



Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las PYMES
Convenio No. 059 de 2006

Proyecto

“Recuperación y desarrollo de la gastronomía tradicional, con énfasis en bocados, dulces, refrescos y amasijos” -Dirigido a productores residentes en Bogotá D.C.-

Capacitación en Manejo de costos, Manipulación higiénica de alimentos y Estandarización de recetas.

Corporación Academia Colombiana de Gastronomía

Artesanías de Colombia
Bogotá D.C. 2006

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	
INTRODUCCION	
1. ANTECEDENTES	
2. CONTEXTO	
3. OBJETIVO GENERAL.....	
4. OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	
5. METODOLOGIA.....	
5.1 Entrevista con el Productor de Bocados	
5.2 Taller Manipulación Higiénica de Alimentos.....	
5.3 Taller de Manejo de Costos	
5.4 Estandarización de Recetas	
5.5 Rescate y Recopilación de las Recetas Tradicionales Participantes	
6. EJECUCION.....	
6.1 Entrevista con el Productor de bocados.....	
6.2 Taller Manipulación Higiénica de Alimentos.....	
6.3 Taller de Manejo de Costos	
6.4 Estandarización de Recetas	
6.5 Rescate y Recopilación de las Recetas Tradicionales Participantes.....	
7. LOGROS E IMPACTOS.....	
8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	
9. LIMITACIONES Y DIFICULTADES.....	
10. PROYECCIONES	

RESUMEN

El trabajo total de la Academia se dividió en 5 etapas, así:

- **Entrevista Personal:** Profesionales de la Academia entrevistan, en forma individual, a los productores de bocados para conocer la historia de su negocio y producto, su manejo de costos e insumos y forma de preparación.
- **Manejo de Costos:** Módulo en el cual se les enseña, de forma sencilla y practica, el valor real del producto teniendo en cuenta aspectos como los servicios, los salarios el transporte además de los insumos.
- **Manejo Higiénico de Alimentos:** Módulo en el cual se imparte instrucción sobre la importancia del adecuado manejo de los alimentos desde el abasto hasta la venta dentro de la higiene y aseo indispensables para la protección de la salud del cliente. Como introducción al tema y de manera sucinta se habla sobre la importancia de la alimentación balanceada.
- **Estandarización de Recetas:** Con base en una receta, escogida por el propio preparador de bocados, se les enseñó a estandarizar recetas para mantener la calidad del producto. A esta misma receta se le mejoro y corrigió las fallas que esta pudiera tener durante el proceso de la preparación.
- **Rescate y Recopilación de las Recetas Tradicionales Participantes:** La receta que se trabajo en el módulo anterior se transcribe literalmente como la dictó el artesano y a continuación ya se escribe de forma estandarizada con pesos y medidas aceptados internacionalmente. El fin de realizar esta actividad es comenzar a dejar por escrito estas recetas que se han guardado en la memoria y tradición de los productores.

INTRODUCCIÓN

Dentro del convenio No. 059 de 2006 suscrito entre Artesanías de Colombia y el Departamento Administrativo de Acción Comunal del Distrito- DAACD- para la realización del proyecto “RECUPERACIÓN Y DESARROLLO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL CON ÉNFASIS EN BOCADOS, DULCES, REFRESCOS Y AMASIJOS”, la Corporación Academia Colombiana de Gastronomía fue contratada por Artesanías de Colombia después de participar en la Invitación pública No. SD-001-2006 de marzo de 2006, para capacitar a productores de bocados, en tres áreas a saber: Manejo de costos, Manipulación higiénica de alimentos y Estandarización de recetas. Para la realización de este convenio se entrevistaron 110 preparadores de bocados, de los cuales 98 asistieron a uno o más de los tres módulos.

