



FORMATO
Presentación y
Evaluación de
Propuestas

CODIGO: FORASD 04

Documento vigente a partir de: 2004 10 06

VERSIÓN: 02

Página 1 de 1



Subgerencia de Desarrollo – Centro Colombiano de Diseño para la Artesanía y las PYMES

Sustentación X Evaluación _____

Asesor: Ramón Vadamotoo Franco Fecha: Septiembre 19 de 2006



Descripción del Producto	Línea : Accesorios para la cocina
	Pieza Cucharones
	Nombre A definir por la comunidad
Oficio, Técnica y Materia prima	Torneado y tallado

Concepto de Diseño

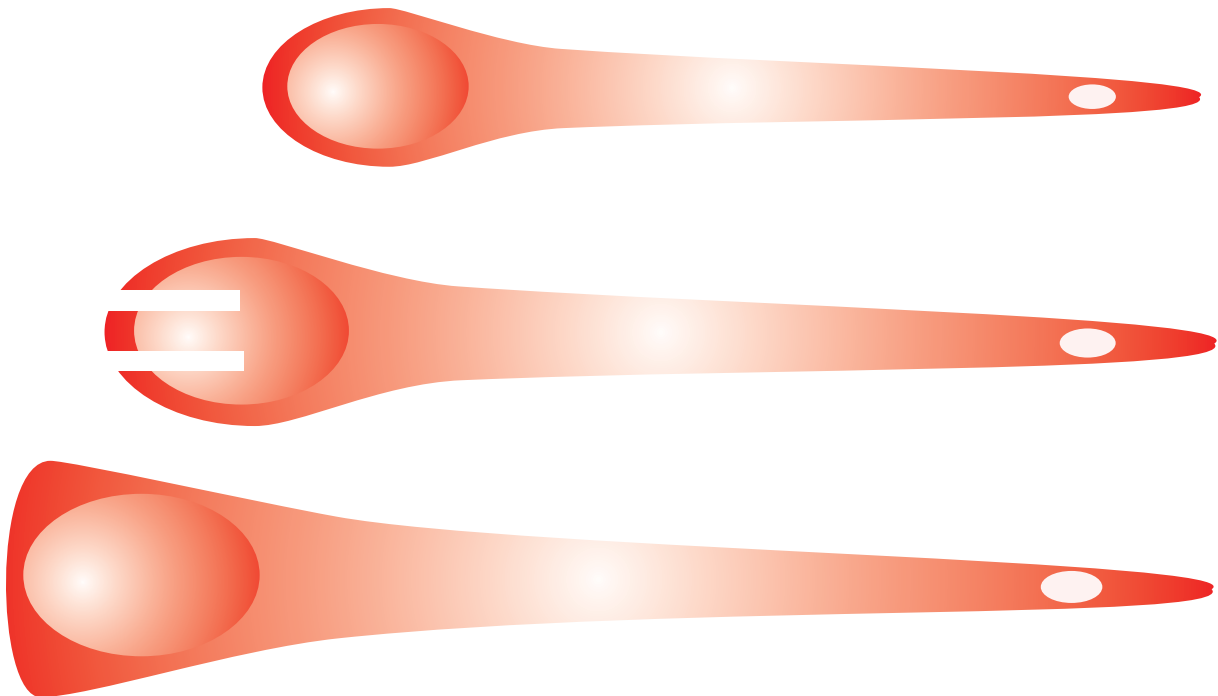
Aporte de Diseño (Rescate, Diversificación, Mejoramiento, Innovación)	Renovar la línea básica de accesorios que complementan el trabajo en carpintería que desarrollan los artesanos en la localidad. Mediante superficies limpias y libres de grabados de realizo un mejoramiento a la línea tradicional de accesorios.
Identidad	Los accesorios para cocina están referidos a las recetas tradicionales donde hay que macerar en el mortero, cortar y mezclar en tablas de picar y revolver con cucharones de palo para conservar la autenticidad de las recetas, ya sea en la preparación o en el servicio a la mesa, continuando con estas practicas ampliamente difundidas es aceptable seguir produciendo estos elementos para el mercado local y nacional.
Concepto Formal	La línea de accesorios busca ajustarse a los espacios contemporáneos y tradicionales a partir de formas sobrias y limpias que muestren y resalten los colores de las maderas nativas, ayudadas por elementos torneados que a manera ayudan a renovar el referente tradicional que siempre es asociado con estos accesorios.
Concepto Estructural, Funcional	Desarrollar piezas con superficies lisas, que permitan un mantenimiento rápido y no acumulen residuos. Esto también facilita su producción al no tener que realizar detalles o adornos con el torno.
Concepto Técnico Constructivo	El desarrollo de estas piezas en un sistema de torneado, hace factible su producción en serie, ya que se pueden desarrollar 10 piezas por hora con relativa facilidad. <i>Artesanos: Jorge Ardila Medina. Puerto Asís.</i>

Concepto Comercial

Finalidad (Mercado Objetivo)	Los accesorios para la cocina están enfocadas hacia la mayoría de necesidades que se pueden resolver con superficies de madera, como el picar, machacar, contener, etc,...
Costo – Precio (benchmarking)	El trabajo en maderas de la zona de Puerto Asís se caracteriza por utilizar materia prima sobrante de muy buena calidad que se recoge en los aserraderos, con el fin de darle un uso alternativo que reduzca los desperdicios de estas plantas de procesamiento es debido a esta condición que es posible un espacio para la artesanía.

	FORMATO	CODIGO: FORASD 07		
	Ficha de Dibujo y Planos Técnicos	FECHA: 2004 06 04	VERSION 1	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes



Pieza: Cucharones	Línea: Accesorios para cocina	ESC. (Cm):	PL.
Nombre: A definir por la comunidad	Referencia: Cucharones		
Oficio: Carpintería	Materia Prima: Lechero rojo		
Técnica: Maquinado			



Proceso de Producción:
Secado de materia prima
Corte en bloques o en tablas
Planeado y cepillado de las tablas y bloques
Cilindrado de bloques para aproximarlos a su forma final
Torneado de la forma final
Aplicación de lijás y ceras naturales
Corte de las guías

Observaciones: N/A

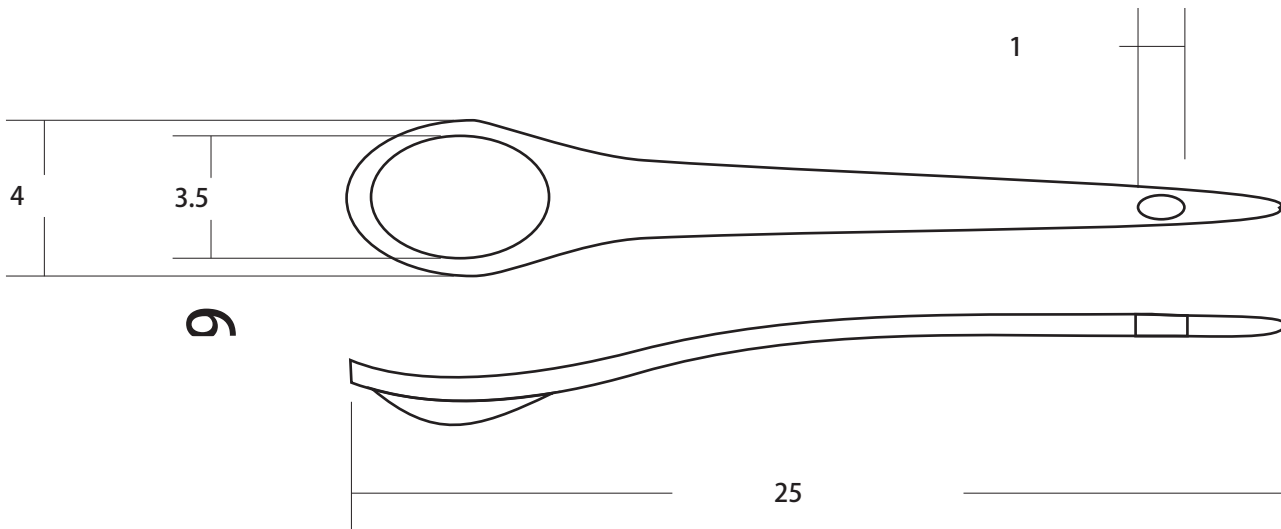
Responsable: Ramon Vadamotoo Franco	Fecha: Septiembre 19 de 2006
-------------------------------------	------------------------------

