



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

FORMATO

CODIGO: FORPLA05



Cundinamarca

Perfil de Proyectos

VERSIÓN: 1

#	Concepto
A	Nombre del Proyecto, tipo y beneficiarios:
1	Nombre del proyecto: "Asistencia técnica para el desarrollo organizacional y mejoramiento de la competitividad de MIPYMES productoras y comercializadoras de manjares de la cocina tradicional colombiana" (primera etapa)
2	Tipo de Proyecto: tiene carácter productivo; incluye asistencia técnica para organizar la producción de bocados típicos para comercializarlos.
3	<p>Beneficiarios directos: 125 microempresas de salsamentaria, fiambres, encurtidos, dulcería y bebidas tradicionales de cuatro (4) regiones del país, integradas por cerca de 500 personas. En términos generales estas microempresas presentan las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> 3.1 Son unidades de producción familiar dedicadas por tradición al oficio de elaboración de bocados y comidas tradicionales. 3.2 Son herederas de ricas tradiciones culinarias familiares. 3.3 Están ubicadas la mayoría en zonas urbanas marginales, zonas rurales y palenques. 3.4 Presentan debilidades asociativas y de representatividad. 3.5 Enfrentan desarticulación en los eslabones de sus cadenas de producción y las relaciones entre los diferentes agentes participantes son disfuncionales 3.6 No cuentan con una estructura administrativa empresarial formal, sino que constituyen pequeños negocios familiares sin manejo contable diferenciado. 3.7 No han recibido capacitación en manipulación de alimentos. 3.8 No disponen de registro sanitario para una distribución comercial. 3.9 Tienen empaques artesanales precarios e inadecuados pero muy creativos. 3.10 Dependen del suministro ocasional de materias primas, que no es homogéneo ni de la mejor calidad. Adquieren pequeñas cantidades y ello encarece el producto 3.11 Desconocen las tendencias de desarrollo de la gastronomía local en el marco de la globalización, el turismo gastronómico y el ecoturismo. 3.12 Poseen recetas y secretos tradicionales de cocina popular que están en peligro de desaparición por falta de estímulo comercial. 3.13 Atienden sólo el mercado local y no se interesan por una distribución más amplia. 3.14 Participan ocasionalmente en festivales de gastronomía y dulcería regionales sin contar con la preparación adecuada. 3.15 Disponen de tecnologías artesanales muy creativas cuyas ventajas desconocen
4	<p>Beneficiarios indirectos: se distribuyen en los siguientes procesos:</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.1 En la producción: el grupo familiar, ayudantes y proveedores de materia prima. 4.2 En la distribución: vendedores de bocados típicos. 4.3 En el comercio: comerciantes nacionales, exportadores, restaurantes, cafés. 4.4 En la promoción: entidades promotoras de festivales de dulces, ferias de la cultura, eventos folclóricos, gastronómicos y turísticos.



