



ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

RESOLUCIÓN NÚMERO 17 648 DE 2026

(13 OCT 2026)

POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO PARA LA REALIZACIÓN DEL XX FESTIVAL GASTRONÓMICO DE CHÍA - 2026

EL ALCALDE MUNICIPAL DE CHÍA – CUNDINAMARCA

En ejercicio de sus facultades constitucionales y legales, en especial el numeral 1 del artículo 315 de la Constitución Política de Colombia, el artículo 93 de la Ley 136 de 1994, el artículo 2° del Acuerdo Municipal 07 de 2007, y,

CONSIDERANDO

Que el artículo 1 de la Constitución Política de Colombia establece que, *“Colombia es un Estado social de derecho, organizado en forma de República unitaria, descentralizada, con autonomía de sus entidades territoriales, democrática, participativa y pluralista, fundada en el respeto de la dignidad humana, en el trabajo y la solidaridad de las personas que la integran y en la prevalencia del interés general.”*

Que, a su vez el artículo 2 ibidem determina que. *“Son fines esenciales del Estado. servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo...”*

Que el Artículo 315 de la Constitución Política establece cuales son funciones a cargo del Alcalde, entre otras, las establecidas en su numeral 1°. *“Cumplir y hacer cumplir la Constitución, la ley, los decretos del gobierno, las ordenanzas, y los acuerdos del concejo. (...)”*

Que en este sentido, el artículo 91 de la Ley 136 de 1994 por la cual se dictan normas tendientes a modernizar la organización y el funcionamiento de los municipios, modificado por el artículo 29 de la Ley 1551 de 2012, estableció como función del Alcalde municipal en el literal d) En relación con la Administración Municipal: numeral *“1. Dirigir la acción administrativa del municipio; asegurar el cumplimiento de las funciones y de la prestación de los servicios a su cargo; representarlo judicial y extrajudicialmente...”*

Que la Ley 2144 de 2021 *“Por medio de la cual se dictan normas encaminadas a salvaguardar, fomentar y reconocer la gastronomía colombiana y se dictan otras disposiciones”* en su artículo 1 tiene como objeto: *“salvaguardar, fomentar, reconocer e impulsar la gastronomía tradicional colombiana como integrante del patrimonio cultural, por medio de un sello de calidad que identifique el origen y la tradición”.*

Que, el Honorable Concejo Municipal de Chía expidió el Acuerdo Municipal No. 07 de 2007, *“Por el cual se institucionaliza el Festival Gastronómico de Chía”*, mediante el cual se institucionalizó la realización de este evento en el municipio.

7648

Que, el artículo 2 del citado Acuerdo Municipal dispone: *"Determinar que EL FESTIVAL GASTRONÓMICO DE CHÍA se realice anual e ininterrumpidamente por parte de la Administración Municipal la primera semana del mes de diciembre de cada año"*.

Que, en cumplimiento de lo dispuesto en el Acuerdo Municipal No. 07 de 2007 y en concordancia con las disposiciones orientadas al fomento y reconocimiento de la gastronomía colombiana, la Administración Municipal realizará el XX Festival Gastronómico de Chía, como escenario para la promoción y fortalecimiento del sector gastronómico, incentivando la creatividad, la innovación y la participación de los establecimientos gastronómicos y sus cocinas, así como la promoción de la oferta gastronómica local, contribuyendo al posicionamiento de Chía como destino turístico y al desarrollo económico del municipio.

Que este evento ha sido celebrado exitosamente durante diecinueve (19) años siendo considerando como el evento culinario más importante de la Sabana Centro en el Departamento de Cundinamarca, el cual pertenece a la Red de Eventos Gastronómicos de Colombia (REGCO) y con el cual se busca reconocer el esfuerzo de los establecimientos gastronómicos que existen en el Municipio y, a su vez, lograr posicionar la gastronomía como nuestro mayor atractivo turístico.

Que, en diciembre del año 2025 el municipio de Chía fue reconocido como miembro de la Red Mundial de Ciudades del Aprendizaje de la UNESCO, distinción que fortalece el posicionamiento del municipio y sus procesos de aprendizaje, desarrollo territorial e intercambio de experiencias.

Que, en el 2025 el municipio de Chía participó en la Convocatoria Nacional "Accesibilidad Universal en 10 Destinos Turísticos de Colombia", liderada por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y el Fondo Nacional de Turismo – FONTUR, en alianza con la Fundación Misioneros Divina Redención San Felipe Neri – FUMDIR e Impulsa Igualdad España, como resultado de la cual obtuvo el reconocimiento como Destino Turístico Accesible, con la vinculación de veinte (20) atractivos y recursos turísticos del municipio a la plataforma internacional TUR4all y su inclusión en la *Guía Nacional de Turismo Accesible de Colombia: un destino para todas las personas*, encontrándose entre estos el Festival Gastronómico de Chía, lo que fortalece el compromiso del municipio con la incorporación de criterios de accesibilidad e inclusión en el desarrollo de su oferta y eventos turísticos.