Referente(s)

Muestra
 Línea
 Empaque

	FORMATO Ficha de Dibujo y Planos Técnicos	CODIGO: FORASD 07 FECHA: 2004 06 04		
		VERSION 1	Página 1 de 2	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes



Pieza: Cucharones	Línea: Accesorios para cocina	ESC. (Cm):	PL.
Nombre: A definir por la comunidad	Referencia: Cucharones		
Oficio: Carpintería	Materia Prima: Lechero rojo		
Técnica: Maquinado			



Proceso de Producción:
Secado de materia prima
Corte en bloques o en tablas
Planeado y cepillado de las tablas y bloques
Cilindrado de bloques para aproximarlos a su forma final
Torneado de la forma final
Aplicación de lijás y ceras naturales
Corte de las guías

Observaciones:
Todas las dimensiones están dadas en centímetros

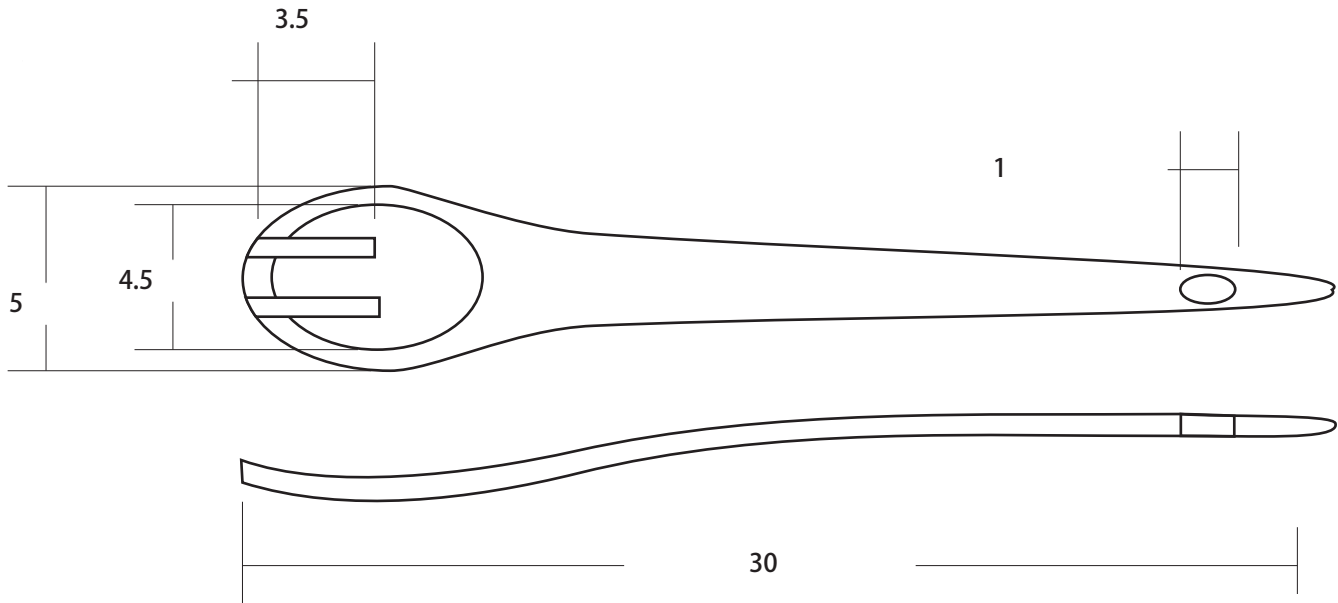
Responsable: Ramon Vadamotoo Franco	Fecha: Septiembre 19 de 2006
-------------------------------------	------------------------------

Referente(s)

Muestra
 Línea
 Empaque

	FORMATO	CODIGO: FORASD 07		
	Ficha de Dibujo y Planos Técnicos	FECHA: 2004 06 04	VERSION 1	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes



Pieza: Cucharones	Línea: Accesorios para cocina	ESC. (Cm):	PL.
Nombre: A definir por la comunidad	Referencia: Cucharones		
Oficio: Carpintería	Materia Prima: Lechero rojo		
Técnica: Maquinado			



Proceso de Producción:
Secado de materia prima
Corte en bloques o en tablas
Planeado y cepillado de las tablas y bloques
Cilindrado de bloques para aproximarlos a su forma final
Torneado de la forma final
Aplicación de lijás y ceras naturales
Corte de las guías

Observaciones:
Todas las dimensiones están dadas en centímetros

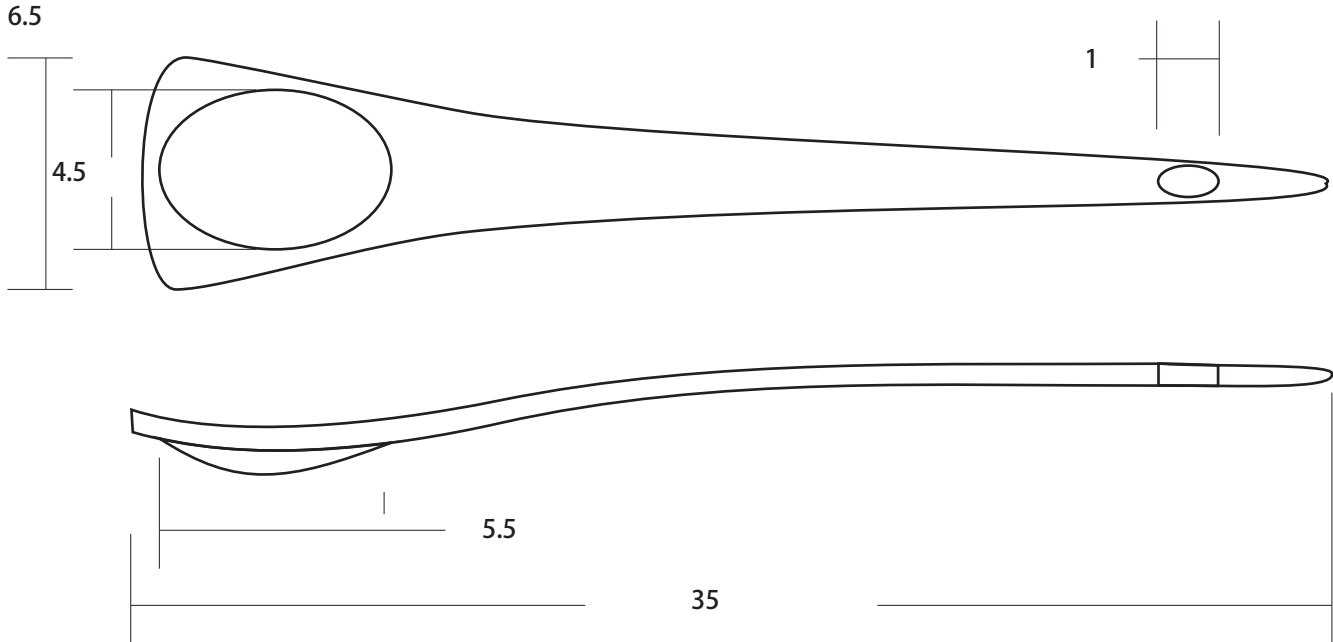
Responsable: Ramon Vadamotoo Franco	Fecha: Septiembre 19 de 2006
-------------------------------------	------------------------------