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

FORMATO

CODIGO: FORPLA05



Libertad y Orden

Perfil de Proyectos

VERSIÓN: 1

B	Localización geográfica (incluir mapas): (Ver cuadro anexo Cobertura del Programa)
5	<p>Departamentos(s):</p> <p>Participarán en esta primera etapa cuatro (4) regiones de la cultura culinaria colombiana:</p> <p>5.1 Caribe</p> <p>5.2 Litoral Pacífico</p> <p>5.3 Amazonia y Orinoquía</p>
6	Municipios, Veredas, Resguardos: (Ver Cuadro anexo Cobertura del Proyecto)
C	Características básicas:
7	<p>Oficios artesanales que atenderá el proyecto: La producción artesanal de manjares tradicionales regionales, de sal y de dulce, renglón económico potencial liderado por MIPYMES y que hace parte de la cultura gastronómica regional y de la historia local.</p> <p>Sus productos pueden clasificarse como:</p> <p>7.1 Salsamentaria: quesos, génovas, butifarras, embutidos, cecinas, jamones, pescados secos, carnes curadas, mariscos, mazamorras, frutas secas, hojas, semillas, especias.</p> <p>7.2 Fiambres: tamales, bollos, pasteles, empanadas, amasijos, casabe, panecillos.</p> <p>7.3 Encurtidos: ajies, vinagres, sueros, chimichurris.</p> <p>7.4 Dulces: almibares, mermeladas, conservas, “rasguños”, pastas de frutas, turrone, jaleas, confites, arropillas, melcochas, esponjados, cortados.</p> <p>7.5 Bebidas: jugos, chichas, petos, refrescos, horchatas, masatos, guarapos, canelazos, vinos, vinetes, champús, yogures.</p>
8	<p>Principales problemas que enfrenta el sub-sector artesanal que atenderá el proyecto:</p> <p>8.1 Baja rentabilidad de las unidades productivas.</p> <p>8.2 Carácter informal de sus unidades de producción, situación que las margina del acceso a información y asistencia técnica del Estado, la empresa privada y ONG.</p> <p>8.3 Desconocimiento de técnicas de costeo de productos, manejo contable y atención al cliente.</p> <p>8.4 Carencia de planeación, al no tener identificadas demandas específicas.</p> <p>8.5 Producción de sobrevivencia generada por una visión de corto plazo, basada en atención de necesidades diarias.</p> <p>8.6 Desconocimiento de potencialidades de recursos humanos, saberes, técnicas, recursos frutales y demandas del mercado.</p> <p>8.7 Desatención a normas de manejo de alimentos y registro sanitario.</p> <p>8.8 Falta de empaques y embalaje apropiados para presentación del producto y manejo seguro.</p> <p>8.9 Desorganización del sitio de producción que lo hace poco higiénico e ineficiente.</p> <p>8.10 Falta de acceso a canales de distribución y compra.</p> <p>8.11 Tendencia a la desaparición de recetas ancestrales, por falta de registro y sistematización.</p> <p>8.12 Escasez y baja calidad del aprovisionamiento de materias primas.</p> <p>8.13 Dificultades de acceso a la oferta de recursos de crédito</p>
9	Finalidad:

 <p>Ministerio de Comercio, Industria y Turismo artesanas de colombia.s.a.</p>	<p>FORMATO</p> <p>Perfil de Proyectos</p>	<p>CODIGO: FORPLA05</p> <p>VERSIÓN: 1</p>	 <p>Libertad y Justicia</p>
--	---	---	--

	<p>Mejorar la competitividad de las MIPYMES de bocados y bebidas tradicionales regionales, para su inserción en la oferta gastronómica y en el mercado, como renglón productivo y generador de ocupación e ingresos</p>
<p>10</p>	<p>Objetivos específicos:</p> <p>10.1 Diagnosticar la situación organizacional de las MIPYMES de bocados y bebidas tradicionales en su estructura de cadena de producción, nivel tecnológico, constitución legal y acceso a crédito, presentación, calidad e higiene.</p> <p>10.2 Implementar mejoramientos de tipo organizacional, tecnológico, de asistencia financiera, empresarial, en ventas y de diseño de empaques y puestos de trabajo para mejorar su producción</p> <p>10.3 Habilitar técnicamente a los productores de bocados típicos regionales para desarrollar una oferta con calidad, higiene y presentación adecuada.</p> <p>10.4 Diseñar empaques y embalajes de productos que faciliten su distribución y mercadeo.</p> <p>10.5 Desarrollar imagen y marca regionales para la promoción y comercialización de los productos.</p>
<p>11</p>	<p>Principales resultados esperados:</p> <p>11.1 Incremento de la participación de las MIPYMES de cocina tradicional en el mercado nacional de la gastronomía y la exportación.</p> <p>11.2 Fortalecimiento de la gestión empresarial de las microempresas dedicadas a la producción de bocados tradicionales.</p> <p>11.3 Mejoramiento de las condiciones de higiene y calidad en la producción de alimentos que genere mayor confianza al mercado.</p> <p>11.4 Mejoramiento de la presentación de los productos.</p> <p>11.5 Incremento de la confianza del consumidor hacia la oferta de la cocina tradicional.</p> <p>11.6 Incremento de ingresos de productores de bocados y bebidas tradicionales</p> <p>11.7 Enriquecimiento de los eventos regionales (comerciales, culturales) con productos mejorados en calidad, higiene y presentación.</p> <p>11.8 Organización de huertas caseras de frutales y especias para apoyar su recuperación y mejorar la proveeduría.</p>