Parte importante de la cultura y del patrimonio intangible de una nación recae en su cocina y, como tal, es prioridad rescatar y mantener vigentes las preparaciones que han pasado de generación en generación y que forman parte de nuestra identidad; que a causa de influencias extranjeras y rapidez de la vida moderna corren el peligro de desaparecer. Afortunadamente, estas recetas y tradiciones todavía se mantienen en el recuerdo, como añoranzas de tiempos pasados y se han conservado en manos de campesinos y artesanos de la cocina. Estas preparaciones se siguen haciendo de forma artesanal y de igual manera a como las hacían las abuelas y las abuelas de ellas.

En Bogotá, por ser la capital del país, se reúnen una gran cantidad de este tipo de tradiciones y en los últimos años estas han ido saliendo de los baúles y de la memoria para volver a prepararlas; de esta forma los artesanos incrementan los

ingresos familiares y también, inconscientemente, están manteniendo vigente en el paladar de sus clientes los sabores de Colombia.

Dentro del marco del convenio 059 de 2006 entre Artesanías de Colombia y la Dirección Administrativa de Acción Comunal del Distrito, la Academia Colombiana de Gastronomía entra a trabajar directamente en la capacitación de 100 artesanos que elaboran bocados, dulces, refrescos y amasijos tradicionales en la ciudad de Bogotá y rescatar estas recetas y tradiciones.

Los pasos que se adoptaron para cumplir los objetivos fueron los siguientes:

- Entrevista personal con cada uno de los participantes del programa para rescatar una de las recetas tradicionales que trabajan; de esta manera analizar las debilidades y fortalezas de la preparación.
- Taller de Manejo de Costos.
- Taller de Manipulación Higiénica de Alimentos.
- Taller personalizado, con un chef especialista en el área y avalado por la Academia, para estandarizar la receta escogida, dando como resultado platos, de dulces y de sal, con igual sabor y calidad.
- Rescate y Recopilación de las Recetas Tradicionales Participantes

1. ANTECEDENTES

En la elaboración artesanal de productos tradicionales como bocados, dulces, refrescos y amasijos, muchas familias de la capital del país han visto una forma efectiva y rápida de incrementar sus ingresos económicos; incluso, para muchas, este tipo de producto se ha convertido en su principal fuente de ingresos. Estas familias, por lo general mujeres cabeza de hogar, han sacado de la mesa diaria de su casa estas recetas tradicionales para dar inicio a pequeños negocios y comercializarlas entre sus familiares, amigos, vecinos y algunas tiendas cercanas a su lugar de residencia. Las recetas, por lo general, han sido transmitidas de madre a hija, de generación en generación, y se vienen preparando de la misma forma rudimentaria, con medidas “propias” poco exactas, y con un mal manejo de costos y en algunos casos poca conciencia de importancia de mantener una buena higiene en sus procesos de producción.

Debido a que la Academia por solicitud de Artesanías de Colombia ha desarrollado otros programas similares para la capacitación de artesanos en la ciudad de Tulúa, y en la localidad de la Candelaria (Bogotá), tiene la experiencia para saber cuales son, por lo general, las debilidades y aspectos en los cuales hay que trabajar y reforzar conocimientos.

Con base en estos antecedentes y su experiencia, la Corporación Academia Colombiana de Gastronomía encontró un grupo de productores de bocados con gran interés de progresar, abiertos a sugerencias para mejorar la producción, calidad y precios de sus productos, manteniendo la parte artesanal y tradicional de los mismos.

El trabajo fue satisfactorio y los preparadores de bocados asistentes quedaron contentos con lo aprendido. Salieron con productos de muy buena calidad, conscientes de la importancia de mantener la higiene en todo su proceso de producción y con la capacidad de sacar correctamente los costos de sus productos. Todos los asistentes quedaron convencidos de que tienen entre las manos un negocio del cual se puede vivir dignamente, siempre y cuando se maneje de una forma seria y ordenada.

2. CONTEXTO

Se prestó servicios de asesoría especializada para recuperar, cualificar, estandarizar las preparaciones de dulces, bocados, refrescos y amasijos tradicionales a 100 artesanos con experiencia en la elaboración de estos productos. Para alcanzar esta meta se les capacitó en manipulación higiénica de alimentos, manejo de costos y estandarización su producto.