Referente(s)

Muestra
 Línea
 Empaque

	FORMATO	CODIGO: FORASD 07		
	Ficha de Dibujo y Planos Técnicos	FECHA: 2004 06 04	VERSION 1	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes



Pieza: Cucharones	Línea: Accesorios para cocina	ESC. (Cm):	PL.
Nombre: A definir por la comunidad	Referencia: Cucharones		
Oficio: Carpintería	Materia Prima: Lechero rojo		
Técnica: Maquinado			



Proceso de Producción:
Secado de materia prima
Corte en bloques o en tablas
Planeado y cepillado de las tablas y bloques
Cilindrado de bloques para aproximarlos a su forma final
Torneado de la forma final
Aplicación de lijas y ceras naturales
Corte de las guías

Observaciones:
Todas las dimensiones están dadas en centímetros

Responsable: Ramon Vadamotoo Franco	Fecha: Septiembre 19 de 2006
-------------------------------------	------------------------------

Referente(s)

- Muestra
 Línea
 Empaque

	FORMATO	CODIGO: FORASD 04		
	Presentación y Evaluación de Propuestas	Documento vigente a partir de: 2004 10 06		
		VERSIÓN: 02	Página 1 de 1	

Subgerencia de Desarrollo – Centro Colombiano de Diseño para la Artesanía y las PYMES



Sustentación X Evaluación

Asesor: Ramón Vadamotoo Franco Fecha: Septiembre 19 de 2006

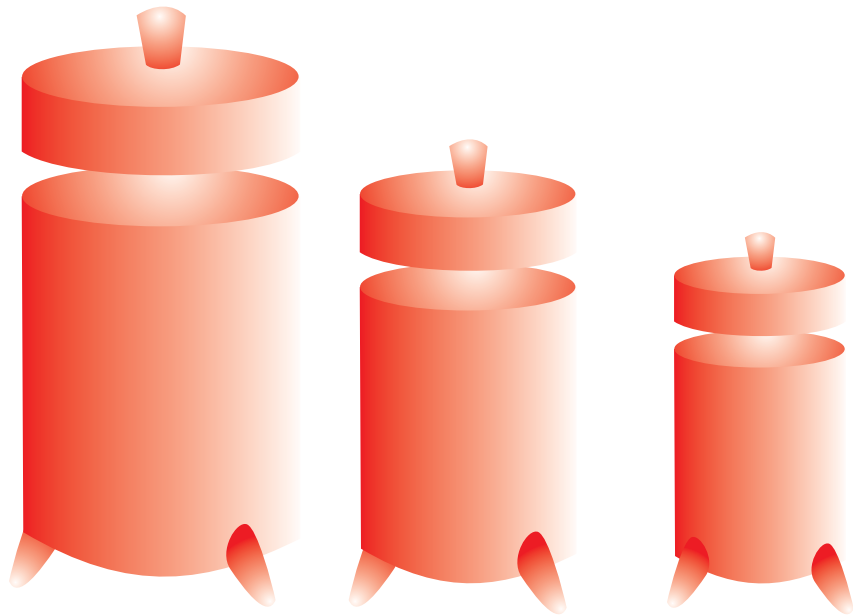
Descripción del Producto	Línea : Accesorios para la cocina
	Pieza Frascos
	Nombre A definir por la comunidad
Oficio, Técnica y Materia prima	Torneado y tallado

Concepto de Diseño	
Aporte de Diseño (Rescate, Diversificación, Mejoramiento, Innovación)	Renovar la línea básica de accesorios que complementan el trabajo en carpintería que desarrollan los artesanos en la localidad. Mediante superficies limpias y libres de grabados de realizo un mejoramiento a la línea tradicional de accesorios.
Identidad	Los accesorios para cocina están referidos a las recetas tradicionales donde hay que macerar en el mortero, cortar y mezclar en tablas de picar y revolver con cucharones de palo para conservar la autenticidad de las recetas, ya sea en la preparación o en el servicio a la mesa, continuando con estas practicas ampliamente difundidas es aceptable seguir produciendo estos elementos para el mercado local y nacional.
Concepto Formal	La línea de accesorios busca ajustarse a los espacios contemporáneos y tradicionales a partir de formas sobrias y limpias que muestren y resalten los colores de las maderas nativas, ayudadas por elementos torneados que a manera ayudan a renovar el referente tradicional que siempre es asociado con estos accesorios.
Concepto Estructural, Funcional	Desarrollar piezas con superficies lisas, que permitan un mantenimiento rápido y no acumulen residuos. Esto también facilita su producción al no tener que realizar detalles o adornos con el torno.
Concepto Técnico Constructivo	El desarrollo de estas piezas en un sistema de torneado, hace factible su producción en serie, ya que se pueden desarrollar 10 piezas por hora con relativa facilidad. <i>Artesano: Iván Humberto Díaz. Puerto Asís.</i>

Concepto Comercial	
Finalidad (Mercado Objetivo)	Los accesorios para la cocina están enfocadas hacia la mayoría de necesidades que se pueden resolver con superficies de madera, como el picar, machacar, contener, etc,...
Costo – Precio (benchmarking)	El trabajo en maderas de la zona de Puerto Asís se caracteriza por utilizar materia prima sobrante de muy buena calidad que se recoge en los aserraderos, con el fin de darle un uso alternativo que reduzca los desperdicios de estas plantas de procesamiento es debido a esta condición que es posible un espacio para la artesanía.

	FORMATO Ficha de Dibujo y Planos Técnicos	CODIGO: FORASD 07 FECHA: 2004 06 04		
		VERSION 1	Página 1 de 2	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes



Pieza: Frascos decorativos	Línea: Accesorios para cocina	ESC. (Cm):	PL.
Nombre: A definir por la comunidad	Referencia: Frascos para alimentos empaquetados		
Oficio: Torneado	Materia Prima: Lechero rojo		
Técnica: Torneado de madera			

Proceso de Producción:
Secado de materia prima
Corte en bloques o en tablas
Planeado y cepillado de las tablas y bloques
Cilindrado de bloques para aproximarlos a su forma final
Torneado de la forma final
Aplicacion de lijas y ceras naturales
Corte de las guías

Observaciones: N/A

Responsable: Ramon Vadamotoo Franco	Fecha: Septiembre 19 de 2006
-------------------------------------	------------------------------

Referente(s)