Que, en virtud de lo anterior y con el propósito de garantizar la adecuada organización, desarrollo y funcionamiento del evento, se hace necesario establecer y adoptar el reglamento que regirá el evento para la vigencia 2026, en el cual se determinan las condiciones, requisitos, disposiciones y parámetros de obligatorio conocimiento y cumplimiento por parte de los participantes y demás actores involucrados en su realización.

Que con el fin de garantizar la participación ciudadana en la expedición de actos administrativos de carácter regulatorio, se publicó para comentarios de la ciudadanía, el proyecto normativo, como constan en la certificación emitida por la Oficina Asesora de Comunicación, Prensa y Protocolo del municipio de Chía, el día 09 de octubre de 2026 "Por medio de la presente certificación nos permitimos informar que el proyecto normativo "POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO PARA LA REALIZACIÓN DEL XX FESTIVAL GASTRONÓMICO DE CHIA 2026", fue publicada el día 30 de septiembre de 2026 a las 4:18 p.m. y estuvo disponible para comentarios hasta el día 09 de octubre de 2026. El acto administrativo tuvo comentarios por parte de la ciudadanía."

Que teniendo en cuenta lo anterior, se recibieron 5 comentarios al proyecto normativo, a los cuales se dio respuesta remitida por correo electrónico de la Dirección de Turismo de la Alcaldía Municipal los días 10 y 13 de octubre de 2026, teniendo en cuenta que ninguno de ellos implicó la modificación del proyecto normativo publicado para consulta.

Que, en mérito de lo expuesto,

17 6 18

RESUELVE

CAPÍTULO 1
DISPOSICIONES E INFORMACIÓN GENERAL DEL EVENTO

ARTÍCULO 1°. ESTABLECER Y ADOPTAR. El presente reglamento con el fin de poner en conocimiento las bases y parámetros técnicos y organizativos que se tienen en cuenta para la realización del **XX FESTIVAL GASTRONÓMICO DE CHÍA**.

ARTÍCULO 2°. ORGANIZACIÓN. La organización, dirección, coordinación y promoción general del evento está a cargo de la Secretaría para el Desarrollo Económico a través de la Dirección de Turismo, de la Alcaldía municipal de Chía.

ARTÍCULO 3°. LUGAR Y FECHA DE REALIZACIÓN. El XX Festival Chía Gastronómico se llevará a cabo los días sábado 5 y domingo 6 de diciembre de 2026, en dos escenarios estratégicos del municipio.

1. **Centro Administrativo Municipal – CAM.** espacio destinado al desarrollo de la muestra gastronómica, en el cual se ubicarán los establecimientos, emprendimientos, expositores y demás participantes previamente seleccionados y autorizados.
2. **Parque Santander.** espacio destinado al desarrollo de la agenda artística y cultural, así como de las demás actividades complementarias que sean programadas por la administración.

Parágrafo Primero. La distribución, ubicación y uso de los espacios estarán sujetos a la planimetría, programación, condiciones técnicas, logísticas, de seguridad y demás disposiciones establecidas.

Parágrafo Segundo. La organización podrá realizar ajustes en la distribución de los espacios, horarios o programación cuando circunstancias técnicas, logísticas, de seguridad, fuerza mayor o caso fortuito así lo requieran, garantizando la adecuada realización del evento.

CAPÍTULO 2
REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN E INSCRIPCIÓN DE LOS PARTICIPANTES

ARTÍCULO 4°. REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN. Los establecimientos gastronómicos interesados en participar como expositores en el XX Festival Chía Gastronómico 2026 deberán cumplir con los siguientes requisitos.

1. Tener un establecimiento gastronómico abierto al público, ubicado en el municipio de Chía, el cual debe registrado en la respectiva Matrícula Mercantil.
2. Encontrarse al día en el cumplimiento de las obligaciones correspondientes al Impuesto de Industria y Comercio – ICA, de conformidad con la normatividad vigente. Para los establecimientos de reciente creación, se verificará que se encuentren debidamente inscritos ante la autoridad tributaria municipal.
3. Contar con concepto sanitario vigente al año en curso, para el establecimiento gastronómico.
4. Tener registrada como actividad económica principal una actividad directamente relacionada con la preparación, expendio o comercialización de alimentos y/o bebidas. Esta información será verificada por la Dirección de Turismo a través del Registro Único Empresarial y Social – RUES, cuando corresponda.
5. Garantizar en el desarrollo del evento, el uso de menaje biodegradable para entrega de productos a los comensales; ya sean cubiertos, platos, vasos y/o empaques, según sea el caso.

6. Haber participado en las diferentes capacitaciones y cursos ofrecidos al sector turismo durante la vigencia 2026.
7. Diligenciar y presentar el formulario de inscripción y el formulario de caracterización establecidos por la Dirección de Turismo de la Alcaldía Municipal de Chía dentro de los términos definidos para la convocatoria.

