



Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
artesanías de colombia s.a.



**ALCALDIA MAYOR
BOGOTA D.C.**
Departamento Administrativo
ACCION COMUNAL

Convenio Interinstitucional 059 de 2006, suscrito por Artesanías de Colombia y el Departamento Administrativo de Acción Comunal Distrital – DAACD
Proyecto “Recuperación y desarrollo de la gastronomía tradicional, con énfasis en bocados, dulces, refrescos y amasijos”

Documento de análisis

Gladys Salazar Gacés
Coordinadora del proyecto

Bogotá, D. C., 2006

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

Este programa se realizó con el apoyo del Departamento Administrativo de Acción Comunal Distrital – DAACD y Artesanías de Colombia, en el marco del Convenio Interinstitucional 059 de 2006.

Se hizo con el propósito de 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, productores de bocados, dulces, refrescos y amasijos tradicionales, 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.

Actividades

- Desarrollo Humano: La actividad tuvo una duración de 60 horas y asistió un promedio de 63 productores
- Capacitación en emprendimiento y asociatividad: Tuvo una duración de 116 horas y asistió un promedio de 70 productores
- Capacitación para la manipulación higiénica de alimentos, estandarización de recetas y costeo de las mismas: Esta actividad tuvo una intensidad de 380 horas, distribuidas en atención personalizada y atención grupal.

- Asistencia en diseño del producto para la diversificación, presentación y desarrollo de identidad gráfica y empaque: Se atendió a 93 productores durante 576 horas, distribuidas entre atención individual y grupal.
- Asesoría en preparación, para la participación en eventos feriales y atención al cliente: Tuvo una intensidad de 56 horas presenciales distribuidas entre atención individual y grupal.
- Participación en la Segunda Feria de la Productividad de Bogotá, en el marco de la Sexta Feria de las Colonias, 2006: Participaron 60 productores, distribuidos en 18 stands, en el Pabellón “Hecho en Bogotá”. Cuarenta y tres productores reportaron ventas por valor de \$23.260.650
- Diseño y publicación de recetas: El documento incluye las recetas de 93 productores, las cuales fueron estandarizadas por la Academia Colombiana de Gastronomía.

Metodología

- Se tuvieron en cuenta tanto las condiciones del beneficiario y de su entorno, como el nivel de conocimiento del grupo respecto al tema a tratar.
- Instructores especialistas en la temática respectiva para facilitar el aprendizaje de nuevos conceptos, la asimilación y la puesta en práctica de los mismos.
- Tareas y ejercicios para realizar sin la presencia de instructores.
- Revisión, evaluación y corrección de las tareas y ejercicios.
- Práctica de lo aprendido para afianzar las destrezas y fortalezas de los beneficiarios.
- Incentivos a los participantes para la asistencia con regularidad y puntualidad a las actividades programadas.

Instructores

- Sarita Ruiz, Psicóloga especialista en Desarrollo Humano.
- Personal vinculado a la Corporación LEXCOM de Colombia, quienes tuvieron a cargo la capacitación en emprendimiento y asociatividad.
- Personal vinculado a la Academia Colombiana de Gastronomía, quienes tuvieron a cargo la capacitación para la manipulación higiénica de alimentos, estandarización de recetas y costeo de las mismas.

- Los Diseñadores Andrea del Pilar Cometa, Paula Olarte, Camilo Bernal y Carlos Cortés, quienes tuvieron a su cargo la asistencia técnica en diseño del producto para la diversificación, presentación y desarrollo de identidad gráfica y empaque. Esta actividad estuvo bajo la coordinación de la Unidad de Diseño de Artesanías de Colombia.

- Alexander Cubillos, Arquitecto, quien tuvo a cargo la asesoría para la participación en eventos feriales y atención al cliente.

Coordinación del Proyecto

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

- Gladys Salazar: Artesanías de Colombia S.A.

Duración

Desde el 27 de febrero/06 hasta el 21 de noviembre/06, con una intensidad de 1.132 horas.

Financiación

Inversión total: \$137.333.000.

Departamento Administrativo de Acción Comunal Distrital-DAACD: \$103.000.000 (75%)

Artesanías de Colombia: \$ 34.333.000 (25%)

Resultados

- 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 potencial 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.

- 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 93 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 93 beneficiarios.

Conclusiones

Se concluyó un proceso muy importante, tanto para los beneficiarios, como para las entidades y personas que asumieron la responsabilidad de capacitar sobre los temas que incluyó el proyecto.

Hubo un proceso de aprendizaje mutuo entre beneficiarios e instructores, que dejó lecciones sobre la necesidad de adquirir compromisos, responder con eficiencia a los requerimientos del proceso, ser puntual y cumplido con el horario y especialmente, poner en práctica lo aprendido, en todos los ámbitos de la vida.

Los beneficiarios adquirieron conciencia sobre la necesidad de organizarse para poder hacer frente, de manera sólida, a las exigencias de un mercado cada vez más globalizado y que por ello reclama productos diferenciados, de excelente calidad, cuyo valor agregado lo otorga el grado de identidad y tradición de los productos. En cada una de las actividades desarrolladas se hizo mucho énfasis en este aspecto, que finalmente fue desarrollado mucho más ampliamente en el módulo de emprendimiento y asociatividad.

Como se observa en los resultados de las evaluaciones que anexamos, los beneficiarios calificaron muy bien a los instructores y al final del proyecto, manifestaron que habían llenado sus expectativas en cuanto a la capacitación.

A la gran mayoría les quedó un vacío grande en relación con la comercialización, puesto que muchos esperaban poder participar en muchos más eventos feriales y alcanzar la sostenibilidad en la comercialización de su producto. Sobre este particular se les aclaró que el proyecto buscaba fortalecer el producto y las capacidades empresariales de los beneficiarios y desarrollar una estrategia para promocionar el producto, a través del recetario.

Todos requieren capital de trabajo para poder comprar los insumos, equipos necesarios e implementar la imagen gráfica y el empaque que se desarrolló durante el proyecto, así como mejorar la calidad del producto, tal como lo aprendieron en la Academia Colombiana de Gastronomía. Piden con desesperación que les abran posibilidades de acceder a créditos, puesto que es la alternativa que tienen de poner en marcha la empresa, para satisfacer las necesidades básicas.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, consideramos necesario que este tipo de proyectos tengan en cuenta esta realidad de los beneficiarios que son empresarios en potencia, que saben hacer un producto, pero que no tienen ni con que financiar la producción, ni tampoco los registros de INVIMA para poder salir al mercado.

Si bien entendieron la necesidad de unirse y conformar organizaciones, requieren mucho más acompañamiento para que estas no queden en el papel. El tema económico, en este punto en particular es también álgido.

Recomendaciones

Dar continuidad a todos los temas desarrollados, pero en especial al tema de emprendimiento y asociatividad, el cual incluye el de la calidad del producto y el desarrollo de potencialidades empresariales.

Brindar oportunidades para que accedan a las líneas de crédito que el Estado ha definido para estos empresarios en formación, de estratos 1 y 2.

Coordinar con otras entidades del Distrito, como Fondo de Ventas Populares, para que los beneficiarios de este tipo de proyectos puedan acceder a los programas que ofrecen.

Trabajar los proyectos de este tipo con base en el concepto de cadena productiva, dando la importancia correspondiente a cada uno de los eslabones: materias primas, producción, diseño, logística y comercialización.

Dificultades

La mayor dificultad fue la situación económica de los beneficiarios, por la cual algunos tuvieron que abandonar del todo el proyecto, puesto que la prioridad se volvía conseguir, por lo menos, la comida para la familia.