Muestra
 Línea
 Empaque



FORMATO
Ficha de Dibujo y Planos Técnicos

CODIGO: FORASD 07

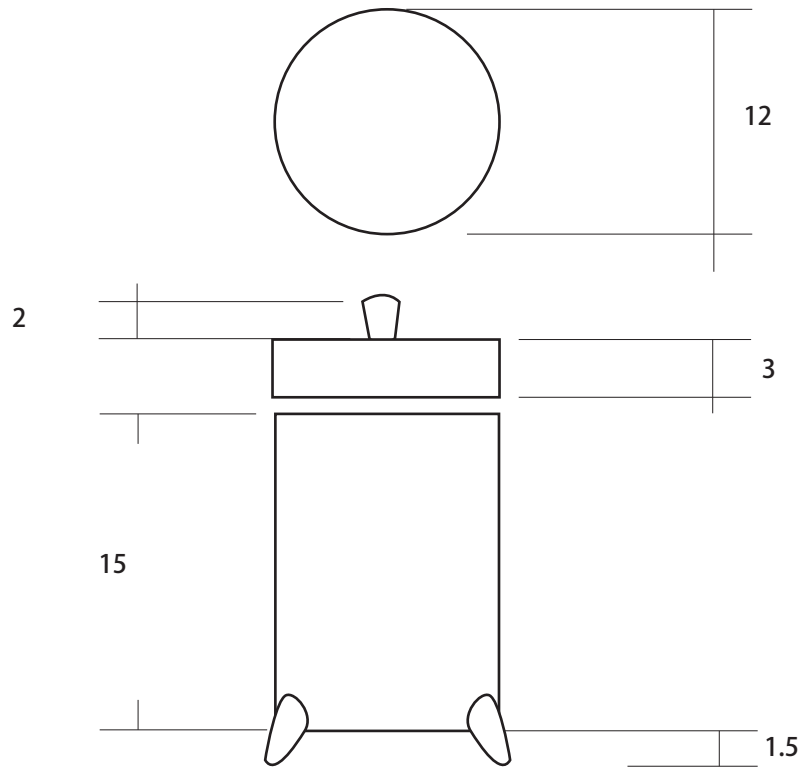
FECHA: 2004 06 04

VERSION 1

Página 1 de 2



Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes



Pieza: Frascos decorativos	Línea: Accesorios para cocina	ESC. (Cm):	PL.
Nombre: A definir por la comunidad	Referencia: Frascos para alimentos empaquetados		
Oficio: Torneado	Materia Prima: Lechero rojo		
Técnica: Torneado de madera			



Proceso de Producción:
Secado de materia prima
Corte en bloques o en tablas
Planeado y cepillado de las tablas y bloques
Cilindrado de bloques para aproximarlos a su forma final
Torneado de la forma final
Aplicacion de lijas y ceras naturales
Corte de las guías

Observaciones:
Todas las dimensiones estan dadas en centímetros

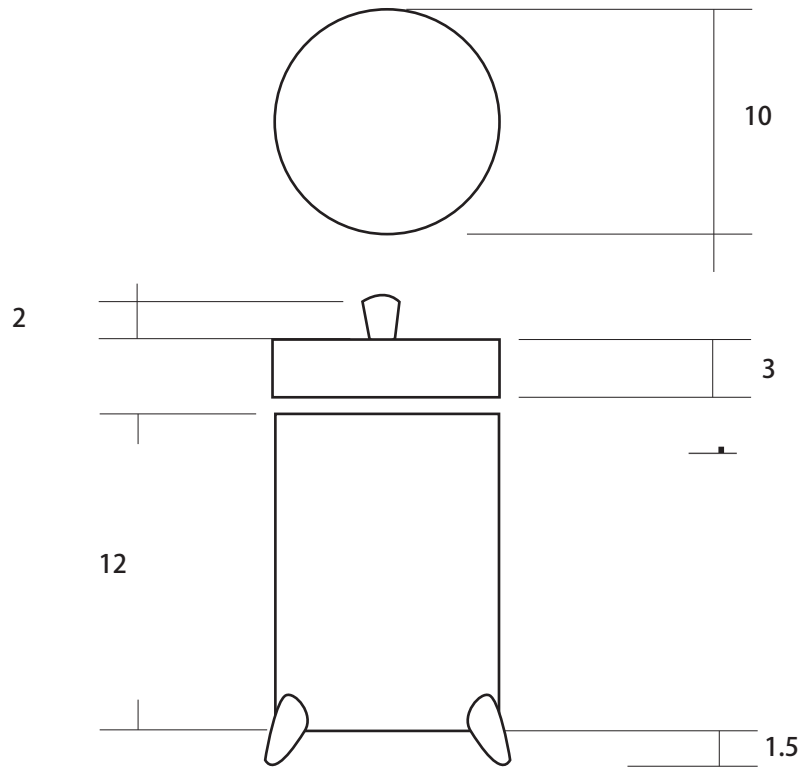
Responsable: Ramon Vadamotoo Franco	Fecha: Septiembre 19 de 2006
-------------------------------------	------------------------------

Referente(s)

- Muestra
 Línea
 Empaque

	FORMATO Ficha de Dibujo y Planos Técnicos	CODIGO: FORASD 07 FECHA: 2004 06 04	
		VERSION 1	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes



Pieza: Frascos decorativos	Línea: Accesorios para cocina	ESC. (Cm):	PL.
Nombre: A definir por la comunidad	Referencia: Frascos para alimentos empaquetados		
Oficio: Torneado	Materia Prima: Lechero rojo		
Técnica: Torneado de madera			



Proceso de Producción:
Secado de materia prima
Corte en bloques o en tablas
Planeado y cepillado de las tablas y bloques
Cilindrado de bloques para aproximarlos a su forma final
Torneado de la forma final
Aplicacion de lijas y ceras naturales
Corte de las guías

Observaciones:
Todas las dimensiones estan dadas en centímetros

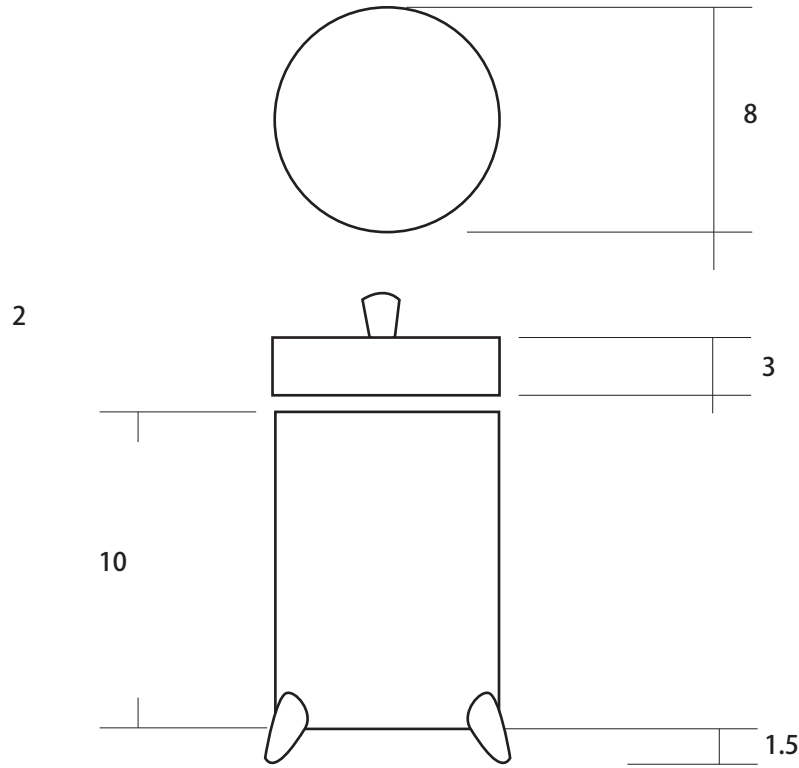
Responsable: Ramon Vadamotoo Franco	Fecha: Septiembre 19 de 2006
-------------------------------------	------------------------------

Referente(s)

Muestra
 Línea
 Empaque

	FORMATO	CODIGO: FORASD 07		
	Ficha de Dibujo y Planos Técnicos	FECHA: 2004 06 04	VERSION 1	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes



Pieza: Frascos decorativos	Línea: Accesorios para cocina	ESC. (Cm):	PL.
Nombre: A definir por la comunidad	Referencia: Frascos para alimentos empaquetados		
Oficio: Torneado	Materia Prima: Lechero rojo		
Técnica: Torneado de madera			


Proceso de Producción:
Secado de materia prima
Corte en bloques o en tablas
Planeado y cepillado de las tablas y bloques
Cilindrado de bloques para aproximarlos a su forma final
Torneado de la forma final
Aplicacion de lijás y ceras naturales
Corte de las guías