Parágrafo Primero. Para efectos del cumplimiento del requisito establecido en el numeral 6 del presente artículo, se tendrá en cuenta la oferta de capacitaciones, cursos, talleres y demás espacios de formación desarrollados durante la vigencia 2026 por la Secretaría de Desarrollo Económico de la Alcaldía Municipal de Chía. La participación será verificada mediante los registros de asistencia, certificados, constancias u otros soportes disponibles. En aquellos casos en que el establecimiento no haya participado en alguno de estos espacios durante la vigencia, podrá cumplir el requisito mediante el compromiso de asistir a las jornadas de capacitación, sensibilización o asistencia técnica que sean programadas o articuladas por la Dirección de Turismo de la Alcaldía Municipal de Chía con ocasión del XX Festival Chía Gastronómico 2026.

Parágrafo Segundo. VERIFICACION DE REQUISITOS. La Dirección de Turismo de la Alcaldía Municipal de Chía realizará la verificación del cumplimiento de los requisitos señalados en el presente artículo mediante la consulta de la información disponible en las bases de datos, plataformas institucionales y demás fuentes oficiales a las que tenga acceso.

En consecuencia, el establecimiento interesado deberá presentar únicamente el formulario de inscripción y el formulario de caracterización debidamente diligenciados, salvo que la Dirección de Turismo requiera documentación adicional para acreditar, aclarar o subsanar alguno de los requisitos establecidos.

Parágrafo Tercero. AGENDA ACADÉMICA. Los establecimientos gastronómicos deberán participar en la Agenda Académica dispuesta por la Dirección de Turismo, donde serán convocados a través de correo electrónico y se garantizará su participación a través de certificado expedido por la misma.

Parágrafo Cuarto. SUBSANACIÓN. Cuando durante la etapa de verificación se identifique información incompleta, inconsistente o susceptible de subsanación, la Dirección de Turismo de la Alcaldía Municipal de Chía comunicará dicha situación al establecimiento interesado a través del correo electrónico registrado en el formulario de inscripción.

El establecimiento contará con un plazo máximo de tres (3) días hábiles, contados a partir del día hábil siguiente al envío de la comunicación, para presentar la información o documentación requerida al correo electrónico institucional dispuesto para tal fin.

El incumplimiento del requerimiento dentro del término establecido dará lugar a que el establecimiento no continúe en el proceso de selección, siempre que la información requerida sea necesaria para acreditar el cumplimiento de los requisitos de participación.

ARTÍCULO 5°. CRONOGRAMA DEL EVENTO. La Alcaldía Municipal de Chía establece el siguiente cronograma para inscripciones y trámites.

Descripción	Fecha
Inicio de inscripción	14 de octubre de 2026
Reunión inicial de socialización de requisitos e inscripción	21 de octubre de 2026
Cierre de inscripción	03 de noviembre de 2026
Notificación evaluación de requisitos.	Hasta el 06 de noviembre de 2026
Plazo para subsanar documentos	Hasta el 12 de noviembre de 2026
Notificación establecimientos participantes.	13 de noviembre de 2026
Reunión de coordinación logística con los establecimientos seleccionados.	17 de noviembre de 2026

28-

17 6 4 8 - 1

13 OCT 2026

Parágrafo. La asistencia a los espacios de reunión y socialización establecidos en el presente cronograma será indispensable para los establecimientos participantes, teniendo en cuenta que en estos se brindarán las orientaciones, requisitos, lineamientos y demás información necesaria para el adecuado desarrollo de la convocatoria y del evento.

ARTÍCULO 6°. FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN. El formato de inscripción oficial es el Formulario GDE-FT-33-V5, el cual se encuentra disponible en el punto de atención al ciudadano y orientación- PACO ubicado en la Calle 11# 9-24, Centro Administrativo Municipal- CAM, 1° piso ó en el PACO 2 ubicado en la Carrera 10 No 0- 49 Centro comercial Vivenza local 106, en el horario de lunes a viernes de 8.00 am a 4.30 pm.

ARTÍCULO 7°. FORMULARIO DE CARACTERIZACIÓN. El formulario de caracterización será entregado junto con el Formulario GDE-FT-33-V5 de inscripción y estará disponible en los mismos puntos establecidos en el artículo anterior, esto es, en el Punto de Atención al Ciudadano y Orientación – PACO, ubicado en la Calle 11 # 9-24, Centro Administrativo Municipal – CAM, primer piso, o en el PACO 2, ubicado en la Carrera 10 No 0- 49 Centro Comercial Vivenza, local 106, en horario de lunes a viernes de 8.00 a. m. a 4.30 p. m.

Parágrafo. La información recopilada mediante este formulario será incorporada al Sistema de Información Turística de Chía – SITChía, con fines exclusivamente estadísticos y de caracterización del sector turístico, como insumo para el análisis y conocimiento de la oferta turística del municipio. La información obtenida no será utilizada como criterio de evaluación o selección de los participantes de la convocatoria.

