



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 / 02 / 25

VERSIÓN: 3

Página 1 de 3

Perfil del Proyecto

#	Concepto
A	Nombre del Programa, tipo y beneficiarios:
1	“Escuela de gastronomía tradicional de Bogotá D.C. y de las colonias regionales en la capital, La Candelaria.”
2	<p>Tipo de Programa: De formación y capacitación; cultural, productivo y comercial. Se enmarca en el objetivo que formula el Eje Social del “Plan de Desarrollo 2004-2008, Bogotá sin indiferencia”, el cual busca “crear condiciones sostenibles para el ejercicio efectivo de los derechos económicos, sociales y culturales, con el propósito de mejorar la calidad de vida, reducir la pobreza y la inequidad, potenciar el desarrollo autónomo, solidario y corresponsable de todos y todas, con prioridad para las personas, grupos y comunidades en situación de pobreza y vulnerabilidad, propiciando su inclusión social mediante la igualdad de oportunidades y el desarrollo de sus capacidades, la generación de empleo e ingresos y la producción y apropiación colectiva de la riqueza”.</p>
3	<p>Beneficiarios directos: 250 personas interesadas en aprender y mejorar los procesos culinarios tradicionales, de gestión de empresas y mercadeo de sus productos, en sus diversas formas: preparación, conservación, presentación, servicios, registro, promoción, distribución y venta. Esto comprende la elaboración de platos, bocados y refrescos propios de la cocina popular, como:</p> <ul style="list-style-type: none">• Platos: carnes, aves, pescados, mariscos, sopas, cremas, sancochos, mazamorras.• 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, almíbares, mermeladas, turrónes, jaleas, confites, arpillillas.• Bebidas: 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 esporádica o permanentemente 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.• Microempresas formalmente constituidas que producen bocados típicos para el mercado local o de exportación.• Organizaciones de microempresas promovidas por agentes distritales y privados (p.e.: la Academia colombiana de Gastronomía) dedicadas a la producción de dulces y bocados típicos.• 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>
4	<p>Beneficiarios indirectos:</p> <p>4.1 Entidades de producción y comercialización de comida típica: restaurantes, dulcerías, cafeterías; chefs de cocina.</p>



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 / 02 / 25

VERSIÓN: 3

Página 2 de 3

	<p>4.2 Habitantes de las colonias en Bogotá.</p> <p>4.3 Turistas.</p> <p>4.4 Entidades promotoras de eventos de gastronomía regional.</p> <p>4.5 Distribuidores, comercializadores y exportadores.</p> <p>4.6 Promotores del turismo regional y nacional.</p> <p>4.7 Clientes de servicios de restaurantes y repostería.</p> <p>4.8 Vendedores de dulces y bocados típicos.</p> <p>4.9 Proveedores de materia prima.</p>
B	Localización geográfica:
5	Departamento : Cundinamarca Bogotá, Distrito Capital; Localidad de atención “La Candelaria”
6	Veredas: Resguardos:
C	Características básicas:
7	<p>Oficio artesanal que atenderá el Programa:</p> <p>7.1 Oficio de elaboración artesanal de los manjares tradicionales de las 5 regiones colombianas: Costa Caribe, Pacífico, Eje cafetero, Amazonía y Orinoquía, Altiplano cundiboyacense y Santanderes; estos son manjares de sal y de dulce que comprenden: platos típicos, sancochos, arroces, carnes, pescados; mariscos; fiambres; salsamentaria; dulcería; encurtidos y bebidas, los cuales hacen parte de la cultura gastronómica y de la historia nacional y de cada región.</p> <p>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, sus sabores, olores, gustos y colores de las cocinas locales haciendo de la ciudad una mesa variada y opípara, donde las identidades se reconocen e interactúan con las de otros conglomerados urbanos, desarrollándose lazos de respeto y fortaleciéndose la diversidad, la diferencia y la convivencia en este gran escenario urbano. En esta producción culinaria que a diario se gesta en la ciudad se conservan, mezclan e innovan creativamente las tradiciones culinarias étnicas española, indígena, africana y árabe (en la costa Caribe).</p> <p>Dicha oferta se nutre en gran parte de frutales e insumos vegetales aportados por especies a veces endémicas o importadas de cada región, dinamizando así un aprovechamiento sostenible de la biodiversidad nacional y consolidando de esta forma el patrimonio biogenético nacional; especies que enriquecen la dieta urbana de la metrópolis con frutos exóticos de la sabana seca tropical o de las selvas húmedas del Chocó y la Amazonía (tamarindo, guamas, corozos, martillos, grosellas, pitahayas, icacos, chontaduros, mangostinos, arazá, copazú, entre otros) y ayudan a mantener al reconocimiento de la diversidad regional y a desarrollar los lazos de solidaridad e identidad cultural.</p>
8	<p>Principales problemas que enfrenta el sector que atenderá la Escuela :</p> <p>8.1 Falta de formación y capacitación por competencias laborales del personal de cocina, restaurantes y bares que atiende la oferta culinaria tradicional local y regional en Bogotá.</p> <p>8.2 Desconocimiento de técnicas de preparación, manejo de alimentos y conservación.</p> <p>8.3 Falta de presentación del producto en la mesa.</p> <p>8.4 Falta de presentación del producto para su distribución: empaque y embalaje (imagen y marca).</p> <p>8.5 Falta de promoción del producto en escenarios apropiados para su posicionamiento.</p> <p>8.6 Desarticulación del subsector de las áreas turística, de entretenimiento y comercial.</p> <p>8.7 Riesgo de desaparición de saberes y artefactos utilizados en la producción artesanal de los platos típicos heredados por los inmigrantes a Bogotá.</p>