Observaciones:
Todas las dimensiones estan dadas en centímetros

Responsable: Ramon Vadamotoo Franco	Fecha: Septiembre 19 de 2006
-------------------------------------	------------------------------

Referente(s)

- Muestra
 Línea
 Empaque

	FORMATO Ficha de Producto	CODIGO: FORASD 08	
		FECHA: 2004 06 04	
	VERSION: 1	Página 1 de 2	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes




Pieza: Recipientes decorativos	Artresano: Ivan Humberto Diaz
Nombre:	Grupo: Fabrica de muebles Soliman
Oficio: Torno, Carpinteria	Departamento: Putumayo
Tecnica: Madera torneada y maquinada	Ciudad: Puerto Asis
Materia Prima: Lechero Rojo	Localidad/vereda: Barrio Villa Paz I
Certificado Hecho a Mano Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>	Resguardo:

Dimensiones Generales:	Produccion mes: 600
Largo (cm) 12	Diametro (cm)
Ancho (cm) 7	Peso (gr)
Alto (cm) 7	Color: Acabado natural
	Precio en Bogota:
	Unitario \$ 15000
	Por mayor \$

Observaciones:

Responsable:	Fecha:
--------------	--------



Referente(s) Muestra Línea Empaque

 Ministerio de Comercio, Industria y Turismo artesanías de Colombia s.a.	FORMATO Ficha de Producto	CODIGO: FORASD 08	
		FECHA: 2004 06 04	
	VERSION: 1	Página 2 de 2	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes

B. Seguimiento (si aplica)

Fecha	Observaciones	Asesor

	FORMATO Presentación y Evaluación de Propuestas	CODIGO: FORASD 04 Documento vigente a partir de: 2004 10 06	
		VERSIÓN: 02 Página 1 de 1	

Subgerencia de Desarrollo – Centro Colombiano de Diseño para la Artesanía y las PYMES


Sustentación X Evaluación

Asesor: Ramón Vadamotoo Franco Fecha: Septiembre 19 de 2006

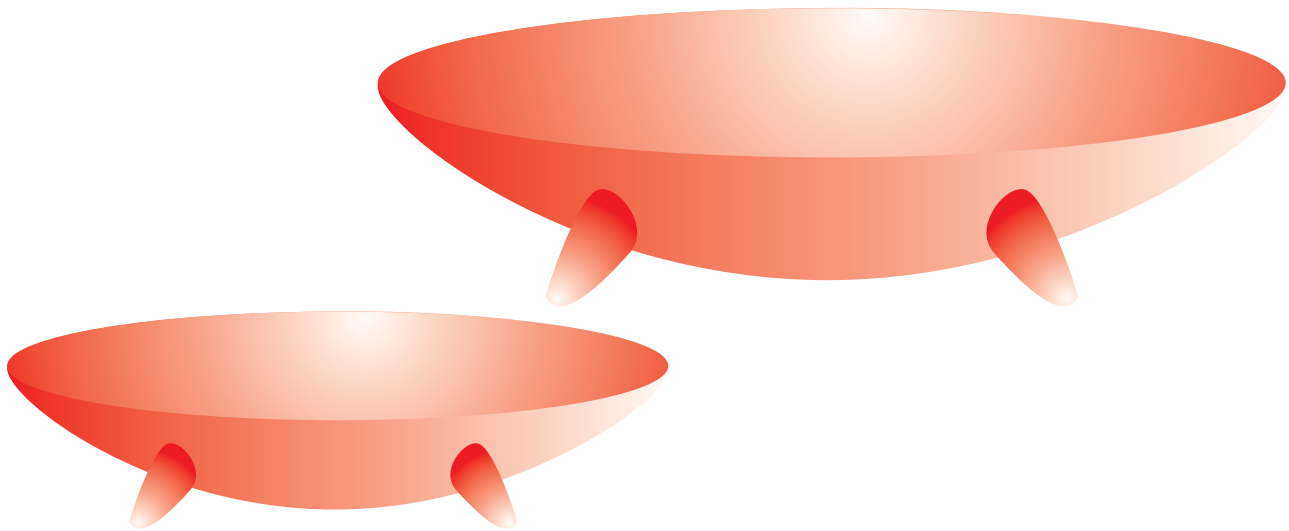
Descripción del Producto	Línea : Accesorios para la cocina
	Pieza Fruteros
	Nombre A definir por la comunidad
Oficio, Técnica y Materia prima	Torneado y tallado

Concepto de Diseño	
Aporte de Diseño (Rescate, Diversificación, Mejoramiento, Innovación)	Renovar la línea básica de accesorios que complementan el trabajo en carpintería que desarrollan los artesanos en la localidad. Mediante superficies limpias y libres de grabados de realizo un mejoramiento a la línea tradicional de accesorios.
Identidad	Los accesorios para cocina están referidos a las recetas tradicionales donde hay que macerar en el mortero, cortar y mezclar en tablas de picar y revolver con cucharones de palo para conservar la autenticidad de las recetas, ya sea en la preparación o en el servicio a la mesa, continuando con estas practicas ampliamente difundidas es aceptable seguir produciendo estos elementos para el mercado local y nacional.
Concepto Formal	La línea de accesorios busca ajustarse a los espacios contemporáneos y tradicionales a partir de formas sobrias y limpias que muestren y resalten los colores de las maderas nativas, ayudadas por elementos torneados que a manera ayudan a renovar el referente tradicional que siempre es asociado con estos accesorios.
Concepto Estructural, Funcional	Desarrollar piezas con superficies lisas, que permitan un mantenimiento rápido y no acumulen residuos. Esto también facilita su producción al no tener que realizar detalles o adornos con el torno.
Concepto Técnico Constructivo	El desarrollo de estas piezas en un sistema de torneado, hace factible su producción en serie, ya que se pueden desarrollar 10 piezas por hora con relativa facilidad. <i>Artesano: Iván Humberto Díaz. Puerto Asís.</i>

Concepto Comercial	
Finalidad (Mercado Objetivo)	Los accesorios para la cocina están enfocadas hacia la mayoría de necesidades que se pueden resolver con superficies de madera, como el picar, machacar, contener, etc,...
Costo – Precio (benchmarking)	El trabajo en maderas de la zona de Puerto Asís se caracteriza por utilizar materia prima sobrante de muy buena calidad que se recoge en los aserraderos, con el fin de darle un uso alternativo que reduzca los desperdicios de estas plantas de procesamiento es debido a esta condición que es posible un espacio para la artesanía.

	FORMATO Ficha de Dibujo y Planos Técnicos	CODIGO: FORASD 07		
		FECHA: 2004 06 04	VERSION 1	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes



Pieza: Fruteros	Línea: Accesorios para cocina	ESC. (Cm):	PL.
Nombre: A definir por la comunidad	Referencia: Fruteros		
Oficio: Torneado	Materia Prima: Lechero rojo		
Técnica: Torneado de madera			



Proceso de Producción:
Secado de materia prima
Corte en bloques o en tablas
Planeado y cepillado de las tablas y bloques
Cilindrado de bloques para aproximarlos a su forma final
Torneado de la forma final
Aplicacion de lijas y ceras naturales
Corte de las guías