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

FORMATO

CODIGO: FORPLA05



Libertad y Justicia

Perfil de Proyectos

VERSIÓN: 1

<p>12 Principales actividades previstas:</p> <ul style="list-style-type: none">12.1 Asistencia Técnica para diagnosticar la situación organizacional de las MIPYMES aplicando la metodología de las cadenas de producción.12.2 Asesoría para la conformación legal de las MIPYMES.12.3 Cursos-talleres de capacitación en gestión empresarial.12.4 Cursos talleres en comercialización y ventas.12.5 Cursos-talleres sobre participación en ferias especializadas de artesanías.12.6 Asesoría en diseño industrial para evaluar y mejorar el puesto de trabajo.12.7 Asesoría en diseño industrial para evaluar y desarrollar empaques y embalaje.12.8 Asesoría en diseño industrial para rescatar y mejorar los artefactos utilizados en la preparación y producción.12.9 Asesoría en diseño gráfico para crear una imagen y marca regional.12.10 Asesoría en diseño gráfico para elaborar medios promocionales impresos.12.11 Producción de medios promocionales impresos: etiquetas, folletos, afiches, pendones.12.12 Producción de empaques y embalaje12.13 Capacitación en manejo de alimentos.12.14 Asesoría especializada para manejo y acceso al crédito para MIPYMES.12.15 Asesoría de ingeniería de sistemas para la organización de una base de datos, integrándolo al Sistema de Información y Asesoría para la Artesanía, SIART (Artesanías de Colombia S.A.)12.16 Gestión ante INVIMA para asistencia técnica sanitaria a empresas interesadas en distribución12.17 Talleres de seguimiento y evaluación de la Asistencia Técnica.
<p>13 Metas verificables:</p> <ul style="list-style-type: none">13.1 Diagnóstico sobre la situación organizacional de las MIPYMES.13.2 Ciento veinticinco (125) MIPYMES capacitadas en áreas: administrativa, comercial y ventas y participación en ferias.13.3 Setenta por ciento (70%) del total de MIPYMES formalizadas legalmente, mejoradas tecnológicamente y con manejo contable.13.4 Setenta por ciento (70%) del total de MIPYMES con empaque y marca de productos.13.5 Ciento por ciento (100%) de MIPYMES asesoradas en calidad, preparación y manejo de alimentos.13.6 Una (1) base de datos sobre oferta y mercado actual de productos de la cocina tradicional disponible (productos, productores, proveedores, canales de distribución, comerciantes, eventos especializados, nichos de mercado, entidades de apoyo).13.7 Cincuenta (50) empresas inician gestión para registro sanitario.13.8 Treinta por ciento (30 %) de MIPYMES establecen relación directa con nuevos clientes.
<p>14 Impactos del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none">14.1 Mayor visibilidad y empoderamiento de la mujer productora de bocados típicos.14.2 MIPYMES con una visión empresarial y de mercado estratégica fortalecida.



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

FORMATO

CODIGO: FORPLA05



Gobernación de Boyacá

Perfil de Proyectos

VERSIÓN: 1

- 14.3 Posicionamiento nacional de la oferta de la cocina tradicional colombiana.
- 14.4 Generación de contactos comerciales y ventas directas de los productores.
- 14.5 Mayor reconocimiento del subsector como renglón económico productivo.
- 14.6 Promoción de una mayor participación económica de los productores, con efectos en sus
- 14.7 ingresos y calidad de vida.
- 14.8 Estimulo al rescate y conservación de frutales nativos utilizados como materia prima.
- 14.9 Mayor articulación institucional alrededor del subsector.

15 **Mercado potencial para los productos:**

Se dinamizará el mercado local, regional, nacional y de exportación, especialmente a países con alto concentración poblacional de inmigrantes colombianos y latinos, especialmente en los renglones de repostería, consumo familiar y comercial.