Todos los participantes se encontraron abiertos a la estandarización de sus recetas. Inicialmente se vio que las recetas, en su mayoría, utilizaban una mezcla de medidas exactas con términos inexactos como, “una cucharada de las chiquitas”, “dos plátanos verdes no muy grandes” y “el tanto de una manotadita así”, entre otros. Esta inexactitud en las medidas y pesos hace que el resultado final de los diferentes productos sufra variaciones en tamaño, sabor, presentación y calidad.

En este proyecto se dictó, en pequeños grupos, el módulo de manejo de costos, en el cual se buscó enseñarle a los preparadores de bocados las formulaciones para un buen manejo de costos. Muchos de ellos no tienen en cuenta, a la hora de sacar sus costos, ítems como los servicios públicos, transporte, salarios y empaque lo cual afecta su costo real y precio de venta.

En cuanto a la manipulación higiénica de alimentos, se enseñó y recalco la importancia de mantener la higiene durante el proceso de producción, en el almacenamiento de insumos y productos ya procesados además de la limpieza e higiene de los operarios. Así como también se hizo énfasis en el manejo de plagas y como evitarlas.

3. OBJETIVO GENERAL

Prestar servicios de asesoría especializada para recuperar, cualificar, estandarizar y enseñar el manejo técnico de dulces, bocados, refrescos y amasijos tradicionales a 100 artesanos, que viven en la ciudad de Bogotá, con experiencia en la elaboración de estos productos.

4. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Que los artesanos manejen buenas prácticas en la manipulación higiénica de alimentos, tanto en la preparación como en el almacenamiento de los insumos y del producto final.
- Que los artesanos manejen pesos y medidas estandarizados para un mejor y constante resultado final del producto.
- Que los participantes aprendan que función cumple cada uno de los ingredientes que utilizan en su receta.
- Mejorar los procesos de producción en cuanto a higiene para obtener un resultado óptimo en sus productos.
- Que los artesanos aprendan formulaciones en costos para costear debidamente sus productos.
- Rescatar las recetas tradicionales de los bocados, dulces, refrescos y amasijos presentados.

5. METODOLOGIA

Para cumplir con los objetivos propuestos, la actividad se va a trabajar en cinco partes:

- 5.1 Entrevista Personal con el Productor de Bocados.
- 5.2 Taller Manipulación Higiénica de Alimentos.
- 5.3 Taller de Manejo de Costos
- 5.4 Taller de Estandarización de Recetas
- 5.5 Rescate y Recopilación de las Recetas Tradicionales Participantes

Para agilizar el trabajo, el grupo de 100 preparadores de bocados tradicionales se va a dividir en 2 grupos de 50 personas cada uno; con cada uno de estos se va a trabajar las cuatro partes expuestas anteriormente.

5.1 Entrevista Personal con el Productor de Bocados

Se entrevista a cada preparador de bocados tradicionales por espacio, promedio, de 30 minutos para saber que productos elabora su “empresa” y con cual producto tiene problemas, para solucionarlos en trabajo directo con el chef.

En esta entrevista también se busca saber la forma en que almacena sus insumos, en donde los compra, con que frecuencia y la forma como esta elaborando sus productos; esto con el fin de saber como están manejando sus costos y la manipulación de alimentos.

5.2 Taller Manipulación Higiénica de Alimentos

En este taller se habla el correcto manejo de alimentos y los cuidados que hay que tener antes, durante y después de su manipulación.

Se tratan los siguientes temas: Formas correctas de guardar, conservar y lavar los insumos, prevención y control de plagas, adecuado manejo de basuras y presentación e higiene de las personas que manipulan los alimentos. El taller de manipulación higiénica de alimentos se dicta a 7 grupos de 14 personas cada uno, con una intensidad de cuatro (4) horas cada uno.

5.3 Taller de Manejo de Costos

En este taller se busca que los preparadores de bocados tradicionales sepan cual es el costo real de su producto y de esta forma saber en cuanto lo pueden vender en el mercado. Este taller los concientiza sobre el que aspectos como servicios públicos, transporte y salarios forman parte de los costos. Este taller se realiza de forma didáctica y con una terminología simple para obtener una mayor comprensión por parte de los asistentes. Se dictaran 10 talleres de 10 personas cada uno, con una duración de 3 horas por taller.

