de 2:00pm a 6:00 pm y uno los sábados de 8:00 am a 12:00m.
- Los primeros 6 con un costo, cada uno, de \$200.000 por el espacio en las instalaciones y servicio de aseo para el desarrollo de las capacitaciones. Estos talleres serán coordinados por el chef institucional de FEDEPAPA-FNFP, los 6 talleres restantes serán desarrollados con un costo de \$400.000 por taller, por concepto de capacitación en las instalaciones y la coordinación de un profesional en gastronomía de la Escuela Gastronómica de Occidente, acorde con el protocolo establecido por FEDEPAPA-FNFP para tal fin.



Otros compromisos por parte de FEDEPAPA-FNFP.

- Los asistentes a los talleres serán las personas que participen presentando su factura de compra de papa en las activaciones en Fruvers que FEDEPAPA-FNFP desarrollará en la ciudad de Cali entre los meses de junio y noviembre de 2018.
- Presentar un (1) día antes de cada taller, el listado de beneficiarios que participarán.
- Contratar y sufragar los honorarios de Leonardo Jaramillo para el desarrollo de 6 talleres en Cali, los cuales serán cancelados directamente al profesional. Siendo claro que cumplirá con las instrucciones en términos generales que proponga La Escuela Gastronómica de Occidente, para el uso de sus instalaciones, su mantenimiento, la entrega y las que la institución considere necesarias para la óptima ejecución de cada taller.
- Pago de los insumos para 22 talleres, cada uno con capacidad para 20 personas.
- Entrega de insumos de acuerdo a lo establecido por La Escuela Gastronómica de Occidente acorde con las instrucciones y tiempos que indique la misma.
- Presencia de un (1) pendón donde se incluirá el logo de la Escuela Gastronómica de Occidente en el desarrollo de los talleres.
- Volantes de invitación a la actividad, en donde se incluirá el logo de la institución. (serán distribuidos en las acciones de Fruvers).
- Difusión de los talleres con el fin de generar interacción en redes sociales con el contenido de los talleres.
- FEDEPAPA-FNFP como aliado estratégico se compromete a brindar asesoría en temas académicos técnicos y gastronómicos de la papa, afines a la naturaleza de la Federación.

Duración: De junio a noviembre de 2018.

Quedamos atentos a una respuesta positiva, esperando haber cumplido con sus requerimientos y generar una alianza que sea favorable para las partes.

**Paula Andrea Garavito Guarín**  
Directora Fondo Nacional de Fomento de La Papa



Santiago de Cali, Agosto 08 de 2018

Señores:  
**FEDEPAPA**  
**Att. ESTEAN BOLAÑOS BRAVO**  
**Director de Mercadeo**  
Cali

Por medio de la presente me permito informar a ustedes, que la Dirección General y el Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela Gastronómica de Occidente S.A., se encuentra organizando la Tercera Jornada de la Salud y la Familia, que se realizará en nuestras instalaciones desde el 21 de Agosto hasta el 24 de Agosto de 2018 a partir de las 9:00 a.m. hasta las 4:00 p.m.

Deseamos contar con su prestigiosa participación a través del montaje de un Stand para dar a conocer a todos nuestros alumnos, empleados y visitantes los beneficios de papa y su valor nutricional que aportan a la conservación de una buena salud.

Por favor confirmar su participación al correo electrónico: [recursoshumanos@escuelaego.com](mailto:recursoshumanos@escuelaego.com), para incluirlos dentro de la publicidad del evento (afiches, programación, carteleras, etc).

La actividad mencionada contará con la presencia del Sr. Orlando Tafur, y demás Directivos de la Empresa, esperando contar con una favorable acogida.

Atentamente,



*Carmen Helena Rubio M*

**CARMEN HELENA RUBIO MARTINEZ**  
Jefe de Recursos Humanos / Responsable del SGSST  
[recursoshumanos@escuelaego.com](mailto:recursoshumanos@escuelaego.com)  
Cel: 316 2562256 / 317 4844052  
Telf. 5560666 Ext. 127



CO16/6682



CO16/6683



CO16/6684

**ESCUELA GASTRONÓMICA DE OCCIDENTE**  
Res. No. 4143.2.21.5572 de Julio de 2009 SEM

CALLE 3 A No. 35 - 28 PBX: 556 0666 San Fernando Viejo - Cali, Colombia  
[direccioncomercial@escuelaego.com](mailto:direccioncomercial@escuelaego.com)