Los diversos productos regionales se posicionarán en escenarios turísticos, ferias y de gastronomía como: hoteles, restaurantes, cafés, reposterías, aeropuertos, terminales, paraderos turísticos, festivales, etc.

16 **Replicabilidad del proyecto:**

16.1 Los participantes en el proyecto adquieren el compromiso con el mismo de transmitir los conocimientos que adquieren a los demás miembros de sus unidades productivas y otros miembros de su comunidad

16.2 El proyecto es replicable en otros países de la región andina que comparten con Colombia una rica tradición de cocina mestiza, enriquecida con aportes locales y apropiada para integrarla a los flujos y tendencias del turismo gastronómico y cultural y al mercado.

16.3 El proyecto atenderá en la primera etapa a 125 MIPYMES de bocados de la cocina tradicional en un primer nivel de organización, como antesala para prepararse para participar en la Primera feria nacional de manjares tradicionales regionales de Colombia, que se planea realizar en junio de 2006. Posteriormente se incluirá otras 125 MIPYMES de las regiones restantes del país.

17 **Sostenibilidad de los resultados del proyecto.**

17.1 Administrativamente está dado por el nivel de empoderamiento que alcancen las MIPYMES y su capacidad para buscar mercados.

17.2 El apoyo institucional del SENA, Cámaras de Comercio, INVIMA y CAR mejorará la formación del recurso humano y su capacidad para una mejor gestión de sus unidades productivas.

17.3 Los Departamentos, Municipios, universidades y ONG locales reconocerán la Red de MIPYMES como un nuevo agente de la dinámica del desarrollo económico, social y cultural y a su producción como un renglón local importante para generar ocupación e ingresos.

17.4 La asistencia técnica debe continuar posteriormente a la feria para fortalecer la capacidad de gestión empresarial de las MIPYMES, remover los bloqueos al desarrollo que se presenten, reemplazar las unidades de producción que desistan y cobijar nuevas unidades que surjan.



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

FORMATO

CODIGO: FORPLA05



Libertad y Orden

Perfil de Proyectos

VERSIÓN: 1

18	Duración del proyecto: 13 meses	Fecha de inicio: febrero / 06	Fecha terminación: Marzo de 2007
19	Limitaciones y riesgos del proyecto: 17.5 Dificultad para acceder a localidades clave en las diversas regiones del país. 17.6 Resistencia al cambio o desinterés de las unidades productivas tradicionales familiares. 17.7 Estacionalidad de las cosechas de determinadas frutas. 17.8 Desinterés de autoridades y entidades locales.		
D	Costo y aportantes:	Col \$miles	%
20	Valor total del Proyecto:	350.000.0	100.0
21	Suma solicitada	215.000.0	61.4
22	Otros aportantes:	100.000.0	28.6
		35.000.0	10.0
			Entidades aportantes
			Corporación Andina de Fomento, CAF; Corporación Autónoma de Madrid, C.A.M.
			SENA, INVIMA, Cámaras de Comercio, CARs
			Artesanías de Colombia (Dirección y Administración del Proyecto)
E	Entidades y personas responsables:		
23	Entidad que presenta el proyecto: Artesanías de Colombia S.A.		
24	Fecha de presentación: abril de 2005		
25	Entidad ejecutora: Artesanías de Colombia S.A.		
26	Coordinador del proyecto: Aser Vega. Profesional. Subgerencia de Desarrollo		
27	Telf: (1) 336-3959 Cel. 315-215-5791	Fax: (1) 337-5964	E.mail: avega@artesaniasdecolombia.com.co
28	Entidad que tuvo la iniciativa del proyecto: Artesanías de Colombia, con el apoyo de la Oficina de Doña Lina Moreno de Uribe		
29	Interlocutor por la comunidad: Gobernaciones y alcaldías; líderes organizaciones de MIPYMES		
30	Telf:	Fax:	E.mail:
F	Otros aspectos		
31	Estado actual del proyecto: En gestión de recursos para su ejecución		
32	Observaciones: 32.1 Este proyecto hace parte integral del Programa nacional "Rescate y posicionamiento de bocados tradicionales de la cocina regional colombiana", impulsado por Presidencia de la República y que comprende a su vez 3 proyectos más: <ul style="list-style-type: none"> • Investigación de la cocina regional sobre procesos de preparación, consumo y conservación y clasificación culinaria" (actualmente en etapa de ejecución bajo la coordinación directa de una Asesora del Despacho de la Primera Dama de la Nación)) • Diseño y Publicación de recetarios por regiones y de un libro sobre los resultados de la investigación. • Montaje, realización y evaluación de la Primera Feria Nacional de Majares tradicionales regionales de Colombia en Bogotá 		