ARTÍCULO 8°. PROCESO DE INSCRIPCIÓN. Los interesados deben diligenciar el formulario de inscripción y formulario de caracterización y radicarlos de manera virtual a través del correo contactenos@chia.gov.co o presencial en el punto de atención al ciudadano y orientación- PACO ubicado en la Calle 11# 9-24, Centro Administrativo Municipal- CAM, 1° piso ó en el PACO 2 ubicado en la Carrera 10 No 0- 49 Centro comercial Vivenza local 106 en el horario de lunes a viernes de 8.00 am a 4.30 pm.

ARTÍCULO 9°. PLAZO DE INSCRIPCIÓN. El plazo de inscripción será a partir del lunes 05 de octubre hasta el lunes 26 de octubre del 2026, conforme al cronograma establecido en el **ARTICULO QUINTO** de esta Resolución.

Parágrafo. Se presume la buena fe en la veracidad de la información suministrada por los establecimientos gastronómicos postulados, con base en el Artículo 83 de la Constitución Política de Colombia.

ARTÍCULO 10°. SEGUIMIENTO A LA INSCRIPCIÓN. Al realizar la radicación de la inscripción se generará un número de radicado a través del cual los interesados pueden realizar el respectivo seguimiento.

CAPÍTULO 3 SELECCIÓN Y CONFIRMACIÓN DE PARTICIPACIÓN

ARTÍCULO 11°. SELECCIÓN DE PARTICIPANTES. Una vez finalizado el periodo de inscripción, la Dirección de Turismo de la Alcaldía Municipal de Chía realizará la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente reglamento.

Los establecimientos que acrediten el cumplimiento de la totalidad de los requisitos mínimos exigidos quedarán habilitados para participar en el proceso de selección, la cual se efectuará teniendo en cuenta el cumplimiento de los requisitos establecidos, la disponibilidad de cupos y la capacidad logística definida para el Festival.

Parágrafo. En caso de que el número de establecimientos habilitados supere la cantidad de espacios disponibles, se tendrá en cuenta el orden de inscripción, tomando como referencia

la fecha y hora de registro de la solicitud de inscripción en el sistema de radicación, hasta completar la capacidad disponible.

ARTÍCULO 12°. CONFIRMACIÓN. Una vez terminado el cierre de inscripciones, la Dirección de Turismo de la Alcaldía Municipal de Chía, en un plazo no mayor a tres (03) días hábiles dará respuesta de confirmación y/o emitirá las observaciones respecto a la inscripción de los establecimientos la cual se notificará a cada uno a través de correo electrónico.

Parágrafo. La realización de la inscripción, registro y radicación del formulario de inscripción, no garantiza la participación del establecimiento dentro del evento, ya que depende de las verificaciones del total de requisitos y del número de cupos disponibles.

ARTÍCULO 13°. En caso de ser seleccionado deberá cumplir lo estipulado en los siguientes capítulos.

CAPITULO 4 HORARIOS

ARTÍCULO 14°. HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO. El XX FESTIVAL GASTRONÓMICO DE CHÍA, tendrá atención al público los días sábado 05 y domingo 06 de diciembre de 2026 en los horarios desde 10:00 am hasta las 12.00 am.

ARTÍCULO 15°. INGRESO DE MERCANCÍA Y MOBILIARIO. El horario habilitado para ingreso de mercancía y mobiliario (alimentos, materias primas y elementos de cocina) será de 05:00 am a 08:00 am, en el evento en que algún participante requiera volver a surtir de insumos su restaurante, el horario será de 3:00 pm a 4:00 pm durante los días en que se desarrollará el festival.

Los participantes deberán realizar las actividades de cargue, descargue y abastecimiento de manera ágil, ordenada y segura, atendiendo las indicaciones impartidas por la organización del Festival y respetando las zonas habilitadas para tal fin.

ARTÍCULO 16°. INICIO DE OPERACIÓN. Los espacios asignados deberán estar habilitados y atendidos 15 minutos antes y hasta 15 minutos después del horario de apertura y cierre al público.

Parágrafo. Se considera abandono cuando el participante no se encuentre ubicado en su espacio asignado a la hora del inicio de atención al público. En caso de abandono del espacio asignado por parte de un establecimiento participante, éste será sancionado de acuerdo al artículo 32° de la presente Resolución y la Dirección de Turismo de Alcaldía Municipal de Chía, podrá hacer uso de dicho espacio.

CAPÍTULO 5 UBICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN LOS ESPACIOS

ARTÍCULO 17°. UBICACIÓN DE LOS ESPACIOS. La asignación de los espacios se realizará bajo criterios de organización, distribución equitativa, condiciones técnicas, logísticas, sanitarias y de seguridad, procurando garantizar el adecuado desarrollo del Festival y la correcta prestación del servicio a los asistentes.

Los establecimientos gastronómicos serán ubicados en el área circundante al Centro Administrativo Municipal – CAM, de acuerdo con la distribución y numeración de espacios previamente definida por la organización.

Parágrafo. La ubicación no podrá ser modificada, intercambiada, cedida o transferida entre participantes sin autorización previa de la Dirección de Turismo de Alcaldía Municipal de Chía.

