



# INFORME, DE GESTIÓN 2024 Y PLAN DE ACCIÓN 2025

Guillermo Henrique Gómez París  
Presidente Ejecutivo Nacional

---

Bogotá, D. C., enero de 2025



# JUNTA DIRECTIVA NACIONAL 2024-2025

---

Presidente	Mariano Orlando Tafur Reyes
Vicepresidente	Oriana Díez Alvarado
Vocal	Yissedt Viviana Mera Cuéllar
Vocal	Andrés Felipe Aragón Torres
Vocal	Gustavo Muñoz Sinisterra
Vocal	Carmen Elvira Villaquirán F.
Vocal	Juan Manuel Herrera Muñoz
Vocal	Manuel Alberto Pineda Villarreal
Vocal	Juan Carlos Meza Orcasita
Suplente	Gonzalo Andrés Echeverri R.
Suplente	Harold Lozada Castaño
Suplente	David Andrés Ospina Carvajal
Suplente	Carlos Alberto Botero Giraldo
Suplente	Alejandro Vásquez Zawadzky

# ORGANIZACIÓN REGIONAL

---

## Caribe

José Manrique

**Presidente**

## Central

Juan F Castañeda

**Presidente**

## Noroccidental

Cristhian Navarrete

**Presidente**

## Pacífico

Orlando Tafur Reyes

**Presidente**



# ÍNDICE

---

	Pag
1. Informe de gestión	1
2. Cumplimiento del Plan de Acción 2023	3
3. Plan de Acción 2024	4

# 1. Informe de gestión



El modelo de negocio gastronómico está enfrentando uno de los mayores retos de su historia. El impacto derivado de la pandemia persiste, sumado a una creciente informalidad que amplía es espectro de la competencia desleal. El reto es el equilibrio en medio de una economía que avanza en condiciones de supervivencia



**Guillermo Henrique Gómez París**  
Presidente Ejecutivo Nacional

**ACOGA** es un gremio llamado a representar la industria gastronómica con base en la promoción de una cultura de buenas prácticas. Este criterio es fundamental para garantizar idoneidad y fortaleza a las actividades centrales de vocería y gestión regulatoria, sobre todo en un momento coyuntural en el que los debates públicos e institucionales giran en torno a profundas reformas que abanderan causas políticas, sin considerar la realidad económica de las empresas y unidades productivas activas en el país.

Para el caso de nuestro sector, la reactivación en agosto de 2023 del indicador de cierres de restaurantes, se constituye en una alarma que merece atención. De 600 establecimientos en ese año se pasó a 2.700 en 2024, lo que permite proyectar que a lo largo de 2025 continuarán registrándose clausuras. De ahí que la prioridad de la gestión se enfoque en obtener alivios para la operación, que cada vez resiste con menos fuerza el impacto de un mayor costo de la operación, que a diciembre completó 48 meses continuos de incremento en rubros como los alimentos, los arriendos y los servicios públicos comerciales.

Si bien el proyecto de reforma laboral afectaría enormemente la sostenibilidad del modelo de negocio, su trámite en Cámara lo despojó de asuntos muy graves para la actividad productiva en el país. Adicionalmente, se logró la incorporación de un descuento transitorio del imptoconsumo en un

proyecto de ley, como alivio pertinente para la situación que enfrenta el sector gastronómico.

Es importante persistir en contrarrestar abusos contra el sector como el iniciado por Fedepapa, que unilateralmente resolvió que los restaurantes son parte de su cadena productiva y que deben entonces pagar el parafiscal que la Ley definió para los eslabones relacionados con la producción y comercialización de un producto del cual somos consumidores.

Además de las causas regulatorias mencionadas, la propuesta para 2025 consiste en promover actividades que impulsen a Colombia como destino turístico gastronómico. Para ello, es importante promover con los entes territoriales, el levantamiento de inventarios de recursos gastronómicos de los territorios, con el fin de cumplir la tarea pendiente de definir el carácter gastronómico de la cocina colombiana que, por su alta diversidad, encuentra retardadora la selección de alimentos y bebidas preparadas que la identifiquen.

