



# ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.

Departamento Administrativo  
**ACCION COMUNAL**

¡ Compromiso con la calidad !

*Bogotá* **sin indiferencia**

# Convenio No. 059 de 2006

Suscrito entre

**Departamento Administrativo de Acción  
Comunal Distrital – DAACD**

y

**Artesanías de Colombia S.A**

# Proyecto

**Fortalecer la actividad de 100 productores de gastronomía artesanal tradicional, residentes en el Distrito, mediante procesos de formación integral, asistencia técnica, diseño, publicación de recetas y generación de espacios de comercialización.**

**Todo ello, orientado a incrementar las potencialidades en cuanto al mejoramiento y cualificación de la producción de alimentos tradicionales y aumentar los niveles de productividad y competitividad, de manera que éstos le permita a los beneficiarios, la sostenibilidad y participación efectiva en la dinámica del mercado y alcanzar un mejor nivel de vida.**

## Logros alcanzados

**Se capacitó a 129 productores de dulces, amasijos, refrescos y bocados típicos, residentes en el Distrito Capital, quienes cualificaron la producción, generaron alianzas y fortalecieron las capacidades de gestión empresarial y comercialización del saber gastronómico tradicional.**

- Se rescató, desarrolló y cualificó la gastronomía tradicional de dulces, amasijos, refrescos y bocados típicos y se estableció una oferta con calidad, para responder a las exigencias del mercado.
- Se incrementó el potenciales de los beneficiarios, mediante el aprestamiento específico en los oficios productivos que realizan cotidianamente.
- Se promovió la calificación del talento humano en la producción y comercialización de dulces, amasijos y bocados tradicionales.

¡ Compromiso con la calidad !

- **Se promovió la asociatividad**
- **Se promovió la recuperación y dignificación de la producción culinaria de la gastronomía típica, para preservar tradiciones, ofrecer calidad y generar oportunidades de negocios.**
- **Se promovió el posicionamiento comercial de la oferta de manjares tradicionales mediante el desarrollo de empaque e identidad gráfica para los productos de 90 unidades productivas .**

- **Se desarrolló la presentación y calidad sanitaria de los manjares tradicionales de 94 productores.**
- **Se capacitó a 80 productores para la participación en ferias y para lograr una adecuada atención al cliente y excelente exhibición del producto.**
- **Se hizo la documentación de los procesos técnicos y saberes asociados a la preparación, conservación y manejo técnico de alimentos, que estuvo a cargo de la Academia Colombiana de Gastronomía.**
- **Se hizo la publicación de 500 recetarios con las recetas estandarizadas de 90 beneficiarios.**

## Beneficiarios

**129 personas, 101 mujeres y 28 hombres, entre 24 y 67 años, productores de bocados, dulces, refrescos y amasijos tradicionales, residentes en 19 localidades: Candelaria, Teusaquillo, Mártires, Santa Fé, Engativá, Rafael Uribe, Antonio Nariño, Kenedy, Puente Aranda, Usme, Barrios Unidos, Tunjuelito, Fontibón, Chapinero, Usaquén, Ciudad Bolívar, San Cristobal, Suba y Bosa.**

# Actividades

## 1. Desarrollo Humano

### Contenidos:

- ✓ La autoestima
- ✓ La autonomía y la autodeterminación
- ✓ Las habilidades y potencialidades
- ✓ El proyecto de vida
- ✓ La comunicación asertiva
- ✓ El trabajo en equipo

**La actividad tuvo una duración de 60 horas y asistió un promedio de 63 productores**

¡ Compromiso con la calidad !

## 2. Capacitación en Emprendimiento y Asociatividad.

- ✓ **Seminario de inducción y curso básico de economía solidaria**
- ✓ **Elaboración de Plan de negocios**
- ✓ **Acompañamiento a la Asociatividad**

**Tuvo una duración de 116 horas y asistió un promedio de 70 productores**

### **3.Acopio de información, diseño y publicación de las recetas de los beneficiarios.**

- ✓ Se hizo la recolección de información sobre las recetas tradicionales de cada uno de los productores y sobre su historia y forma de preparación.**
- ✓ Se hizo la estandarización de recetas de 93 productores**

## 4. Capacitación para la manipulación higiénica de alimentos, estandarización de recetas y costeo de las mismas

- ✓ La Academia Colombiana de Gastronomía entregó certificación en Manipulación higiénica de alimentos a 94 productores.
- ✓ Igualmente, les hizo sugerencias de mejoramiento en los aspectos de: Almacenaje de insumos y control de plagas domésticas.

¡ Compromiso con la calidad !

Esta actividad tuvo una intensidad de 380 horas distribuidas

## **5. Asistencia en Diseño del producto para su diversificación, presentación y desarrollo de identidad gráfica y empaque.**

### **Contenidos:**

- ✓ Asesoría en diseño de producto**
- ✓ Asesoría en diseño de empaque**
- ✓ Asesoría en imagen gráfica**
- ✓ Diseño y publicación de cartilla**

**Se atendió a 90 productores durante 576 horas, distribuidas entre atención individual y grupal.**

## **6. Asesoría en preparación para la participación en eventos feriales y atención al cliente.**

**✓ Se capacitó en montaje de stands y exhibición  
Y en cómo participar en ferias y eventos de carácter artesanal”**

**Tuvo una intensidad de 56 horas presenciales distribuidas entre atención individual y grupal.**

## Participación en la Sexta Feria de las Colonias EXPOUNAGA 2006

Participaron 60 productores, distribuidos en 18 stands, en el  
Pabellón “Hecho en Bogotá”

Cuarenta y tres productores reportaron ventas por  
\$ 23.260.650

# Coordinación e informes

**Departamento Administrativo de Acción Comunal Distrital  
– DAACD a través del Proyecto “Politécnicos Comunitarios  
y Acciones Empresariales Solidarias”**

**Dr. Erney García [egarcia@accioncomunal.gov.co](mailto:egarcia@accioncomunal.gov.co)**

**Teléfono: 241-7900 Ext. 2150/2151/2556 Carrera 30 # 24-90  
Piso 14**

**Artesanías de Colombia S.A. - Subgerencia de Desarrollo**

**Prof. Gladys Salazar [gsalazar@artesaniasdecolombia.com.co](mailto:gsalazar@artesaniasdecolombia.com.co)**

**Teléfono: 336-3959. Carrera 2<sup>a</sup> # 18 A-58**