Observaciones: N/A

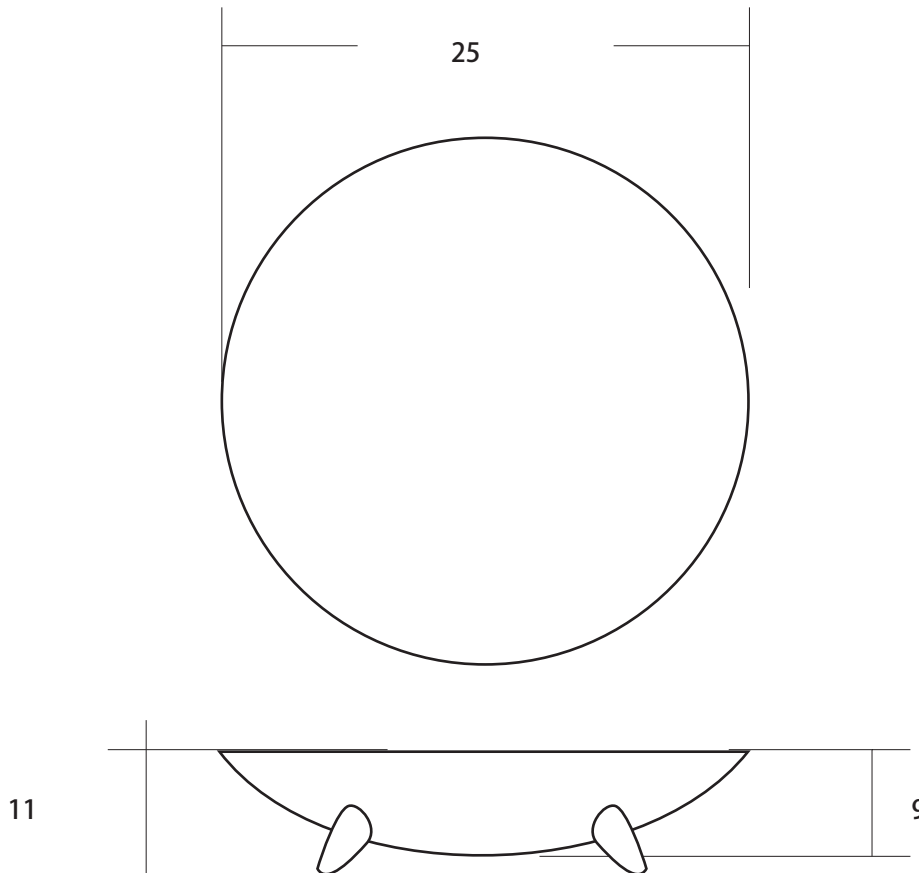
Responsable: Ramon Vadamotoo Franco	Fecha: Septiembre 19 de 2006
-------------------------------------	------------------------------

Referente(s)

Muestra
 Línea
 Empaque

	FORMATO Ficha de Dibujo y Planos Técnicos	CODIGO: FORASD 07 FECHA: 2004 06 04		
		VERSION 1	Página 1 de 2	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes



Pieza: Fruteros	Línea: Accesorios para cocina	ESC. (Cm):	PL.
Nombre: A definir por la comunidad	Referencia: Fruteros		
Oficio: Torneado	Materia Prima: Lechero rojo		
Técnica: Torneado de madera			

Proceso de Producción:
Secado de materia prima
Corte en bloques o en tablas
Planeado y cepillado de las tablas y bloques
Cilindrado de bloques para aproximarlos a su forma final
Torneado de la forma final
Aplicacion de lijas y ceras naturales
Corte de las guías

Observaciones:
Todas las dimensiones estan dadas en centímetros

Responsable: Ramon Vadamotoo Franco	Fecha: Septiembre 19 de 2006
-------------------------------------	------------------------------

Referente(s)

Muestra
 Línea
 Empaque



FORMATO
Ficha de Dibujo y Planos Técnicos

CODIGO: FORASD 07

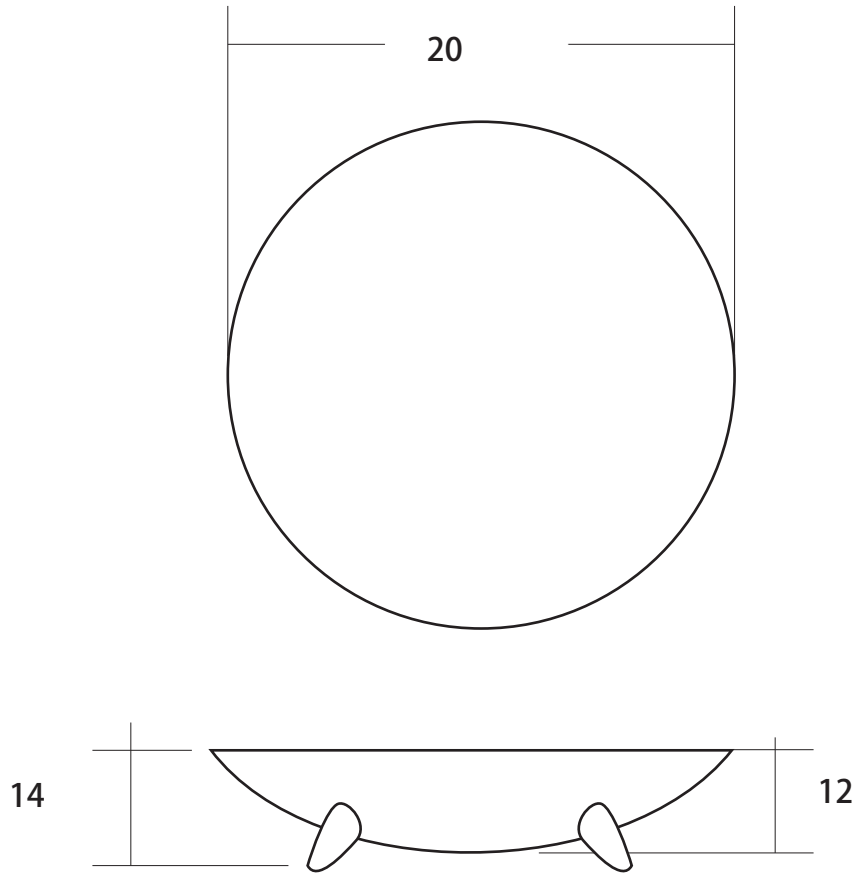
FECHA: 2004 06 04

VERSION 1

Página 1 de 2



Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes



Pieza: Fruteros	Línea: Accesorios para cocina	ESC. (Cm):	PL.
Nombre: A definir por la comunidad	Referencia: Fruteros		
Oficio: Torneado	Materia Prima: Lechero rojo		
Técnica: Torneado de madera			



Proceso de Producción:
Secado de materia prima
Corte en bloques o en tablas
Planeado y cepillado de las tablas y bloques
Cilindrado de bloques para aproximarlos a su forma final
Torneado de la forma final
Aplicacion de lijas y ceras naturales
Corte de las guías

Observaciones:
Todas las dimensiones estan dadas en centímetros

Responsable: Ramon Vadamotoo Franco	Fecha: Septiembre 19 de 2006
-------------------------------------	------------------------------

Referente(s)

Muestra
 Línea
 Empaque

	FORMATO Presentación y Evaluación de Propuestas	CODIGO: FORASD 04 Documento vigente a partir de: 2004 10 06		
		VERSIÓN: 02	Página 1 de 1	

Subgerencia de Desarrollo – Centro Colombiano de Diseño para la Artesanía y las PYMES



Sustentación X Evaluación

Asesor: Ramón Vadamotoo Franco Fecha: Septiembre 19 de 2006

Descripción del Producto	Línea : Accesorios para la cocina
	Pieza Morteros
	Nombre A definir por la comunidad
Oficio, Técnica y Materia prima	Torneado y tallado