Cerraría la proyección de actividades para el año que inicia con el propósito de hacer a Acoga miembro de la Organización Mundial de Turismo, ente que se convierte en un validador externo importante para las acciones que procuremos como Asociación en favor del fortalecimiento de la gastronomía como actividad productiva.

## Descuento del Impoconsumo

En septiembre de 2024, logramos que fuera incorporado en el texto del proyecto de Ley 299 radicado en Cámara, un artículo que establece un descuento transitorio del impoconsumo (ico), el cual bajaría del 8 al 4 por ciento en el primer año, subiría al 5 por ciento en el segundo y llegaría a un techo del 6 en el tercer año, pudiendo volver las franquicias a dicho régimen, como retribución a las finanzas públicas de la decisión adoptada.

El proyecto, presentado por las honorables representantes María del Mar Pizarro García y Olga Lucía Velásquez Nieto, se encuentra radicado en la Comisión III, esperando poder debatirse para que avance en la discusión. Por tener impactos fiscales, la iniciativa debe contar con el aval del Ministerio de Hacienda, para lo cual hicimos la correspondiente sustentación ante el ministro Bonilla González, quien aceptó la posibilidad de estudiar la viabilidad de la propuesta, en conjunto con el Departamento Nacional de Planeación.



Sustentación del descuento del impoconsumo

El posterior hundimiento del proyecto de Ley 300 de reforma tributaria, impidió el avance del proyecto de descuento del impoconsumo, Sin embargo, se espera que el Gobierno Nacional, en cabeza del actual ministro Diego Guevara Castañeda, lleve de nuevo una iniciativa de reforma tributaria al Congreso, lo que le da oportunidad de debate al descuento del ico. En caso de no darse el escenario, debemos concentrarnos en el avance del proyecto 299, mientras se obtiene un aval de hacienda y pueda confluir su debate con el momento en el que se vuelva a presentar una reforma tributaria, situación que se hará necesaria para la recta final del actual Gobierno o el comienzo del próximo.

Cabe anotar que existe la alternativa de impulsar un iva diferencial para la actividad gastronómica, que sería del 8 por ciento, sin lugar a descuentos como en la propuesta inicial. Esta ha sido iniciativa de algunos empresarios afiliados acogida por Acoga.

## Reforma Laboral

Participamos en las audiencias públicas sobre el tema, y nos unimos al consenso intergremial de concentrarnos en evitar la aprobación de tres aspectos profundamente críticos del proyecto de reforma laboral presentado por el Gobierno: la sindicalización universal, la solidaridad extendida y la estabilidad reforzada, los cuales perdieron mucha fuerza en los debates de aprobación de la Cámara.

A pesar de este importante resultado, avanzó en el texto para debate en el Senado, el aumento de la jornada nocturna y de los recargos dominicales y festivos, sin duda de alta afectación para la operación de establecimientos gastronómicos. Ante esta situación, nos corresponderá insistir en alivios o contingencias para nuestro sector, o incluso mostrar la importancia del descuento del impoconsumo en caso tal de que avancen estos dos incrementos en el Senado.

## Restricción a camarón importado

Recibimos la alerta de varios afiliados con relación a una medida del ICA que impidió la importación de camarón de Ecuador, alegando la presencia de la enfermedad de manchas blancas en el animal. Acudimos a la Comisión III acompañado de varios establecimientos, donde se sustentó que la patología no afecta a la salud humana y que la prohibición de las importaciones no va a contener la propagación sino que incentivará el contrabando. Se radicaron oficios al Ministerio de Agricultura e intentamos una conversación con la ministra Carvajalino, quedándonos sin respuesta oficial. Se procedió a elevar la situación a la Comunidad Andina de Naciones CAN en busca de una solución.

## Diferendo con Fedepapa

El Fondo para la Promoción de la Papa sigue en su empeño de cobrarle a los establecimientos gastronómicos el parafiscal de promoción de consumo de papa colombiana, contrariando claramente la Ley, pues le atribuyen a la gastronomía la acción de procesar y adecuar papa, tarea que hacen los comercializadores del insumo y no los restaurantes. Lamentablemente no hubo avances en la materia, teniendo que considerarse la vía legal para tal propósito.