5.4 Estandarización de Recetas

Con base en la información de las recetas obtenidas durante la entrevista, se estudian las debilidades para volverlas fortalezas con la colaboración de un chef especialista en el tema; se trabaja de forma individual con cada productor y por espacio de una y media horas. Igualmente durante este tiempo se le estandariza su receta y se le enseña como hacerlo con los otros productos que trabaja. La finalidad de esta parte del trabajo es buscar que el productor este en la capacidad de mejorar su producto y mantener la calidad constante del producto.

5.5 Rescate y Recopilación de las Recetas Tradicionales Participantes

Esta parte del programa busca rescatar y dejar por escrito las recetas de los bocados, dulces, refrescos y amasijos tradicionales que se manejan en el programa. Esta actividad se hace con el fin de dejar testimonio de estas tradiciones y comenzar a crear un inventario de las técnicas y preparaciones que forman parte del patrimonio inmaterial nacional. Cada receta se escribe en la forma tal como fue dictada (artesanal) y luego en forma urbana con pesos y medidas estandarizadas en tazas y gramos. Para el desarrollo de esta etapa se tiene destinadas 10 horas.

6. EJECUCIÓN

De acuerdo con la metodología escogida, la ejecución se dividió en cuatro etapas. Vale la pena resaltar que se dictaron más talleres de Manipulación Higiénica de Alimentos y Manejo de Costos para que los participantes no perdieran los contenidos, debido a que muchos, por diversos motivos, no asistieron en los días citados. Como se dijo anteriormente, el grupo de 100 se dividió en 2 grupos: uno con 50 participantes y otro con 61 participantes; este grupo aumento el número por disposición de Artesanías de Colombia y acorde con la Academia con el fin de llenar los vacíos creados por la deserción de algunos participantes en el primer grupo.

Todos los formatos exigidos por el DAACS y entregados a la Academia para ser diligenciados por los artesanos e instructores participantes en esta parte del programa, fueron entregados junto con los informes de avance en la Subgerencia de Desarrollo de Artesanías de Colombia en las siguientes fechas:

- Informe de Avance y Formatos del primer grupo: Junio 1 de 2006
- Informe de Avance y Formatos del segundo grupo: Julio 14 de 2006

Por esta razón estos documentos no se anexan a este informe final ya que deben reposar en sus archivos.

Los pasos que se realizaron se explican a continuación:

- 6.1 Entrevista Personal con preparador de bocados.
- 6.2 Taller Manipulación Higiénica de Alimentos.

6.3 Taller de Manejo de Costos

6.4 Taller de Estandarización de Recetas

6.5 Rescate y Recopilación de las Recetas Tradicionales Participantes

6.1 Entrevista Personal con el Productor de Bocados

Esta actividad fue desarrollada en dos etapas cada una de 2 días en la que intervinieron 7 profesionales de la Academia. Además de la entrevista; se degustaron los productos que presentaron los participantes como muestra de su trabajo. Esta actividad fue de importancia ya que se pudo evaluar en primera estancia el trabajo de los productores e identificar las necesidades de cada uno.

Las entrevistas del primer grupo se realizaron los días 30 y 31 de marzo del año en curso de 8:00 a.m. a 5:00 p.m., en la sede principal de Artesanías de Colombia; en estos dos días se realizaron 50 entrevistas, 7 hombres y 43 mujeres.

El segundo grupo se entrevistó en la sede de la Corporación Academia Colombiana de Gastronomía los días 22 y 23 de mayo de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. Por solicitud de Artesanías se entrevistaron otros productores del 24 de mayo al 21 de junio en horas de oficina. En este grupo se entrevistaron 61 personas, 14 hombres y 47 mujeres.