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 / 02 / 25

VERSIÓN: 3

Página 3 de 3

	<p>8.8 Escasa sistematización de la información disponible sobre recetas tradicionales regionales.</p> <p>8.9 Falta de competencias laborales de los agentes vinculados a la cocina y servicios de restaurantes y bares.</p> <p>8.10 Desconocimiento por parte del personal de servicio de los valores agregados de los platos que ofertan.</p> <p>8.11 Falta de creatividad y desarrollo de la cocina tradicional regional.</p> <p>8.12 Débil estructura organizativa de las MIPYMES familiares que producen platos, bocados y bebidas tradicionales.</p> <p>8.13 Dificultades para su distribución y comercialización por ausencia de regulación sanitaria (INVIMA).</p> <p>8.14 Desconocimiento del mercado.</p> <p>8.15 Falta de información sobre los valores nutricionales del producto.</p> <p>8.16 Alto costo o escasez de la materia prima</p> <p>8.17 Débil asociatividad de los productores.</p> <p>8.18 Insuficiencia de canales de comercialización para productores artesanales de manjares tradicionales</p>
9	<p>Objetivo General o finalidad:</p> <p>Crear la “Escuela de gastronomía tradicional de Bogotá D.C. y de las colonias regionales en la capital, La Candelaria” con capacidad de ofertar programas de formación y capacitación para rescatar y cualificar la producción artesanal de los platos, bocados y bebidas tradicionales de las diversas regiones del país, fortalecer su gestión empresarial y comercial</p>
10	<p>Objetivos específicos:</p> <p>10.1 Impartir formación técnica en los procesos de rescate y organización de recetarios de la cocina tradicional regional en Bogotá</p> <p>10.2 Dinamizar la investigación de la cocina tradicional con el rescate y desarrollo de una oferta de calidad gastronómica tradicional en platos, salsamentaria, dulces, fiambres, encurtidos y bebidas.</p> <p>10.3 Impartir formación técnica en los servicios de preparación, conservación, creación, desarrollo, presentación y servicio de platos, bocados y bebidas tradicionales regionales que se ofertan en Bogotá, como parte del patrimonio cultural nacional y una oportunidad de mejorar la atención turística y comercial.</p> <p>10.4 Promover un talento humano calificado para el servicio de restaurantes, hoteles, bares, cafeterías y paraderos turísticos.</p> <p>10.5 Recuperar y dignificar los bocados de la cocina tradicional regional, con el fin de preservar tradiciones de la cultura culinaria, promover su desarrollo gastronómico y estimular la generación de oportunidades de negocios para los propios productores.</p> <p>10.6 Mejorar la eficiencia productiva de las MIPYMES dedicadas a la cocina tradicional regional para acceder con calidad y variedad al mercado.</p> <p>10.7 Desarrollar la calidad sanitaria y la presentación de los manjares tradicionales.</p> <p>10.8 Promover el posicionamiento comercial de la oferta de platos, dulcería, salsamentaria, encurtidos, fiambres y refrescos con desarrollo de imagen y marca.</p> <p>10.9 Facilitar el contacto con promotores, distribuidores y comercializadores de platos, bocados y bebidas de la cocina regional tradicional.</p> <p>10.10 Registrar en Recetarios y Cartillas los procesos técnicos y saberes asociados a la preparación y conservación para su socialización con los microempresarios.</p> <p>10.11 Vincular a las autoridades de las localidades al proceso de convocatoria y acompañamiento al proyecto y a la comunidad beneficiaria.</p>
11	<p>Principales resultados esperados:</p> <p>11.1 Oferta de personal calificado para trabajar en procesos de recuperación y elaboración de platos de la cocina</p>