Concepto de Diseño	
Aporte de Diseño (Rescate, Diversificación, Mejoramiento, Innovación)	Renovar la línea básica de accesorios que complementan el trabajo en carpintería que desarrollan los artesanos en la localidad. Mediante superficies limpias y libres de grabados de realizo un mejoramiento a la línea tradicional de accesorios.
Identidad	Los accesorios para cocina están referidos a las recetas tradicionales donde hay que macerar en el mortero, cortar y mezclar en tablas de picar y revolver con cucharones de palo para conservar la autenticidad de las recetas, ya sea en la preparación o en el servicio a la mesa, continuando con estas practicas ampliamente difundidas es aceptable seguir produciendo estos elementos para el mercado local y nacional.
Concepto Formal	La línea de accesorios busca ajustarse a los espacios contemporáneos y tradicionales a partir de formas sobrias y limpias que muestren y resalten los colores de las maderas nativas, ayudadas por elementos torneados que a manera ayudan a renovar el referente tradicional que siempre es asociado con estos accesorios.
Concepto Estructural, Funcional	Desarrollar piezas con superficies lisas, que permitan un mantenimiento rápido y no acumulen residuos. Esto también facilita su producción al no tener que realizar detalles o adornos con el torno.
Concepto Técnico Constructivo	El desarrollo de estas piezas en un sistema de torneado, hace factible su producción en serie, ya que se pueden desarrollar 10 piezas por hora con relativa facilidad. <i>Artesano: Iván Humberto Díaz. Puerto Asís.</i>

Concepto Comercial	
Finalidad (Mercado Objetivo)	Los accesorios para la cocina están enfocadas hacia la mayoría de necesidades que se pueden resolver con superficies de madera, como el picar, machacar, contener, etc,...
Costo – Precio (benchmarking)	El trabajo en maderas de la zona de Puerto Asís se caracteriza por utilizar materia prima sobrante de muy buena calidad que se recoge en los aserraderos, con el fin de darle un uso alternativo que reduzca los desperdicios de estas plantas de procesamiento es debido a esta condición que es posible un espacio para la artesanía.

	FORMATO Ficha de Dibujo y Planos Técnicos	CODIGO: FORASD 07 FECHA: 2004 06 04		
		VERSION 1	Página 1 de 2	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes



Pieza: Mortero	Línea: Accesorios para cocina	ESC. (Cm):	PL.
Nombre: A definir por la comunidad	Referencia: Mortero:		
Oficio: Torno	Materia Prima: Lechero rojo		
Técnica: Madera Torneada			

Proceso de Producción: Secado de la materia prima, corte del material en bloques, montaje de los bloques sobre el banco de trabajo, cilindrado de la pieza, aproximación a la forma, lijado, acabados con cera de abejas, desmontaje del banco, corte de las guías, lijado final.

Observaciones: N/A

Responsable: Ramon Vadamotoo Franco	Fecha: Septiembre 19 de 2006
-------------------------------------	------------------------------

Referente(s)

Muestra
 Línea
 Empaque



FORMATO
Ficha de Dibujo y Planos Técnicos

CODIGO: FORASD 07

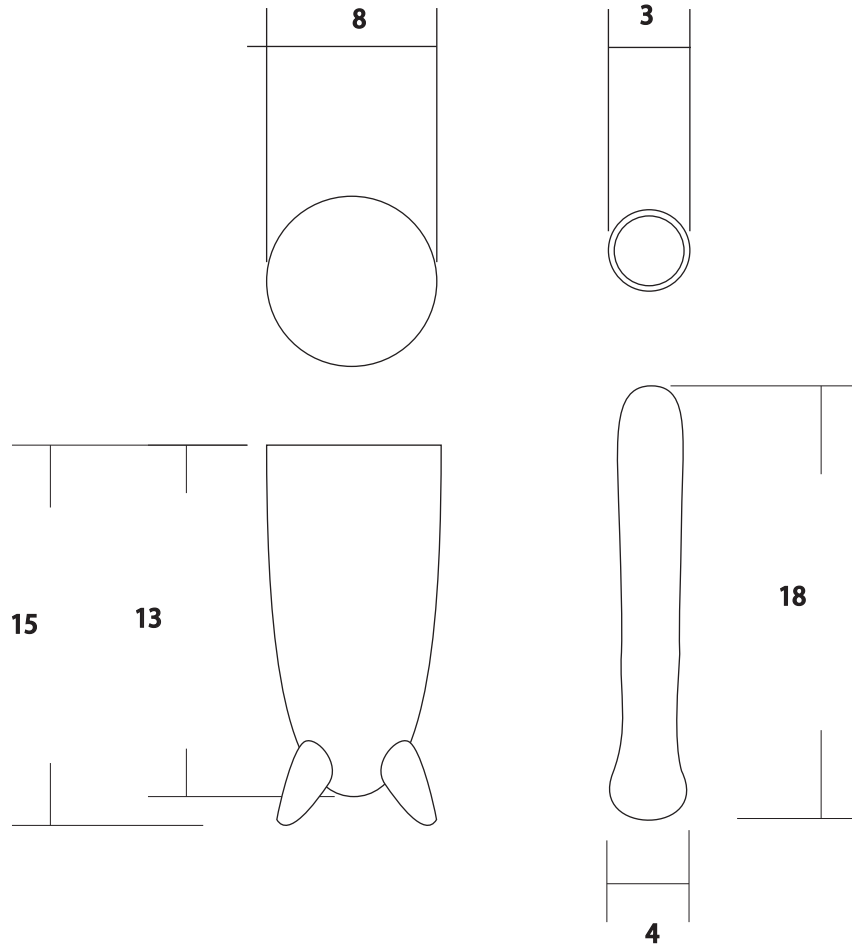
FECHA: 2004 06 04

VERSION 1

Página 1 de 2



Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes



Pieza: Mortero	Línea: Accesorios para cocina	ESC. (Cm):	PL.
Nombre: A definir por la comunidad	Referencia: Mortero:		
Oficio: Torno	Materia Prima: Lechero rojo		
Técnica: Madera Torneada			


Proceso de Producción: Secado de la materia prima, corte del material en bloques, montaje de los bloques sobre el banco de trabajo, cilindrado de la pieza, aproximación a la forma, lijado, acabados con cera de abejas, desmontaje del banco, corte de las guías, lijado final.

Observaciones:
Todas las dimensiones estan dadas en centímetros

Responsable: Ramon Vadamotoo Franco	Fecha: Septiembre 19 de 2006
-------------------------------------	------------------------------

Referente(s)

- Muestra
 Línea
 Empaque

	FORMATO Ficha de Producto	CODIGO: FORASD 08	
		FECHA: 2004 06 04	
		VERSION: 1	Página 1 de 2

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes




Pieza: Mortero	Artresano: Ivan Humberto Diaz
Nombre:	Grupo: Fabrica de muebles Soliman
Oficio: Madera Torneada	Departamento: Putumayo
Tecnica:	Ciudad: Puerto Asis
Materia Prima: Lechero Rojo	Localidad/vereda: Barrio Villa Paz I
Certificado Hecho a Mano Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>	Resguardo:

Dimensiones Generales:		Produccion mes: 300
Largo (cm) 7	Diametro (cm) 7	Precio en Bogota:
Ancho (cm) 7	Peso (gr)	Unitario \$ 15000
Alto (cm) 22	Color: Acabado natural	Por mayor \$

Observaciones:

Responsable:	Fecha:
--------------	--------



Referente(s) Muestra Línea Empaque

 Ministerio de Comercio, Industria y Turismo artesanías de Colombia s.a.	FORMATO Ficha de Producto	CODIGO: FORASD 08	
		FECHA: 2004 06 04	
	VERSION: 1	Página 2 de 2	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes

B. Seguimiento (si aplica)

Fecha	Observaciones	Asesor

	FORMATO	CODIGO: FORASD 04		
	Presentación y Evaluación de Propuestas	Documento vigente a partir de: 2004 10 06		
		VERSIÓN: 02	Página 1 de 1	



Subgerencia de Desarrollo – Centro Colombiano de Diseño para la Artesanía y las PYMES