 <p data-bbox="82 275 370 323">Ministerio de Comercio, Industria y Turismo artesanías de Colombia S.A.</p>	FORMATO	CODIGO: FORPLA05	 <p data-bbox="1143 275 1286 306">Libertad y Orden</p>
Perfil de Proyectos	VERSIÓN: 1		

32.2 Se planea convocar para el proyecto la participación y patrocinio de entidades afines o vinculadas al subsector o que pueden compartir los objetivos del mismo, en las áreas de:

- Programas de fomento y capacitación empresarial y gastronómica:
 - SENA, Universidad Externado de Colombia, ACODRES, universidades locales con programas de Hotelería y turismo, Ingeniería de alimentos y Academias de gastronomía
- Programas de promoción turística y cultural:
 - PROEXPORT, Dirección Nacional de Turismo, Fondo Nacional de Turismo
 - Cámaras de Comercio
 - Gobernaciones, Alcaldías, Fondos Mixtos de Cultura
 - ONG promotoras de festivales de dulce o de gastronomía regional,
- Proveedores:
 - De insumos, materias primas y equipos: ingenios azucareros, industria de lácteos, distribuidores de especias, proveedores de equipos de cocina.
- Programas de fomento agrícola y manejo ambiental:
 - Entidades que apoyan programas de huerta casera, CAR

33 **Fecha de actualización:** septiembre de 2005



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

FORMATO

CODIGO: FORPLA05



Libertad y Orden

Perfil de Proyectos

VERSIÓN: 1

Cronograma de Actividades del Proyecto

#	Actividad	Meses														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
1	Asistencia Técnica para Diagnóstico organizacional de MIPYMES	X	X													
2	Asesoría para la conformación legal de las MIPYMES.		X	X	X											
3	Cursos-talleres de capacitación en gestión empresarial.		X	X	X											
4	Cursos talleres en mercadeo y ventas.				X	X	X	X								
5	Cursos-talleres sobre participación en ferias especializadas de artesanías.				X	X	X	X								
6	Asesoría en diseño industrial para evaluar y mejorar el puesto de trabajo.			X	X	X	X	X								
7	Asesoría en diseño industrial para evaluar y desarrollar empaques y embalaje.			X	X	X	X	X								
8	Asesoría en diseño industrial para rescatar y desarrollar las artesanías (artefactos) utilizadas en el proceso de preparación y producción.			X	X	X	X	X								
9	Asesoría en diseño gráfico para crear una imagen y marca regional.								X	X	X					
10	Asesoría en diseño gráfico para elaborar medios promocionales impresos.									X	X					
11	Producción de medios promocionales impresos: etiquetas, folletos, afiches, pendones.											X				
12	Producción de empaques y embalaje											X				
13	Capacitación en manejo de alimentos.					X	X	X	X							
14	Asesoría especializada para manejo y acceso al crédito para MIPYMES.									X						
15	Asesoría de ingeniería de sistemas para la organización de una base de datos, integrándolo al Sistema de Información y Asesoría para la Artesanía, SIART											X	X			
16	Gestión ante INVIMA para asistencia técnica sanitaria a empresas interesadas en distribución.								X			X				
17	Talleres de seguimiento y evaluación del proyecto			X			X			X		X				



Unidad de Comercio, Industria y Turismo
artesanas de Colombia S.A.