ARTÍCULO 18°. DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PARRILLA. Los establecimientos que utilicen parrillas al aire libre, hornos, trompos y/o equipos de cocción de gran tamaño podrán ocupar espacios anexos a sus carpas únicamente para la preparación de alimentos. Dichos espacios deberán ser solicitados a través del formulario de inscripción.

ARTÍCULO 19°. ACCESIBILIDAD. Los establecimientos gastronómicos participantes deberán adoptar medidas que contribuyan a evitar la generación de barreras de acceso durante el desarrollo del Festival. Para tal efecto, deberán.

1. Mantener permanentemente libres de obstáculos los accesos y áreas de circulación en el perímetro de su espacio asignado, evitando la instalación de mobiliario, mercancías, pendones, cables u objetos que dificulten el tránsito.
2. Disponer el mobiliario y equipos al interior del espacio asignado de forma ordenada, garantizando espacios de giro, aproximación y atención cómoda para personas usuarias de sillas de ruedas o con movilidad reducida.
3. Exhibir los precios, menús y promociones en lugares visibles, con tipografía clara y contrastada. Se procurará contar con alternativas de consulta accesibles, tales como menús en letra ampliada o códigos QR compatibles con lectores de pantalla.
4. Brindar una atención respetuosa, inclusiva y no discriminatoria a las personas con discapacidad, adultos mayores y demás personas que requieran apoyo, respetando en todo momento su autonomía.
5. Acatar las orientaciones impartidas por la organización del Festival relacionadas con accesibilidad, ubicación de elementos, circulación y demás ajustes razonables establecidos para el adecuado desarrollo del evento.

CAPÍTULO 6 ELEMENTOS ENTREGADOS PARA LA PARTICIPACIÓN

ARTÍCULO 20°. ELEMENTOS ASIGNADOS A LOS PARTICIPANTES. La Dirección de Turismo de la Alcaldía Municipal de Chía asignará a cada establecimiento gastronómico participante, los elementos logísticos definidos de conformidad con las especificaciones establecidas en la ficha técnica del evento, la disponibilidad logística y las condiciones del espacio asignado.

1. Una carpa de 4mts x 4mts o de 3 mts x 3 mts o de 2 mts x 2 mts, con laterales.
2. Una mesa plegable de 1 Metro con 80 Centímetros x 90 Centímetros.
3. Una silla blanca plástica sin apoyabrazos.
4. Un elemento de identificación visual del stand, que podrá incluir el nombre y/o logotipo del establecimiento participante, de acuerdo con los lineamientos gráficos y las especificaciones definidas por la Dirección de Turismo de la Alcaldía Municipal de Chía.
5. Servicio de energía eléctrica y puntos de conexión, de acuerdo con los requerimientos previamente informados por cada establecimiento en el formulario de inscripción, la capacidad instalada, las condiciones técnicas de la acometida eléctrica y la disponibilidad definida por la Dirección de Turismo de la Alcaldía Municipal de Chía.

Parágrafo Primero. El servicio para el suministro de gas deberá ser adquirido y cancelado por cada establecimiento a la empresa de gas responsable de ofrecer el servicio, la cual deberá ser asignada por la Administración Municipal.

Parágrafo Segundo. El mobiliario debe entregarse en iguales condiciones a como se recibió por parte de la Administración Municipal; cualquier daño realizado por el establecimiento es responsabilidad del participante. Por lo tanto, deberá acarrear los costos que implique el perjuicio.

Parágrafo Tercero. Los establecimientos deberán respetar los puntos de energía eléctrica que fueron diligenciados en el formulario de inscripción; la Dirección de Turismo garantizará que cada establecimiento cumpla con lo requerido.

CAPITULO 7 MEDIDAS SANITARIAS Y DE BIOSEGURIDAD

ARTÍCULO 21°. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. *"Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción".*

Los establecimientos del Municipio seleccionados para participar en la vigésima versión del **FESTIVAL GASTRONÓMICO DE CHÍA.**, deben cumplir con los siguientes requisitos estipulados en la **Resolución 2674 de 2013** expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

1. Los alimentos deben estar aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
2. Se deben asegurar buenas prácticas de manipulación de alimentos que aseguren estándares altos de higiene para la inocuidad en los alimentos.
3. Capacitar al personal manipulador de alimentos para que implementen las buenas prácticas de manipulación en todos sus procesos, garantizando la higiene de los alimentos.

De acuerdo con el Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

El personal que manipule alimentos deberá demostrar con evidencias de la capacitación en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos durante el evento presentando su programa de manipulación de alimentos vigente. (Plan de capacitación, cronograma, temas a tratar, metodología, listas de asistencia, listas de asistencia, evaluación del impacto).