6.2 Taller de Manipulación Higiénica de Alimentos

Los talleres de Manipulación Higiénica de Alimentos tuvieron una introducción sobre la importancia de la alimentación Balanceada y estuvieron a cargo de las Nutricionistas dietistas: Clara Lucia Valderrama, Ruth Godoy y Clemencia Price de Arellano; quienes con la ayuda de medios audiovisuales, utilizando un discurso sencillo e involucrando a la gente mediante una actividad en grupo, (Anexo 1)

resaltó la importancia del conocimiento y práctica del tema. Esta actividad se centro en la necesidad de la higiene personal y del correcto manejo de los alimentos antes, durante y después de los procesos de preparación de los diferentes productos, sobre el buen manejo de basuras y control de plagas. Cada participante recibió el respectivo certificado de asistencia a la charla, con vigencia de un (1) año (Anexo 2). Las memorias del taller fueron entregadas directamente a los participantes al finalizar cada taller. (Anexo 3) En total asistieron 19 hombres y 77 mujeres, para un total de 96 asistentes (Anexo 4). Se dicta un taller más de los planeados inicialmente.

Con el primer grupo se trabajo de la siguiente forma:

- Se realizaron en total 4 talleres con una duración de 4 horas cada uno y una asistencia total de 39 artesanos:

DIA	MES	HORARIO	No. ASISTENTES
25	Abril	2:00 p.m. - 6:00 p.m.	17
29	Abril	9:00 a.m.- 1:00 p.m.	9
6	Mayo	9:00 a.m.- 1:00 p.m.	13
9 o 10*	Mayo	9:00 a.m.- 1:00 p.m.	----

* El taller se planeo con el fin de dar otra oportunidad a los participantes que por diferentes razones no asistieron los días citados. La conferencista asistió pero ninguno de los 11 preparadores citados se presento ni se excusaron.

Con el segundo grupo se trabajo de la siguiente forma:

- Se realizaron en total 4 talleres con una duración de 4 horas cada uno y una asistencia total de 57 preparadores.

DIA	MES	HORARIO	No. ASISTENTES
3	Junio	9:30 a.m. – 1:30 p.m.	9
5	Junio	2:30 p.m. – 6:30 p.m.	14
7	Junio	9:30 a.m. – 1:30 p.m.	15
21	Junio	2:00 p.m. – 6:00 p.m.	19

Taller de Manejo de Costos

Estos talleres estuvieron a cargo de Claudia Bibiana Valderrama, Administradora Hotelera y Turística, con experiencia en manejo de costos para productos de alimentos y bebidas. Debido al nivel sociocultural y educativo de los asistentes, estos cursos se dictaron en un lenguaje común y de forma fácil y sencilla con el fin de una mejor comprensión por parte de los participantes. Igualmente debido a la razón expuesta anteriormente, muchos de los talleres se extendieron en duración e incluso hubo algunos participantes a los que se les dictó de forma personalizada. En total asistieron 18 hombres y 79 mujeres, para un total de 97 preparadores. Se dictaron 5 talleres más de los que estaban planeados inicialmente por las razones expuestas anteriormente.

Con el primer grupo se trabajo de la siguiente forma:

- Se dictaron 7 talleres con una asistencia de 41 preparadores:

Día	Mes	Horario	Intensidad Horaria	No. Asistentes
20	Abril	9:00 a.m. – 1:30 p.m.	4.5 horas	5
21	Abril	10:30 a.m. – 2:30 p.m.	4 horas	7
24	Abril	2:00 – 5:30 p.m.	3.5 horas	11
25	Abril	9:30 a.m. – 12:00 m	2.5	3
25	Abril	2:00 – 6:00 p.m.	4 horas	7
4	Mayo	2:00 – 5:30 p.m.	3.5 horas	7
11	Mayo	10:00 a.m. – 12:00 m.	2 horas	1

Con el segundo grupo se trabajo de la siguiente forma:

- Se dictaron 8 talleres con una asistencia de 56 preparadores.

