



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

FORMATO

Formulario de programas y proyectos

CODIGO: FORFAT10

Documento vigente a partir de:

2005 / 10 / 28

VERSIÓN: 5

Página 1 de 3

#	Concepto
A	Nombre del Proyecto, tipo y beneficiarios:
1	Nombre del proyecto: Recuperación y desarrollo de la gastronomía tradicional, con énfasis en bocados, dulces, refrescos y amasijos, dirigido a productores artesanales residentes en Bogotá, en Candelaria, Teusaquillo, Mártires y Santafé, con la finalidad de fortalecer la valoración social y la comercialización de sus productos.
2	<p>Beneficiarios directos: (número de personas, familias y comunidad y distribución por sexo, etnias, edades, nivel de pobreza, escolaridad.) 100 personas productoras de bocados, dulces, refrescos y amasijos tradicionales, residentes en el Distrito Capital, interesadas en mejorar los procesos culinarios tradicionales, organizar la producción, crear alianzas, desarrollar visión empresarial y estrategias de mercado de manera que estén en capacidad de mejorar la preparación, conservación, presentación, servicios, registro, promoción, distribución y venta del producto, así como la organización de la producción y comercialización de los mismos, entre los cuales cabría mencionar los diferentes tipos de dulces, amasijos y bocados tradicionales propios de la cocina popular Colombiana:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salsamentaria: quesos, génovas, butifarras, embutidos, cecinas, jamones, pescados, mariscos, mazamorras, amasijos, frutas secas, hojas, semillas, especias. • Fiambres: tamales, bollos, pasteles, empanadas. • Encurtidos: ajíes, vinagres, sueros. • Dulces: brevas, marquesas, almibares, mermeladas, turrone, jaleas, confites, arropillas. • Bebidas: refrescos, chocolates, cafés, aromáticas, chichas, petos, refrescos, jugos, horchatas, guarapos. <p>Los beneficiarios directos se caracterizan por ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Núcleos informales de tipo familiar o vecinal dedicados, en forma esporádica o permanente a la producción de platos, bocados y bebidas de la cocina bogotana y regional del país con presencia en Bogotá. Regularmente están vinculados al turismo, festividades de colonias, festivales, plazas de mercado, puestos de comida en la vía pública, estaderos, restaurantes, paraderos de comida. • Personas depositarias de recetas de la cocina tradicional y con iniciativas para negocios. <p>En general, son amas de casa o cocineros de estrato popular, residentes en el Distrito Capital, que comercializan localmente sus productos o que, dominando el saber tradicional, pueden generar un proyecto emprendedor para producir desde sus hogares, con el ánimo de mejorar sus ingresos y condiciones de vida.</p>
3	<p>Beneficiarios indirectos: (familia, comunidad -indicando tamaño aproximado- otros beneficiados) 500 personas, entre familiares y otras personas vinculadas con la producción y comercialización del producto, como son entre otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entidades de producción y comercialización de comida típica: restaurantes, dulcerías, cafeterías; chefs de cocina. • Habitantes de las colonias en Bogotá. • Turistas. • Entidades promotoras de eventos de gastronomía regional. • Distribuidores, comercializadores y exportadores. • Promotores del turismo regional y nacional. • Clientes de servicios de restaurantes y repostería. • Vendedores de dulces y bocados típicos. • Proveedores de materia prima.
B	Localización geográfica (incluir mapas):
4	<p>Departamentos(s): Cundinamarca localidades de Candelaria, Teusaquillo, Mártires y Santafé,</p> <p style="text-align: right;">Municipio(s): Distrito Capital,</p>



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

FORMATO

Formulario de programas y proyectos

CODIGO: FORFAT10

Documento vigente a partir de:

2005 / 10 / 28

VERSIÓN: 5

Página 2 de 3

C	Características básicas:
6	Oficios artesanales que atenderá el proyecto: Producción de dulces, amasijos y bocados tradicionales. Bogotá, como Distrito Capital, es polo receptor de inmigrantes de todas las regiones del territorio nacional que aportan al desarrollo urbano su cultura, saberes, conocimientos y habilidades técnicas, entre otros temas, en el de la gastronomía local, haciendo de la ciudad un escenario propicio para disfrutar de una comida tradicional y variada, enriquecida con la herencia que nos dejaron españoles, indígenas, africanos y árabes.
7	Antecedentes: El Departamento Administrativo de Acción Comunal del Distrito solicitó a Artesanías de Colombia la formulación de un proyecto de capacitación para productores de bocados tradicionales interesados en mejorar la calidad, diseño, presentación y comercialización del producto, ubicados en las localidades de Candelaria, Teusaquillo, Mártires y Santafé. Estas personas manifestaron al DAACD su deseo de capacitarse para tener una ocupación y generar recursos económicos.
8	Principales problemas que enfrenta el sector artesanal que atenderá el proyecto (Justificación): Problemas que enfrentan los productores de dulces, refrescos, amasijos y bocados tradicionales: 8.1 Falta de formación y capacitación en competencias laborales en el área de la gastronomía. 8.2 Desconocimiento de técnicas de preparación, manejo de alimentos y conservación. 8.3 Falta de presentación del producto para su distribución: empaque y embalaje (identidad gráfica y marca). 8.4 Falta de promoción del producto en escenarios apropiados para su posicionamiento. 8.5 Desarticulación del subsector de las áreas turística, de entretenimiento y comercial. 8.6 Riesgo de desaparición de saberes y artefactos utilizados en la producción artesanal de los platos típicos heredados por los inmigrantes a Bogotá. 8.7 Escasa sistematización de la información disponible sobre recetas tradicionales regionales. 8.8 Desconocimiento de los valores agregados del producto que ofertan. 8.9 Falta de creatividad y desarrollo de la cocina tradicional. 8.10 Débil estructura organizativa de las MIPYMES familiares que producen platos, bocados y bebidas tradicionales. 8.11 Dificultades para su distribución y comercialización por ausencia de regulación sanitaria (INVIMA). 8.12 Desconocimiento del mercado. 8.13 Falta de información sobre los valores nutricionales del producto. 8.14 Alto costo o escasez de la materia prima 8.15 Débil asociatividad de los productores. 8.16 Insuficiencia de canales de comercialización para productores artesanales de manjares tradicionales
9	Objetivo general (Finalidad): Capacitar a 100 productores de dulces, amasijos, refrescos y bocados típicos, residentes en el Distrito Capital, para que cualifiquen la producción, generen alianzas, fortalezcan la gestión empresarial y comercial, rescaten y den a conocer el saber gastronómico tradicional y dinamicen la comercialización.
10	Objetivos específicos: 10.1 Hacer rescate, desarrollo y cualificación de la gastronomía tradicional (dulces, amasijos, refrescos y bocados típicos), para establecer una oferta gastronómica tradicional de calidad, que cumpla con los requisitos que exige el mercado como son entre otros: manejo técnico de alimentos, estandarización de recetas, empaque e identidad gráfica. 10.2 Promover un talento humano calificado para la producción y comercialización de dulces, amasijos y bocados tradicionales en general. 10.3 Recuperar y dignificar la producción culinaria de la gastronomía típica, con el fin de preservar tradiciones, promover la calidad en la producción y comercialización y estimular la generación de oportunidades de negocios para los productores. 10.4 Promover la asociatividad y mejorar la eficiencia productiva de las MIPYMES dedicadas a la



Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
artesanos de Colombia s.a.s

FORMATO

Formulario de programas y proyectos

CODIGO: FORFAT10

Documento vigente a partir de:

2005 / 10 / 28

VERSIÓN: 5

Página 3 de 3

	<p>producción de dulces, amasijos y bocados tradicionales para que puedan acceder con calidad y variedad al mercado.</p> <p>10.5 Desarrollar la calidad sanitaria y la presentación de los manjares tradicionales.</p> <p>10.6 Promover el posicionamiento comercial de la oferta de manjares tradicionales con empaque e identidad gráfica.</p> <p>10.7 Capacitar a los productores para que participen en ferias, haciendo una adecuada atención al cliente y una excelente exhibición del producto.</p> <p>10.8 Facilitar el contacto con promotores, distribuidores y comercializadores de bocados tradicionales, aprovechando la participación en la Feria de Las Colonias de 2006, de las personas que reciban la capacitación.</p> <p>10.9 Entregar información escrita sobre procesos técnicos y saberes asociados a la preparación, conservación y manejo técnico de alimentos.</p> <p>10.10 Publicación de las recetas, una vez hayan sido estandarizadas por la Academia Colombiana de Gastronomía</p>
11	<p>Resultados a entregar (productos, metas cuantificables)</p> <p>11.1 Inducir en los participantes procesos de autorreflexión sobre su autovaloración.</p> <p>11.2 Realizar una construcción colectiva sobre la autodeterminación y la responsabilidad y el papel de cada persona en el direccionamiento de su vida.</p> <p>11.3 Dar herramientas que permitan un mayor autoconocimiento</p> <p>11.3 Motivar a los participantes para el reconocimiento de sus habilidades y potencialidades.</p> <p>11.4 Inducir a los participantes a plantear metas de desarrollo.</p> <p>11.5 Reflexionar sobre creencias o pensamientos no funcionales</p> <p>11.6 Proporcionar elementos conceptuales que fortalezcan la capacidad de comunicación asertiva</p> <p>11.7 Proporcionar conceptos básicos y desarrollar habilidades para trabajar en equipo</p> <p>11.8 Reflexionar sobre la importancia de los principios y valores compartidos.</p> <p>11.9 Conocer las preparaciones en gastronomía y crear historia del arte</p> <p>11.10 Lograr que todos y cada uno de los asistentes comprendan la importancia de la manipulación higiénica de Alimentos</p> <p>11.11 Concientizar a los productores sobre la importancia del control de plagas como protección y responsabilidad con la comunidad y con sus clientes</p> <p>11.12 Conocimiento, en todos los beneficiarios, del costo real del producto</p> <p>11.13 Lograr una calidad constante en la elaboración de los dulces, amasijos, refrescos y bocados ahorrando ingredientes</p> <p>11.14 Preservar y conservar las preparaciones tradicionales mediante su publicación.</p> <p>11.15 Una oferta de dulces, refrescos, amasijos y bocados tradicionales con calidad y cumplimiento de los requisitos del mercado</p> <p>11.16 Mayor valoración y mejor posicionamiento en el mercado de los productos gastronómicos</p> <p>11.17 Mayor visibilidad de la labor de la mujer microempresaria que elabora bocados típicos, como agente económico que es sostén familiar, guardiana de cultura y preservadora de identidad.</p> <p>11.17 Mejoramiento organizacional de microempresas productoras de dulcería tradicional.</p> <p>11.18 Incremento de la confianza en el consumo de la comida típica.</p> <p>11.19 Ampliación del mercado con nuevos clientes.</p> <p>11.20 Mejoramiento de la higiene, calidad y presentación de los bocados tradicionales.</p> <p>11.21 Divulgación de recetas tradicionales</p> <p>11.22 Al menos 50% de los productores con principios humanos claros y capacidades de llevar a cabo el emprendimiento de sus empresas y participar en la creación y consolidación de grupos asociativos</p> <p>11.23 Al menos el 90% de los beneficiarios con conocimientos para enfrentar el mercado de su producto.</p>



Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
artesanos de Colombia s.a.s

FORMATO

Formulario de programas y proyectos

CODIGO: FORFAT10

Documento vigente a partir de:

2005 / 10 / 28

VERSIÓN: 5

Página 4 de 3

	<p>11.24 Al menos el 90% de los beneficiarios con recetas estandarizadas y certificación de manejo técnico de alimentos de la Academia Colombiana de Gastronomía</p> <p>11.25 Al menos el 90% de los beneficiarios con empaque e identidad gráfica del producto.</p> <p>11.26 Al menos el 50% de los beneficiarios gestionando el registro sanitario de su producto.</p> <p>11.27 Al menos el 90% de los beneficiarios con conocimientos sobre atención al cliente, exhibición del producto y participación en ferias</p> <p>11.28 Publicación de las Recetas tradicionales asesoradas por la Academia Colombiana de Gastronomía, durante el desarrollo del programa</p>
12	<p>Actividades previstas para contribuir a la solución de los problemas señalados (cuantificadas y organizadas en el cronograma)</p> <p>12.1 Taller sobre la autoestima: “La llave para dar valor a todo lo que nos rodea”</p> <p>12.2 Taller sobre la autonomía y la autodeterminación: “Un encuentro con mi entorno.”</p> <p>12.3 Taller sobre las habilidades y potencialidades: “El camino hacia la meta”</p> <p>12.4 Taller sobre el proyecto de vida. “Poniendo todo en acción”</p> <p>12.5 Taller sobre la comunicación asertiva: “El dialogo, la tolerancia y el respeto”</p> <p>12.6 Taller sobre el trabajo en equipo: “Una oportunidad para obtener más”</p> <p>12.7 Recolección de información sobre las recetas tradicionales que utiliza cada productor, historia y forma de preparación.</p> <p>12.8 Adaptación y preparación de cursos sobre manipulación higiénica de alimentos</p> <p>12.9 Manipulación Higiénica de alimentos</p> <p>12.10 Sugerencias de mejoramiento (almacenaje de insumo y control de plagas domésticas).</p> <p>12.11 Costos de producción</p> <p>12.12 Para cada productor, estandarización de procesos de preparación de las recetas (pesos y medidas, ingredientes y preparación) dejar documento escrito de la misma y transcribirla en idioma nacional para su posterior publicación.</p> <p>12.13 Capacitar en emprendimiento y asociatividad a los productores de dulces, amasijos y bocados tradicionales, residentes en Bogotá.</p> <p>12.14 Asistencia técnica en diseño para la diversificación y óptima presentación del producto, desarrollo de identidad gráfica, empaque, participación en eventos feriales y atención al cliente, como preparación para que una selección de los productores participen en la Feria de Las Colonias de 2006.</p> <p>12.15 Diseñar y publicar las recetas de cocina que hayan tenido la asesoría de la Academia Colombiana de Gastronomía.</p>
13	<p>Metodología (Descripción de la forma como se ejecutará el proyecto y logística prevista o requerida)</p> <p>Para desarrollar las actividades de capacitación se tienen en cuenta, tanto las condiciones del artesano y de su entorno, como el nivel de conocimiento del grupo respecto al tema que se va a tratar.</p> <p>El desarrollo de la capacitación estará a cargo de especialistas en la temática respectiva, que facilitarán el aprendizaje de nuevos conceptos, de manera que los participantes asimilen y puedan poner en práctica los conocimientos que se imparten.</p> <p>Durante los talleres y seminarios, los artesanos recibirán de los instructores fotocopia de material de apoyo para que conserven luego de que se termine la capacitación y puedan consultar como una ayuda memoria en su taller, durante la puesta en práctica de los procesos aprendidos.</p> <p>Durante el desarrollo de las actividades, los instructores dejarán a los participantes ejercicios para realizar, que luego serán revisados, evaluados y corregidos, con el fin de hacer un seguimiento continuo a lo aprendido y propiciar que, tanto el instructor como el aprendiz, enriquezcan mutuamente sus conocimientos y desarrollen destrezas y fortalezas que redunden en beneficio de una producción con calidad y competitiva en el mercado.</p> <p>Los instructores se ocuparán de incentivar y cautivar a los participantes para que asistan con regularidad y</p>



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

Formato de programas y proyectos

FORMATO

CODIGO: FORFAT10

Documento vigente a partir de:

2005 / 10 / 28

VERSIÓN: 5

Página 5 de 3

	<p>puntualidad a las actividades programadas y desarrollen los ejercicios que les dejen los instructores. El coordinador de las actividades por parte de Artesanías de Colombia estará pendiente de que se cumpla el cronograma que se apruebe y de que se haga un manejo adecuado de los recursos de los cuales se disponga para llevar a cabo la ejecución de la propuesta. Artesanías de Colombia entregará una constancia de participación a cada una de los participantes, siempre y cuando asistan al menos al 85% de las sesiones de trabajo.</p>		
14	<p>Impacto esperado del proyecto</p> <p>14.1 Empoderamiento de mujeres y hombres vinculados a la producción de dulces, amasijos y bocados tradicionales en Bogotá.</p> <p>14.2 Fortalecimiento de la diversidad gastronómica tradicional y cualificación de la oferta para Bogotá.</p> <p>14.3 Mayor participación económica de productores con alto índice de NBI (marginados, afrocolombianos, indígenas, desplazados, etc.) con impacto en su capacidad productiva, ingresos y calidad de vida.</p> <p>14.4 Reconocimiento del subsector como renglón económico productivo.</p> <p>14.5 Mejoramiento técnico de la producción y de la calidad de la oferta culinaria</p> <p>14.6 Incrementar la producción y comercialización de productos propios de la gastronomía nacional</p> <p>14.7 Mejorar las condiciones de vida de los productores y comercializadores de dulces, amasijos y bocados tradicionales, residentes en el Distrito</p> <p>14.8 Fortalecer la cultura del consumo de productos autóctonos y propiciar la promoción para el mercado externo</p>		
15	<p>Sostenibilidad de los resultados obtenidos (o continuidad en los avances logrados)</p> <p>15.1 El Proyecto aportará al empoderamiento de las organizaciones empresariales dedicadas a la producción y comercialización de gastronomía tradicional en aspectos organizacionales, tecnológicos, y de mercado.</p> <p>15.2 Se crearán condiciones para que el apoyo institucional continúe en áreas de formación empresarial, crédito, preparación y manejo de alimentos, promoción, mercadeo, registro sanitario, desarrollo de empaques e imagen, entre otros.</p>		
16	<p>Replicabilidad :</p> <p>16.1 Los resultados del Proyecto pueden ser replicados en otras regiones del país para fortalecer las estrategias de recuperación, formación, capacitación y desarrollo de organizaciones empresariales especializadas en la oferta de gastronomía tradicional de la región.</p> <p>16.2 Los participantes en el proyecto podrán multiplicar los conocimientos adquiridos entre los demás miembros de sus talleres y otros</p>		
17	Duración del proyecto: 10 meses	Fecha de inicio: febrero/06	Fecha terminación: diciembre/06
18	<p>Limitaciones y riesgos del proyecto: No disponer a tiempo de los recursos financieros para que la mayoría de los procesos de capacitación se puedan realizar en los tiempos establecidos.</p>		
D	Costo y aportantes		
19	Costo y aportantes:	Col \$	%
20	Valor total del Proyecto:	137.333.000	100.0
21	Cofinanciación solicitada	103.000.000	75.0
22	Otros aportes:	34.333.000	25.0
E	Entidades y personas responsables: La coordinación estará a cargo de Gladys Salazar, profesional de la Subgerencia de Desarrollo de Artesanías de Colombia.		
23	Entidad que presenta el proyecto o programa: Artesanías de Colombia NIT: 860 007 887-8		
24	Representante Legal: Cecilia Duque Duque		
25	Dirección: Carrera 2 #18ª-58		
26	Teléfono: 336-3959	Fax: 337-5964	E.mail: desarrollo@artesaniasdecolombia.com.co
27	Fecha de formulación del proyecto o programa: diciembre 30 de 2005		



Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
artesanías de Colombia S.A.

FORMATO

Formulario de programas y proyectos

CODIGO: FORFAT10

Documento vigente a partir de:

2005 / 10 / 28

VERSIÓN: 5

Página 6 de 3

28	Fecha de presentación: 6 de enero de 2006
29	Fecha de actualización: 17 de enero de 2006
30	Entidad ejecutora: Artesanías de Colombia, S.A. NIT: 860-007 887-8
31	Representante Legal: Dra. Cecilia Duque Duque. Gerente General
32	Dirección: Carrera 2ª. # 18 A – 58 Ciudad: Bogotá, D.C. Dpto: Cundinamarca
33	Director del Proyecto: Carmen Inés Cruz
34	Telf: (1)336-3959 Fax: (1) 337-5964 E. mail: desarrollo@artesaniasdecolombia.com.co
35	Coordinador del Proyecto: Gladys Salazar
36	Telf: 336-3959 Fax: (1) 337-5964 E.mail: gsalazar@artesaniasdecolombia.com.co
37	Entidad o comunidad que tuvo la iniciativa del proyecto: DAACD
41	Otros aspectos: Todos los materiales que se utilicen para la socialización del conjunto de actividades a realizar y apoyo pedagógico, así como las constancias que se entreguen a los beneficiarios llevarán la identificación institucional del DAACD y de Artesanías de Colombia.
42	Estado actual del proyecto (fecha): Aprobado por DAACD el 24 de enero de 2006
43	<p>Observaciones: El presupuesto y el cronograma se realizó y se presentó en los formatos que exige el DAACD</p> <ul style="list-style-type: none"> • Este proyecto no incluye la fase 5 de comercialización que el DAACD señala en las “Bases para la presentación de la propuesta”. El proyecto desde el principio sólo planteó la expectativa de que los beneficiarios del mismo pudieran participar en la Feria de Las Colonias, en el Pabellón del Distrito, tema que le proponemos al DAACD gestionar con las autoridades pertinentes, por cuanto no es de nuestra competencia, ni generar espacios de comercialización para productos de gastronomía, ni aceptar la participación de los beneficiarios en la Feria de Las Colonias. • Artesanías de Colombia suministrará una lista de los productores que terminen la capacitación con un producto apto para participar en la Feria de Las Colonias. • Se aclara que, dado el régimen de entidad oficial de Artesanías de Colombia, la ejecución de las actividades sólo podrá realizarse una vez suscrito el convenio respectivo, hecho el desembolso e incorporado al presupuesto de esta Empresa. • Es importante reiterar el requerimiento de la Empresa, de contar con un primer desembolso a la firma del convenio, del 40%, sin el cual no podríamos iniciar la ejecución de la propuesta y el 60% restante en pagos bimestrales.