4. Dando cumplimiento al artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador de alimentos debe contar con un reconocimiento médico que conste la aptitud para manipular alimentos con vigencia de un año.
5. Los implementos de cocina deben ser de materiales de fácil limpieza y desinfección y estar en buen estado; así mismo, se debe contar con un protocolo de aseo y desinfección al interior de cada uno de los stands.
6. Deben tener una buena adecuación de las instalaciones suministradas y superficies utilizadas, estas deben estar en perfecto estado de conservación y de limpieza y desinfección. Entiéndase como limpieza. El proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables y desinfección o descontaminación realizando el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
7. El agua que se utilice para preparación de alimentos, lavado de manos y lavado de implementos de cocina, debe ser de calidad potable.
8. Los ingredientes utilizados para la preparación de los alimentos deben ser de calidad, deben estar en buen estado de conservación y deben cumplir con las normas de buen almacenamiento. Garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados, así como de las materias primas utilizadas en su fabricación.
9. Se debe garantizar la cadena de frío de los alimentos que lo requieran.
10. Los residuos líquidos y sólidos deben ser tratados adecuadamente y de forma que impida la contaminación de los alimentos o las zonas de potencial contacto con este. Se debe

dar cumplimiento a la Resolución 2184 de 2019, canecas identificadas y con tapas según código de colores.

11. Las áreas de elaboración de los alimentos deben poseer sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deberán crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estos o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor o polvo y facilitar la remoción del calor.
12. El personal encargado de la atención del espacio asignado debe estar debidamente identificado, contar con dotación adecuada para la manipulación de alimentos y los elementos de protección personal (uniforme o blusa color claro, cofia, tapabocas y sin accesorios o joyas que puedan caer sobre los productos).

Parágrafo primero. Es necesario que cada establecimiento tenga durante los días de realización del evento en su espacio asignado, la documentación pertinente de manipulación de alimentos (soportes del plan de saneamiento, formatos de limpieza del espacio asignado, formatos de toma de temperaturas de los alimentos, soportes del plan de capacitación en manipulación de alimentos) y planilla de pago de salud, pensión y la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL), de cada una de las personas que están trabajando en el evento, se realizará una verificación por parte de la Dirección de Turismo y la Secretaría de Salud de Chía.

Parágrafo Segundo. Los establecimientos gastronómicos seleccionados para participar deben dar cumplimiento a las siguientes indicaciones en pro de garantizar las buenas prácticas en la manipulación de alimentos y su inocuidad.

1. Mantener un botellón de mínimo 10 litros de agua potable dentro del espacio asignado disponible durante los dos (2) días del festival.
2. El personal de trabajo en cada uno de los espacios asignados, deberá portar adecuadamente y en todo momento dotación adecuada para la manipulación de alimentos y los elementos de protección personal (uniforme o blusa color claro, cofia, tapabocas).
3. El lavado de manos se debe realizar de manera constante, teniendo en cuenta la manipulación de alimentos. En los puntos dispuestos para este proceso.
4. Se debe garantizar que los alimentos no sean contaminados en el trayecto desde el espacio asignado hasta donde serán consumidos.
5. Garantizar los procesos de limpieza y desinfección de utensilios, ambientes, equipos y superficies.

ARTÍCULO 22°. Requerimientos en el marco del fenómeno de El Niño: Los establecimientos del Municipio seleccionados para participar en la vigésima versión del **FESTIVAL GASTRONÓMICO DE CHÍA.**, deben cumplir con los siguientes requerimientos, como estrategia de mitigación del impacto por el fenómeno del niño.

Eficiencia y contingencia

1. Evitar el desperdicio de agua y promover su uso eficiente y racional durante el desarrollo del evento.

Control de temperaturas

1. Evitar la exposición directa de los alimentos y equipos de refrigeración al sol o a otras fuentes de calor. Mantener las puertas de las neveras y equipos de refrigeración cerradas el mayor tiempo posible.
2. Contar con termómetros adecuados y realizar el registro periódico de las temperaturas de los alimentos y equipos de refrigeración. Evitar que los alimentos perecederos permanezcan a temperatura ambiente.
3. Mantener los alimentos refrigerados a temperaturas entre 0 °C y 4 °C.
4. Mantener los alimentos congelados a una temperatura igual o inferior a -18 °C.

7 6 4 8 - 3

13 OCT 2026

Manejo de plagas

1. Reforzar la vigilancia y las medidas preventivas establecidas dentro del programa de control integrado de plagas.

Gestión de residuos

1. Utilizar recipientes adecuados, provistos de tapa, mantenerlos cerrados y evitar exceder su capacidad máxima.
2. Realizar la evacuación oportuna de los residuos sólidos y evitar la acumulación de líquidos que puedan generar condiciones de insalubridad o favorecer la proliferación de plagas.

Durante las compras

1. Evitar que los productos que requieran cadena de frío permanezcan a temperatura ambiente o al interior de vehículos por periodos prolongados, garantizando las condiciones adecuadas para su conservación.

ARTÍCULO 23°. COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA.

Dentro del formulario de inscripción cada establecimiento gastronómico, que se postule para participar, firma el compromiso de cumplimiento de la normatividad sanitaria que se consignan en esta Resolución, en el protocolo de bioseguridad presentado para la realización del evento y las indicaciones impartidas por la Secretaría de Salud del Municipio de Chía.