FORMATO

CODIGO: FORFAT10

FECHA: 2004 / 10 / 06

Formulario de proyecto

VERSIÓN: 2



Página 3 de 3

E	Entidades y personas responsables: T.S. Renata Brun		
23	Entidad que presenta la propuesta: Artesanías de Colombia S.A.		
24	Representante Legal: Cecilia Duque Duque		
25	Dirección: Cra. 3ª N° 18 A-58 Ciudad Bogotá Dpto.: Cundinamarca		
26	Teléfono: 286-1766; ext. 241; 336-3942 Fax: 337-5964 Email: avega@artesaniadescolombia.com.co		
27	Fecha de presentación: octubre 12 de 2.005		
28	Entidades ejecutoras: Artesanías de Colombia S.A.		
29	Coordinadores del Proyecto: Aser Vega Camargo, Artesanías de Colombia		
30	Telf.: 336-3942	Fax: 337-5964	Email: avega@artesaniadescolombia.com.co
31	Entidad que tuvo la iniciativa del proyecto: Cerromatoso		
32	Interlocutor por la comunidad: T.S. Renata Brun		
33	Telf.:	Fax:	Email: anaycm@cmatoso.com
F	Otras referencias		
34	Estado actual del proyecto: en revisión		
35	Observaciones:		
36	Fecha de actualización: octubre de 2005		
37	Archivo electrónico:		

Cronograma de Actividades del Proyecto

	Actividades	Semanas									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
#											
	Preparación de la asesoría en diseño	x									
1	Taller participativo de diseño textil para desarrollar nuevos productos en tela	x	x								
2	Capacitación técnica en patchwork			x							
3	Retroalimentación y perfeccionamiento de las propuestas de diseño				x						
4	Elaboración de prototipos					x					
5	Asesoría en diseño gráfico para elaborar medios promocionales						x				
6	Impresión de folletos y etiquetas							x	x	x	x
7	Seguimiento y evaluación del proyecto	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

\\Servidor\artesanas\Subgerencia desarrollo\Departamentos\Dpto Córdoba\Córdoba- 2005\Proyecto-Cerromatoso.doc

 <p>Ministerio de Comercio, Industria y Turismo artesanías de colombia.s.a.</p>	<p>FORMATO</p> <p>Perfil de Proyectos</p>	<p>CODIGO: FORPLA05</p> <p>VERSIÓN: 1</p>	 <p>Libertad y Justicia</p>
---	---	---	--

<p>33</p>	<p>32.2 Se planea convocar para el proyecto la participación y patrocinio de entidades afines o vinculadas al subsector o que pueden compartir los objetivos del mismo, en las áreas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programas de fomento y capacitación empresarial y gastronómica: <ul style="list-style-type: none"> - SENA, Universidad Externado de Colombia, ACODRES, universidades locales con programas de Hotelería y turismo, Ingeniería de alimentos y Academias de gastronomía • Programas de promoción turística y cultural: <ul style="list-style-type: none"> - PROEXPORT, Dirección Nacional de Turismo, Fondo Nacional de Turismo - Cámaras de Comercio - Gobernaciones, Alcaldías, Fondos Mixtos de Cultura - ONG promotoras de festivales de dulce o de gastronomía regional, • Proveedores: <ul style="list-style-type: none"> - De insumos, materias primas y equipos: ingenios azucareros, industria de lácteos, distribuidores de especias, proveedores de equipos de cocina. • Programas de fomento agrícola y manejo ambiental: <ul style="list-style-type: none"> - Entidades que apoyan programas de huerta casera, CAR <p>Fecha de actualización: septiembre de 2005</p>
-----------	---

\\Servidor\artesanias\Subgerencia desarrollo\Proyectos de desarrollo\Programa-Gastronomía Tradicional\Proyecto A.T.MIPYMES\Perfil-ProyectoDULCERIA-OEI-doc - Rv.doc