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 / 02 / 25

VERSIÓN: 3

Página 4 de 3

	<p>regional</p> <p>11.2 Un mejoramiento de la calidad de platos y servicios en los restaurantes donde de comida típica.</p> <p>11.3 Un más alto posicionamiento y mayor valoración de la cocina regional tradicional en hoteles, restaurantes y puntos de servicio al turista en Bogotá.</p> <p>11.4 Mayor visibilidad de la labor de la mujer microempresaria que elabora platos y bocados típicos, como agente económico que es sostén familiar, guardiana de cultura y preservadora de identidad.</p> <p>11.5 Mejoramiento organizacional de microempresas productoras de dulcería tradicional.</p> <p>11.6 Articulación de la oferta gastronómica de Bogotá y de las regiones con los flujos del turismo nacional e internacional y el comercio (aeropuertos, terminales, puestos del camino, paradores turísticos, rutas gastronómicas, centros vacacionales, ferias, festivales, eventos culturales).</p> <p>11.7 Incremento de la confianza en el consumo de la comida típica.</p> <p>11.8 Ampliación del mercado con nuevos clientes.</p> <p>11.9 Mejoramiento de la higiene, calidad y presentación de los platos, bocados y bebidas tradicionales regionales.</p>
12	<p>Principales actividades previstas:</p> <p>12.1 Gestionar el apoyo de las instituciones públicas y privadas que harán parte de la Escuela de gastronomía tradicional de Bogotá y las regiones, La Candelaria.</p> <p>12.2 Elegir y disponer la infraestructura física necesaria para el funcionamiento de la Escuela en La localidad de La Candelaria, Bogotá.</p> <p>12.3 Conocer las necesidades de formación y capacitación en preparación, conservación, procesamiento y servicios de alimentos propios de la cocina regional en Bogotá.</p> <p>12.4 Seleccionar y estructurar los programas de formación y capacitación implementar.</p> <p>12.5 Realizar la inscripción de estudiantes.</p> <p>12.6 Poner en marcha los programas de la Escuela de gastronomía regional tradicional de Bogotá y las colonias.</p> <p>12.7 Conocer, con el apoyo de entidades especializadas como la Escuela colombiana de Gastronomía, los procesos de preparación, consumo y conservación; composición, producción, mercado, denominación, presentación, sanidad y clasificación (culinaria, por sabor y materia prima), de la cocina local y regional.</p> <p>12.8 Impartir los programas de la Escuela.</p> <p>12.9 Evaluar los conocimientos y habilidades adquiridas por los estudiantes.</p> <p>12.10 Hacer seguimiento y evaluación de las competencias adquiridas midiendo el impacto de los nuevos conocimientos en las empresas receptoras del servicio técnico: restaurantes, cocinas, bares, cafeterías, paraderos turísticos, estaderos, etc.</p> <p>12.11 Evaluar y fortalecer la gestión empresarial de las microempresas productoras: cadenas de producción, formalización, crédito y tecnología.</p> <p>12.12 Diseñar y publicar recetarios por colonias regionales residentes en Bogotá.</p> <p>12.13 Organizar una base de datos sobre la oferta de mano de obra calificada.</p> <p>12.14 Diseñar y promover las marcas regionales de cocina: empaques, etiquetas, folletos, afiches, sellos de calidad.</p> <p>12.15 Organizar y realizar la 1ª Feria de gastronomía tradicional de Bogotá y las colonias en La Plaza de los Artesanos y la microempresa.</p> <p>12.16 Asesorar la elaboración de una estrategia comercial.</p>
13	<p>Metas verificables:</p> <p>13.1 Oferta de formación en gastronomía tradicional</p>