**CAPÍTULO 8
SEGURIDAD Y VIGILANCIA**

ARTÍCULO 24°. VIGILANCIA. La Dirección de Turismo de la Alcaldía Municipal de Chía dispondrá de un servicio de vigilancia general desde el viernes 4 de diciembre de 2026, a partir de las 3:00 p. m., durante el montaje, y hasta el lunes 7 de diciembre de 2026, a las 8:00 a. m., durante el desmontaje, con el propósito de apoyar la seguridad general de los espacios destinados al evento.

Durante los días de realización del Festival se contará con vigilancia general en jornada nocturna de doce (12) horas. Este servicio estará destinado a la vigilancia general del evento y no comprende la custodia individual de los espacios asignados a cada expositor ni de sus mercancías, equipos, mobiliario, dinero u otros elementos personales o comerciales.

Los expositores que consideren necesario contar con vigilancia particular para la custodia de sus bienes podrán contratar dicho servicio por su cuenta y bajo su responsabilidad, previa autorización de la Dirección de Turismo de la Alcaldía Municipal de Chía, con el fin de coordinar su ingreso y permanencia en los espacios del Festival.

Parágrafo Primero. La de la Alcaldía Municipal de Chía no se hará responsable frente a daños, pérdidas, robos u afectación de cualquier índole a las mercancías, mobiliario, materias primas, productos, elementos o electrodomésticos de los participantes.

Parágrafo Segundo. La de la Alcaldía Municipal de Chía no se hará responsable por lesiones generadas por accidentes o incidentes de los integrantes de cada equipo de trabajo o colaboradores de los establecimientos gastronómicos participantes.

ARTÍCULO 25°. EMERGENCIAS. Los participantes deberán dar cumplimiento al Plan de Emergencias del evento socializado por parte de la Dirección de Turismo de la Alcaldía Municipal de Chía, así como las demás indicaciones que definan los organismos de emergencia del municipio.

B8

Parágrafo. Cada establecimiento gastronómico participante deberá ubicar dentro de su espacio asignado y en un lugar visible, de fácil acceso y sin obstrucciones, un extintor de polvo químico de 10 libras en óptimas condiciones, y con fecha de vencimiento vigente.

CAPITULO 9 PUBLICIDAD E IMAGEN

ARTÍCULO 26°. PUBLICIDAD. El establecimiento participante podrá realizar publicidad del evento en sus canales oficiales de promoción, respetando la línea gráfica definida por la Dirección de Turismo de la Alcaldía Municipal de Chía.

Los establecimientos gastronómicos no podrán realizar la entrega de ningún tipo de publicidad en las áreas comunes del evento y están obligados a respetar las leyes y normas vigentes en materia de publicidad y a satisfacer por su cuenta el pago de todos los derechos, tasas de carácter nacional, municipal o de cualquier otra índole que le correspondiere por la emisión de la publicidad.

ARTÍCULO 27°. USO DE IMAGEN. El establecimiento participante deberá suministrar a la Dirección de Turismo de la Alcaldía Municipal de Chía al correo turismo@chia.gov.co, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la notificación de confirmación de participación, su logotipo en alta resolución para la elaboración de las piezas promocionales, así mismo acepta con su inscripción el uso de imagen y material audiovisual.

ARTÍCULO 28°. RESPONSABILIDAD DE LOS PARTICIPANTES. Los establecimientos participantes son los únicos responsables por las características de la mercadería existente en los espacios asignados, sea ella para exhibición y/o comercialización.

Los establecimientos participantes responderán de manera exclusiva ante el público en general por cualquier violación a las Leyes de defensa del consumidor, publicidad engañosa, defectos de la misma y cualquier otra alteración de la oferta, exonerando a la Alcaldía Municipal de Chía de toda responsabilidad al efecto.

Parágrafo. La Alcaldía Municipal de Chía no aceptará publicidad engañosa de los productos ofrecidos por cada uno de los establecimientos participantes, razón por la cual se sancionará al establecimiento con la imposibilidad de postularse al festival durante dos años consecutivos.

CAPÍTULO 10 LIMPIEZA Y MANEJO DE RESIDUOS

ARTÍCULO 29°. LIMPIEZA DEL ESPACIO ASIGNADO. El establecimiento participante debe velar por mantener y entregar en impecables condiciones de aseo el espacio asignado y alrededores.

ARTÍCULO 30°. RESIDUOS POR COCCIÓN. Los establecimientos gastronómicos que, para la preparación de sus productos, utilicen parrillas, planchas, freidoras, estufas u otros equipos o elementos que generen calor, fuego, grasas, aceites, residuos o cualquier sustancia que pueda ocasionar afectaciones al piso, mobiliario, infraestructura o espacio público, deberán adoptar las medidas necesarias para prevenir cualquier daño durante el desarrollo del festival.