#	Concepto	# unidades/ tiempo	V/r unitario \$ miles					
				Comunidad Autónoma de Madrid, CAM	Corporación Andina de Fomento, CAF	Goberna ciones Alcaldías	Artesanías de Colombia	Observaciones
A	Gastos de Personal							
1	Honorarios:							
1.1	Personal Profesional.							
	Coordinación central del proyecto, seguimiento y evaluación	13 meses/medio tiempo	1.500.000				35.000.000	Aporte en recurso humano y orientación técnica de Artesanías de Colombia
	Coordinación regional del proyecto, apoyo logístico y convocatorias	13 meses	1.000.000			13.000.000		Aporte de recurso humano y logística de Gobernaciones y Alcaldías
	Asistencia técnica para Diagnóstico organizacional y Propuestas de mejoramiento para las Cadenas productivas	250 horas	62.500	15.500.000				
	Asesoría para análisis y sistematización de información	3 meses	2.500.000	7.500.000				
	Asistencia técnica para formalizar MIPYMES, darles capacitación empresarial y registro comercial	24 asistencias técnicas	600.000		14.400.000			Apoyarán Cámaras de Comercio
	Asesoría para incentivar ahorro y manejo de crédito	24 Asistencias Técnicas	600.000		14.400.000			Apoyará entidad financiera
	Asistencia técnica para obtener registro sanitario	30 registros	1.700.000	51.000.000				Apoyará INVIMA

#	Concepto	# unidades/ tiempo	V/r unitario \$ miles					
				Comunidad Autónoma de Madrid, CAM	Corporación Andina de Fomento, CAF	Goberna ciones Alcaldías	Artesanías de Colombia	Observaciones
	Asesoría de diseño industrial para desarrollar empaques y embalaje	7 meses	3.500.000		24.500.000			
	Asesoría de diseño gráfico para elaborar imagen regional, medios promocionales y diseñar recetas	4 meses	3.500.000		14.000.000			
	Apoyo a talleres ambientales y organización de huertas y trojas caseras	4 meses	2.250.000			7.500.000		Apoyarán las Corporaciones Autónomas Regionales, CAR
	Asesoría de Ingeniería de Sistemas	3 meses	2.500.000			9.460.000		
1.2	Personal Técnico							
	Talleres de Capacitación empresarial, Manejo de	16 talleres/ 1.280 horas	18.000			23.040.000		Apoyará el Servicio Nacional de Aprendizaje,
	Acompañamiento de pasantes y tesistas de universidades locales	30 pasantías	400.000			12.000.000		Se vincularán Escuelas de Gastronomía y manejo de alimentos
B	Gastos Generales							
2	Gastos de Viaje							
2.1	Transporte							
	Asistente técnico para Diagnóstico organizacional y mejoramiento de cadenas de producción	6 tiquetes aéreos y transporte terrestre	620.000	3.720.000				Se visitarán capitales de Departamentos donde se concentrarán los microempresarios

#	Concepto	# unidades/ tiempo	V/r unitario \$ miles					
				Comunidad Autónoma de Madrid, CAM	Corporación Andina de Fomento, CAF	Goberna ciones Alcaldías	Artesanías de Colombia	Observaciones
	Desplazamientos de microempresarios a ciudades capitales para participar en talleres	Viajes	Varios			8.000.000		Apoyarán Alcaldías y Gobernaciones
	Diseñador industrial	7 tiquetes aéreos, terrestres	620.000		4.340.000			Apoyarán universidades con pasantes de diseño
	Diseñador Gráfico	2 Tiquetes aéreos, terrestres	620.000		1.240.000			
2.2	Alojamiento y alimentación							
	Asistente técnico para realizar el Diagnóstico organizacional	32 días	70.000	2.240.000				
	Asesor para analizar y sistematizar información	10 días	70.000	700.000				
	Coordinador del proyecto para seguimiento y evaluación	16 días	70.000	1.120.000				
	Diseñador industrial	80 días	50.000	4.000.000				
	Diseñador Gráfico	10 días	50.000	500.000				
3	Equipos y materiales							
3.1	Dotación de equipos de cocina	125 MIPYMES	136.000	17.000.000				Se entregarán a crédito para organizar un Fondo rotatorio de capital
3.2	Elaboración de Recetarios de cocina	1000 Recetarios	8.000			8.000.000		
3.3	Prototipos de diseño de empaques	500 prototipos	2.000	1.000.000				

