



ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.

Departamento Administrativo
ACCION COMUNAL

¡ Compromiso con la calidad !

Bogotá *in indiferencia*

Convenio No. 059 de 2006

Suscrito entre

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

y

Artesanías de Colombia S.A

Proyecto

“Recuperación y desarrollo de la gastronomía tradicional, con énfasis en bocados, dulces, refrescos y amasijos”

¡ Compromiso con la calidad !

Objetivo

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.

Beneficiarios

129 personas, 101 mujeres y 28 hombres, entre 24 y 67 años, residentes en 19 localidades del Distrito Capital: 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.

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.

Resultados

- Se rescató, desarrolló y cualificó la gastronomía tradicional y se estableció una oferta con calidad, para responder a las exigencias del mercado.
- Se incrementó el potencial de los beneficiarios, mediante el aprestamiento específico en la producción de bocados tradicionales.

Resultados

Se promovió:

- La calificación del talento humano para la producción y comercialización.**
- La asociatividad y el emprendimiento.**
- El posicionamiento comercial de la oferta de bocados tradicionales, mediante el desarrollo de empaque e identidad gráfica para los productos de 93 unidades productivas.**

Resultados

- Se certificó el manejo técnico de alimentos 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.

Resultados

- **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 .**

Resultados

- 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 93 beneficiarios.

Resultados

Participación en la Feria de Las Colonias, en el Pabellón “Hecho en Bogotá”, de 60 productores, distribuidos en 18 stands.

Cuarenta y tres productores reportaron ventas por valor de \$23.260.650

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.

Esta actividad tuvo una intensidad de 380 horas distribuidas en atención personalizada y atención grupal.

¡ Compromiso con la calidad !

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.

Inversión

Inversión total: \$137.333.000.

Costo por beneficiario: \$1.064.597

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

**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

Teléfono: 336-3959. Carrera 2^a # 18 A-58