Para tal efecto, cada participante deberá instalar y utilizar los elementos de protección adecuados debajo y alrededor de los equipos de cocción, garantizando condiciones de seguridad, limpieza y protección de la superficie asignada, así como el manejo adecuado de los residuos generados durante su operación.



7 6 4 8 - 3

13 OCT 2026

ARTÍCULO 31°. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS. Los establecimientos deberán garantizar la correcta disposición de los desechos orgánicos, ordinarios y peligrosos que se generen durante la operación del festival, los cuales deberán entregarse de manera clasificada y debidamente empacada al personal dispuesto por la Alcaldía Municipal de Chía.

Parágrafo Primero. El aceite de cocina usado debe ser guardado en envases plásticos o de vidrio, debidamente rotulado para su correcta disposición final, dando cumplimiento al plan de saneamiento de cada establecimiento gastronómico participante, el cual deberá entregarse al personal dispuesto por la Administración municipal.

Parágrafo Segundo. El incumplimiento de las condiciones y procedimientos establecidos en el presente artículo por parte de los establecimientos participantes dará lugar a la imposición de sanciones administrativas conforme a la normativa vigente.

Parágrafo Tercero. Queda prohibido verter o disponer directamente sobre el piso, zonas verdes, sumideros, redes de alcantarillado o demás áreas destinadas al desarrollo del Festival aceites, grasas, líquidos, residuos de alimentos, carbón, cenizas o cualquier otro residuo generado durante los procesos de preparación y cocción de alimentos.

Los establecimientos que, por la naturaleza de su operación, generen grasas, aceites o aguas residuales derivadas de la preparación de alimentos, deberán contar con trampas de grasa o sistemas adecuados de recolección y contención, debidamente instalados y en correcto funcionamiento, con el fin de evitar vertimientos directos, obstrucciones, afectaciones sanitarias, daños a la infraestructura o impactos ambientales durante el desarrollo del Festival.

CAPÍTULO 11 DISPOSICIONES FINALES

ARTÍCULO 32°. SANCIONES. La organización y desarrollo del **XX FESTIVAL GASTRONÓMICO DE CHÍA** se regirá por el presente reglamento y no se permitirán Actos Extraoficiales que no estén contemplados en este documento.

De igual manera, la persona y/o establecimiento participante que incumpla con algún artículo del presente reglamento será sancionado con la imposibilidad de postularse al **FESTIVAL GASTRONÓMICO DE CHÍA** durante dos (2) años consecutivos, sin perjuicio de las demás sanciones a que haya lugar - según el **Acuerdo Municipal 04 de 2010** "Por medio del cual se establece e implementa en el municipio de Chía el comparendo ambiental y se dictan otras disposiciones" y lo dispuesto en la Ley 1801 de 2016 Por la cual se expide Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana.

ARTÍCULO 33°. COMPORTAMIENTO. Los participantes deben garantizar buen comportamiento y orden antes, durante y después del Festival.

ARTÍCULO 34°. VENTA DE BEBIDAS. Los establecimientos participantes no podrán comercializar, distribuir ni ofrecer bebidas de ningún tipo durante el desarrollo del Festival, independientemente de su presentación o modalidad de venta.

La comercialización y expendio de bebidas se realizará exclusivamente a través del punto de hidratación autorizado por la organización del Festival, de conformidad con las condiciones establecidas para el evento.

ARTÍCULO 35°. REPORTE DE INFORMACIÓN. Los establecimientos participantes deberán suministrar a la Dirección de Turismo de la Alcaldía Municipal de Chía, la relación de ventas obtenidas en el evento, y demás información a que haya lugar para la medición del impacto del Festival, la información será usada con fines estadísticos.

7 6 4 8 - 4

13 OCT 2026

ARTÍCULO 36°. IMPROCEDENCIA DE RECURSOS. Contra la presente Resolución no procede recurso alguno de conformidad con el artículo 75 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo C.P.A.C.A.

ARTÍCULO 37°. PUBLICAR. La presente Resolución, conforme lo ordena el artículo 65 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo C.P.A.C.A., en la página web de la alcaldía <http://www.chia-cundinamarca.gov.co>

ARTÍCULO 38°. VIGENCIA. La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición y hasta la terminación de la XX versión del Festival Gastronómico de Chía 2026.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en la Alcaldía Municipal de Chía a los

13 OCT 2026



LEONARDO DONOSO RUIZ
ALCALDE MUNICIPAL DE CHIA

Elaboró. Sharon Melo – Profesional Dirección de Turismo *SM*

Revisó. Rocío Rodríguez P. – Contratista Dirección de Turismo *R*

Revisó. Laura Manuela Mancera Rodríguez – Directora de Turismo *(EM)*

Aprobó. Martha Yanneth Sánchez Herrera – Secretaría para el Desarrollo Económico *MM*

Revisó texto jurídico: Yuri Adriana Díaz Moreno – Profesional Universitario OAJ. *YAD*

Revisó texto jurídico: Luz Aurora Espinoza Tobar – Jefe Oficina Asesora Jurídica. *LAET*