Día	Mes	Horario	Intensidad Horaria	No. Asistentes
31	Mayo	9:30 a.m. – 2:00 p.m.	4.5 horas	9
30	Mayo	9:30 a.m. – 1:30 p.m.	4 horas	7
1	Junio	9:30 a.m. – 1:00 p.m.	3.5 horas	9
1	Junio	2:00 – 5:00 p.m.	3 horas	7
6	Junio	2:00 – 5:30 p.m.	3.5 horas	10
9	Junio	9:30 a.m. – 12:30 p.m.	3 horas	9
15	Junio	9:30 a.m. – 1:00 p.m.	3.5 horas	4
7	Julio	9:30 a.m. – 11:00 a.m.	1.5 horas	1

6.4 Estandarización de Receta.

Estos talleres se dictaron en la cocina didáctica de la sede de la Academia, de forma personalizada y con una duración mínima de 1.5 horas por inscrito; aunque debido a la complejidad y problemas de preparación de algunas recetas, con algunos preparadores este tiempo se extendió (Anexo 6). La fecha de inicio de esta actividad fue el día 18 de abril y se termino el 29 de junio.

Los chefs - instructores que estuvieron a cargo de la estandarización de recetas fueron: Alba Iris Aranda, Ricardo Rojas, Bernardo Gómez, Willians Lukumy, Gladys Ayala, Nohora de Arango, Angela María Arango, Sylvia Arellano, Ruth Godoy, Clemencia de Arellano, Irma Milena Mayorga y Elisa Mendoza. Cada uno de estos, según su especialidad, trabajo con cada artesano la receta que había escogido durante la entrevista; esta receta se trabaja y estandariza hasta lograr un producto de calidad pero manteniendo su tradición y esencia. La información detallada del trabajo que se realizó esta en el anexo 7.

En el primer grupo asistieron 37 personas, en el segundo asistieron 58 personas para un total de 95. En esta parte del programa se atendieron 75 mujeres y 20 hombres.

6.5 Rescate y Recopilación de las Recetas Tradicionales Participantes

En total se rescataron, 91 recetas, debido a que algunos productores no dieron sus recetas por diversas razones, entre bocados (de sal y de dulce), dulces, refrescos y amasijos. Cada una de estas recetas esta escrita con la historia y forma tradicional como los preparadores la dictaron y aprendieron. Luego se escribió, en forma estandarizada, en pesos y medidas aceptadas a nivel internacional. Debido a la complejidad de esta tarea se realizó en 90 horas Copia electrónica, sin corrección de estilo, de estas recetas fue enviada a la Subgerencia de Desarrollo de Artesanías de Colombia en las siguientes fechas:

- Recetas primer Grupo: Julio 21 de 2006
- Recetas segundo Grupo: Julio 31 de 2006

7. LOGROS E IMPACTOS

El impacto que los talleres realizados tuvieron sobre los asistentes fue positivo; los preparadores de bocados, dulces, refrescos y amasijos de la gastronomía tradicional en la ciudad de Bogotá entendieron la razón por la que deben estandarizar sus recetas, no solo para dejar un registro escrito de éstas como patrimonio familiar y del país, si no también por que comprendieron la importancia de saber exactamente qué cantidad de ingredientes necesitan para producir una determinada cantidad del producto, y por lo tanto cuanto les deben durar los insumos. Adicionalmente comprendieron la importancia de tener un manejo higiénico durante la preparación, empaque y almacenaje de insumos y del producto terminado, manteniendo así un alto nivel de calidad.

Igualmente, al costear las diferentes preparaciones, los productores entendieron que, implementos como el empaque y factores como la economía de escala, los servicios, el transporte y los salarios, incluido el propio, influyen directamente en el costeo y también hay que tenerlos en cuenta a la hora de sacar el costo real del producto. Adicionalmente conocieron cuanto dinero estaban ganando o si, por el contrario, estaban vendiendo sus productos por debajo del costo real.