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 / 02 / 25

VERSIÓN: 3

Página 5 de 3

	<p>13.2 Ciento por ciento (100%) de microempresas formalizadas.</p> <p>13.3 Cincuenta por ciento (50%) de mano de obra capacitada vinculada laboralmente</p> <p>13.4 Recetas tradicionales registradas y publicadas</p> <p>13.5 Microempresas con empaque y marca de productos.</p> <p>13.6 Microempresas con nuevos pedidos comerciales</p> <p>13.7 Microempresas asesoradas en calidad, preparación y manejo de alimentos.</p> <p>13.8 Base de datos sobre la oferta de mano de obra calificada accesible a empresas, comerciantes y entidades de apoyo.</p> <p>13.9 Medios promocionales elaborados</p> <p>13.10 Realización de la 1ª. Feria de gastronomía tradicional de Bogotá y las colonias.</p> <p>13.11 Empresas con gestión de registro sanitario.</p> <p>13.12 Una (1) estrategia de mercadeo.</p>		
14	<p>Impactos del Programa:</p> <p>14.1 Empoderamiento de mujeres y hombres vinculados a la cocina tradicional de Bogotá y las regiones.</p> <p>14.2 Fortalecimiento de la diversidad cultural de Bogotá.</p> <p>14.3 Mayor participación económica de productores con alto índice de NBI (marginales, afrocolombianos, indígenas, desplazados) 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 Promoción del microcrédito.</p> <p>14.7 Articulación institucional (capacitación, cultural, ambiental, turística, promocional) alrededor de este subsector.</p>		
15	<p>Mercado potencial para los productos mejorados:</p> <p>15.1 Restaurantes, cafeterías, estaderos, tiendas de esquina, hoteles, festivales, eventos culturales, paraderos turísticos etc.</p> <p>15.2 Residentes y turistas de Bogotá</p>		
16	<p>Replicabilidad del Programa:</p> <p>16.1 . Los resultados del Proyecto pueden ser replicados en otras regiones del país para fortalecer en su origen geográfico las estrategias de recuperación, formación, capacitación y desarrollo de MIPYMES y mano de obra calificada para los servicios de cocina, bar y turismo nacionales.</p>		
17	<p>Sostenibilidad del Programa:</p> <p>17.1 El Programa logrará el empoderamiento de las MIPYMES dedicadas a la cocina tradicional en aspectos organizacionales, tecnológicos, de crédito y promoverá su vinculación dinámica al mercado.</p> <p>17.2 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>		
18	Duración del Programa: 3 años	Fecha de inicio: septiembre de 2005	Fecha terminación: octubre de 2007
19	Limitaciones y riesgos del Programa:		



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 / 02 / 25

VERSIÓN: 3

Página 6 de 3

	19.1 Falta de compromiso del Distrito Capital y Alcaldías Locales. 19.2 Falta de interés de MIPYMES en la cualificación de su mano de obra. 19.3 Desinterés de entidades de apoyo.	
D	Costo y aportantes:	
20	Valor total del Programa: \$	Entidades:
21	Suma solicitada	SENA Regional: - Formación y capacitación en procesos de preparación, conservación, procesamiento, presentación y servicios de alimentos y bebidas de la tradición culinaria de Bogotá y las colonias residentes en la capital. - Formación y capacitación en gestión empresarial - Publicación de recetas
22	Otros aportantes:	Distrito Capital: - Infraestructura para el funcionamiento de la Escuela de gastronomía tradicional de Bogotá y las colonias. - Apoyo para el diseño y desarrollo de empaques, imagen y marca. - Dotación de equipos e implementos para la formación y capacitación. - Medios de promoción
		Escuela colombiana de gastronomía. Universidades con programas de alimentos. INVIMA Casas fiscales de los Departamentos
	- Recursos propios: - Comunidad beneficiaria: - Empresa privada:	- Artesanías de Colombia: Coordinación y administración del programa. - Promoción.
	Se convocará el apoyo de entidades vinculadas con: - Hotelería y Turismo: Universidad Externado de Colombia, ACODRES, universidades locales y ONG. - Entidades públicas o privadas afines al ramo: INVIMA, Dirección Nacional de Turismo, Fondo Nacional de Turismo, Cámara de Comercio, Gobernación de Cundinamarca, Fondos Mixtos de Cultura, Universidades, Casas de la Cultura. - Proveedores de insumos, materiales y equipos: ingenios azucareros, industria de lácteos, distribuidores de especias, proveedores de equipos de cocina. - ONG vinculadas al sector, que organizan o promueven festivales de gastronomía regional.	
E	Entidades y personas responsables:	
23	Entidades que presentan el Programa: SENA, Distrito Capital y Artesanías de Colombia, S.A.	
24	Fecha de presentación: junio 1° de 2005	
25	Entidad ejecutora:	
26	Coordinador del Programa: Por Artesanías de Colombia: Alex parra, Profesional. Subgerencia de Desarrollo.	
27	Telf: 286-1766 Ext. 222	Fax: 337-5964
	E.mail: aparra@artesaniasdecolombia.com.co	



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

FORMATO

Formulario de programas y proyectos

CODIGO: FORFAT10

Documento vigente a partir de:
2005 / 02 / 25

VERSIÓN: 3

Página 7 de 3

28	Entidad que tuvo la iniciativa del proyecto: Artesanías de Colombia, con el apoyo de SENA y Distrito Capital		
29	Interlocutor por la comunidad:		
30	Telf:	Fax:	E.mail:
F	Otras referencias		
31	Estado actual del proyecto: Borrador para discusión		
32	Observaciones:		
33	Fecha de actualización:		
34	Archivo electrónico:		