## 2. Cumplimiento del Plan de Acción 2024

La Asamblea General de 2024 aprobó un plan de acción para el año que alcanzó un cumplimiento del 78 por ciento, el cual expongo en cada uno de los apartes que siguen:

### Programa de Capacitación con USAID

La Asociación suscribió un convenio con la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (Usaid), dirigido a brindarle capacitación en cocina a migrantes venezolanos, por un valor de 900 millones de pesos, el cual debe continuar para la vigencia 2025. Con corte a diciembre, se había logrado la contratación del 54 por ciento del personal capacitado.

### Cali Sabe

Como todos los años, la Asociación participo activamente en la organización de Cali Sabe, evento promovido desde la administración Distrital de la ciudad, en el que se brindó apoyo en la convocatoria, la curaduría y la entrega de uno de los premios

### Paella por una Causa

El 17 de septiembre en el kilómetro 3 vía Jamundí, participamos del evento de la Fundación Divina Providencia, denominado Paella por una Causa, en favor de la atención a



Paella por una Causa. Septiembre de 2024



Premiación Cali Sabe 2024

# 3. Plan de Acción 2025

## Fortalecer la Representación Nacional

El sector demanda de una representación nacional consolidada desde nuestra Asociación, razón por la cual el respaldo hacia el Presidente ejecutivo como vocero gremial es unánime y agradecido, por cuenta de los importantes resultados que le ha gestionado a la gastronomía colombiana.

Para ello, se aprobó fortalecer la gestión institucional en Bogotá, abrir espacios en medios de comunicación nacional y sostener la bandera de promoción del descuento del imptoconsumo, introducida oportunamente en la pasada legislatura.

## Validación Internacional

Al ser la Organización Mundial de Turismo el organismo multilateral más importante con relación a la gastronomía en el mundo; proponemos postularnos como miembros activos. Contamos hoy con gestores que nos darían accesibilidad a dicha posibilidad, solicitando el aval de la Junta para ello. Una vez aprobada la membresía, se deberá pagar una cuota de sostenimiento de €2.900, recursos que podremos gestionar.

## Formación Continua Especializada

El Programa de Formación Continua Especializada es convocado anualmente por el Sena para que gremios especializados impartan conocimientos a su sector, que no hacen parte de su oferta institucional. La Asamblea aprobó la postulación de Acoga al programa, con una propuesta de convenio de hasta 3.500 millones de pesos, de los cuales debe proyectarse una contrapartida de la Asociación de entre el 25 y el 30 por ciento.

## Inventarios de Recursos Gastronómicos

ACOGA se propone impulsar al país como destino turístico gastronómico, para lo cual es importante presentar proyectos para adelantar de manera idónea, los inventarios de recursos gastronómicos del país, paso necesario para la consolidación de Colombia en este aspecto. La propuesta es lograr recursos de apoyo para la realización de tan importante insumo.

## Guías Gastronómicas

El desgaste que han sufrido los conceptos de guías o rutas gastronómicas por una elaboración sin metodología ni impacto medible en las ventas de los destinos, le dan la oportunidad a ACOGA para rescatar el concepto y convertirlo en un activo sectorial, razón por la cual también propondremos proyectos para desarrollar este concepto como corresponde, a partir de la aprobación de este plan.

## Presencia Digital

Es importante contar con un portal web, correos electrónicos corporativos y un manejo de redes sociales para ganar presencia nacional, comunicando la gestión gremial con estatura y eficiencia. De acuerdo al desempeño y necesidades de la estrategia de comunicación, se puede considerar la actualización del logotipo de la Asociación.

## Encuesta Situacional de Trabajadores

La alta rotación de personal invita a nuestro sector a una comprensión profunda del sentir de los equipos de trabajo y las nuevas realidades y expectativas laborales, por lo que se propone presentar proyectos para adelantar una encuesta que mida la situación laboral del sector y encontrar soluciones a la alta rotación.