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- El 100% de los participantes quedaron agradecidos con el apoyo y la ayuda que Departamento Administrativo de Acción Comunal, Artesanías de Colombia y la Corporación Academia Colombiana de Gastronomía les brindó en el mejoramiento de sus productos.
- El 100% de los preparadores ven una buena oportunidad de trabajo y de aumentar sus ingresos en la preparación de los bocados, dulces, refrescos y amasijos tradicionales.
- Se observa un interés creciente entre todos los artesanos de expandir su negocio, aumentar su producción y sus ventas.
- Apoyar este tipo de artesanías y tradiciones son una forma más de promover el turismo nacional y extranjero, mostrando así la cara amable de Colombia.
- Se observa que el 70% de los participantes no tienen un concepto claro en cuanto a los factores que intervienen en el cálculo de los costos para las diferentes preparaciones y no saben, algunas veces, como mercadear sus productos.
- Se debe seguir apoyando de forma integral a preparadores y artesanos, quienes además de generar recursos, rescatan un importante patrimonio intangible como son los bocados, dulces, refrescos y amasijos tradicionales colombianos.
- Estas actividades se deberían extender a alcaldías menores y municipios, con el fin de promover el desarrollo de la cocina artesanal y de las personas que de ella obtienen su sustento.
- La cocina tradicional es una buena fuente de ingresos, para muchas familias; vale la pena seguir apoyarlos para que se desarrollen estos negocios; siendo esta una forma de mantener viva y dar a conocer la tradición gastronómica en Colombia.

- La Corporación Academia Colombiana de Gastronomía logró su objetivo de credibilidad y respeto, incluso después de haber terminado el programa muchos siguen llamando para pedir sugerencias y ayuda con sus preparaciones.
- Como recomendación especial se debe hacer un seguimiento a los asistentes al programa para conocer el alcance real de esta capacitación en sus negocios.
- Implementar programas que fomenten la creación de empresa y asociatividad entre los participantes.
- Este seguimiento es importante para observar si están o no aplicando los conocimientos adquiridos y de esta forma evitar que solo se presenten al programa para participar en ferias o eventos especiales.

9. LIMITACIONES Y DIFICULTADES

Aunque hubo una gran acogida y mucho interés por parte de los preparadores participantes y en términos generales se pudo desarrollar el programa satisfactoriamente, se encontraron las algunas dificultades:

- El nivel educativo y sociocultural de muchos de los participantes hicieron que talleres como el de Manejo de Costos se incrementara.
- Se encontró una falta de compromiso por parte algunos productores los cuales nunca asistieron, 11, sin dar excusa alguna, a ninguno de los módulos o solo a uno de estos.
- La inasistencia sin excusa, especialmente en el parte de Estandarización de Recetas, causó que en 17 veces se citara al instructor sin que llegara el productor, causando así los honorarios del primero.
- La no muy clara comunicación que hubo al inicio del programa entre el DAACS, Artesanías de Colombia y la Corporación Academia Colombiana de Gastronomía causó demoras y algunos errores en la presentación de informes de avance y que en el transcurso del mismo se pudieron solucionar.

10. PROYECCIONES

- Crear espacios, como ferias y exposiciones temporales, para difundir y mantener estos bocados vigentes en la ciudad.
- Hacer un seguimiento a estas industrias nacientes y brindarles el apoyo moral y económico necesario para que puedan crecer.
- Brindarle apoyo a los preparadores para que se asocien entre si con el objeto de formar cooperativas de autoayuda comercial y formación integral, suministrándoles información y orientación sobre desarrollo y manejo de las cadenas productivas y del programa PYMES.

ANEXOS FOTOGRAFICOS

Detalles del Módulo de Estandarización de recetas



Preparación de almojábanas



Arepas de huevo



Preparaciones de arepa



Rellenos de obleas





Envueltos de mazorca



Pasteles de yuca



**Pasteles de masa se trigo
Arroz de leche**



**Torta de queso
Rellenas – Morcillas**



Torta de piña



Degustando la nueva torta de piña

Modulo Manejo de costos





Modulo Manipulación Higiénica de Alimentos



Alimentación Balanceada

Entrevistas



Empanadas de masa de maíz



masa de maíz



Varios aspectos



Cocina didáctica

Biblioteca



Varios aspectos