Sustentación X Evaluación

Asesor: Ramón Vadamotoo Franco Fecha: Septiembre 19 de 2006

Descripción del Producto	Línea : Accesorios para la cocina
	Pieza Tabla de picar
	Nombre A definir por la comunidad
Oficio, Técnica y Materia prima	Torneado y tallado
Concepto de Diseño	
Aporte de Diseño (Rescate, Diversificación, Mejoramiento, Innovación)	Renovar la línea básica de accesorios que complementan el trabajo en carpintería que desarrollan los artesanos en la localidad. Mediante superficies limpias y libres de grabados de realizo un mejoramiento a la línea tradicional de accesorios.
Identidad	Los accesorios para cocina están referidos a las recetas tradicionales donde hay que macerar en el mortero, cortar y mezclar en tablas de picar y revolver con cucharones de palo para conservar la autenticidad de las recetas, ya sea en la preparación o en el servicio a la mesa, continuando con estas practicas ampliamente difundidas es aceptable seguir produciendo estos elementos para el mercado local y nacional.
Concepto Formal	La línea de accesorios busca ajustarse a los espacios contemporáneos y tradicionales a partir de formas sobrias y limpias que muestren y resalten los colores de las maderas nativas, ayudadas por elementos torneados que a manera ayudan a renovar el referente tradicional que siempre es asociado con estos accesorios.
Concepto Estructural, Funcional	Desarrollar piezas con superficies lisas, que permitan un mantenimiento rápido y no acumulen residuos. Esto también facilita su producción al no tener que realizar detalles o adornos con el torno.
Concepto Técnico Constructivo	El desarrollo de estas piezas en un sistema de torneado, hace factible su producción en serie, ya que se pueden desarrollar 10 piezas por hora con relativa facilidad. <i>Artesanos: Jorge Ardila Medina. Puerto Asís.</i>

Concepto Comercial	
Finalidad (Mercado Objetivo)	Los accesorios para la cocina están enfocadas hacia la mayoría de necesidades que se pueden resolver con superficies de madera, como el picar, machacar, contener, etc,...
Costo – Precio (benchmarking)	El trabajo en maderas de la zona de Puerto Asís se caracteriza por utilizar materia prima sobrante de muy buena calidad que se recoge en los aserraderos, con el fin de darle un uso alternativo que reduzca los desperdicios de estas plantas de procesamiento es debido a esta condición que es posible un espacio para la artesanía.

	FORMATO Ficha de Dibujo y Planos Técnicos	CODIGO: FORASD 07 FECHA: 2004 06 04		
		VERSION 1	Página 1 de 2	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes



Pieza: Tabla de picar	Línea: Accesorios para cocina	ESC. (Cm):	PL.
Nombre: A definir por la comunidad	Referencia: Tabla de picar		
Oficio: Carpintería	Materia Prima: Lechero rojo		
Técnica: Maquinado			



Proceso de Producción:
Secado de materia prima
Corte en bloques o en tablas
Planeado y cepillado de las tablas y bloques
Cilindrado de bloques para aproximarlos a su forma final
Torneado de la forma final
Aplicación de lijas y ceras naturales
Corte de las guías

Observaciones: N/A

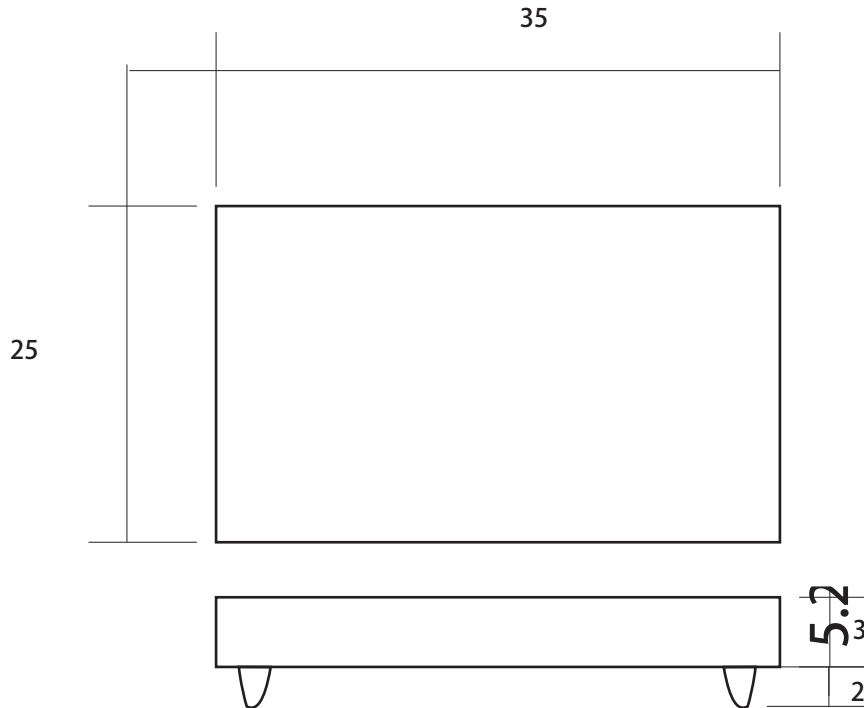
Responsable: Ramon Vadamotoo Franco	Fecha: Septiembre 19 de 2006
-------------------------------------	------------------------------

Referente(s)

Muestra
 Línea
 Empaque

	FORMATO Ficha de Dibujo y Planos Técnicos	CODIGO: FORASD 07 FECHA: 2004 06 04		
		VERSION 1	Página 1 de 2	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes



Pieza: Tabla de picar	Línea: Accesorios para cocina	ESC. (Cm):	PL.
Nombre: A definir por la comunidad	Referencia: Tabla de picar		
Oficio: Carpintería	Materia Prima: Lechero rojo		
Técnica: Maquinado			


Proceso de Producción:
Secado de materia prima
Corte en bloques o en tablas
Planeado y cepillado de las tablas y bloques
Cilindrado de bloques para aproximarlos a su forma final
Torneado de la forma final
Aplicación de lijás y ceras naturales
Corte de las guías

Observaciones:
Todas las dimensiones están dadas en centímetros

Responsable: Ramon Vadamotoo Franco	Fecha: Septiembre 19 de 2006
-------------------------------------	------------------------------

Referente(s)

- Muestra
 Línea
 Empaque

	FORMATO Ficha de Producto	CODIGO: FORASD 08	
		FECHA: 2004 06 04	
	VERSION: 1	Página 1 de 2	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes




Pieza: Tabla para soportar vajillas	Artresano: Ivan Humberto Diaz
Nombre:	Grupo: Fabrica de muebles Soliman
Oficio: Torno, Carpinteria	Departamento: Putumayo
Tecnica: Madera torneada y maquinada	Ciudad: Puerto Asis
Materia Prima: Lechero Rojo	Localidad/vereda: Barrio Villa Paz I
Certificado Hecho a Mano Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>	Resguardo:

Dimensiones Generales:	Produccion mes: 100
Largo (cm) 3	Diametro (cm)
Ancho (cm) 30	Peso (gr)
Alto (cm) 45	Color: Acabado natural
	Precio en Bogota:
	Unitario \$ 50000
	Por mayor \$

Observaciones:

Responsable:	Fecha:
--------------	--------

Referente(s) Muestra Línea Empaque

 Ministerio de Comercio, Industria y Turismo artesanías de Colombia s.a.	FORMATO Ficha de Producto	CODIGO: FORASD 08	
		FECHA: 2004 06 04	
	VERSION: 1	Página 2 de 2	

Subgerencia de Desarrollo - Centro de Diseño para la Artesanía y las Pymes

B. Seguimiento (si aplica)

Fecha	Observaciones	Asesor