#	Concepto	# unidades/ tiempo	V/r unitario \$ miles					
				Comunidad Autónoma de Madrid, CAM	Corporación Andina de Fomento, CAF	Goberna ciones Alcaldías	Artesanías de Colombia	Observaciones
3.4	Prototipos de diseño de puestos de trabajo	20 prototipos	200.000	4.000.000				
3.5	Materiales de prototipos	Varios		2.640.000				
4	Empaques y embalajes							
4.1	Producción de empaques artesanales	20.000 empaques	1.000	20.000.000				
4.2	Etiquetas de productos	20.000 etiquetas	300	6.000.000				
5	Comunicaciones							
5.1	Correo, mensajería, servicios teléfono, fax, internet	13 Meses	400.000		5.200.000			
6	Promoción y divulgación							
6.1	Afiches	4.000	1.500			6.000.000		
6.2	Folletos	10.000	1.300			13.000.000		
	Total:			136.920.000	78.080.000	100.000.000	35.000.000	\$ 350.000.000

Total: Trescientos cincuenta millones de pesos mda. cte.

Artesanías de Colombia S.A.
Subgerencia de Desarrollo

Asistencia técnica para desarrollo organizacional de MIPYMES de bocados y bebidas tradicionales de la cocina regional colombiana

Presupuesto consolidado por entidades		
Entidad	%	Monto
Comunidad Autónoma de Madrid, CAM	42	147.020.000
Corporación Andina de Fomento, CAF	19	67.980.000
SENA, Cámaras de Comercio, Gobernaciones, Artesanías de Colombia	29	100.000.000
	10	35.000.000
TOTAL:	100%	350.000.000
Valor total del proyecto: Trescientos cincuenta millones de pesos mda. cte.		

#	Región / Dpto Municipio	Productos	Observaciones
I. Caribe			
1.1	Atlántico		
	- Barranquilla y Baranoa	Alegrias, dulces o conservas de: mango, coco, plátano, ajonjolí, leche, caballitos de papaya, de guandul, guanábana, mamey, mango biche, bolas de tamarindo, bollos angelito, de plátano, de batata, jugo de corozo, arropilla (melcocha), buñuelos de frijol cabecita negra.	Se realiza el Festival Anual del dulce.
	Luruaco	Arepa de huevo	
	Chorrera	Dulce de ciruela	Se realiza el Festival y Reinado Anual de la Ciruela.
	- Soledad	Butifarra	
1.2	Bolívar		
	- Cartagena	Enyucados; panderos; casabes; doncellas; casquitos de guayaba y naranja agria; panelitas de coco, guayaba y papaya, dulces de ajonjolí, cereza, corozo, guinda, grosella, guanábana, leche, limón, mamey, mamón, mango, marañón, melón, naranja agria, ñame, papaya verde, piña, plátano, tomate, zapote, espejuelos de mango verde, dulce de orejero, chocolate de maíz carioca, caballitos de papaya, horchata de ajonjolí, peto de maíz, jugos de mamey, nispero, zapote, corozo, chicha de mamón	Referencia: Portal de Los Dulces y Barrio Manga, Cartagena. Vincular al Observatorio del Caribe Colombiano. La dulcería de Bolívar, Sucre y Córdoba se asimila a la sub-región de la Sabana Grande
	- El Carmen de Bolívar	Casadillas, panochas, arropillas, suero atolla-bucy.	
	- Mompo	Puyas del Diablo, chichas de anón, cereza, guayaba agria, corozo, arroz, marañón, papaya, guarapo de piña, tamarindo y zapote, jugo de guayaba agria y nispero	Hay tradición colonial de dulces en Mompo.
	Palenque	Alegrias de burro	
1.3	Sucre		
	- Sincelejo	Jugo de cañañola, piononos, dulces de papaya, plátano verde, peto de maíz, diabolín, dulces o conservas de guandú, ñame, yuca, corozo, guayaba, tamarindo, cereza, palmito, ahuyama y batata, diabolines, chicha de maíz, jugo de zapote, nispero, peto sinceño, agua de panela con jengibre	
	- Coloso	Bolitas de leche	
	- Corozal	Diabolines	
	- Valledupar	Dulces de leche con coco, de papaya, maduro, toronja, alfandoques, merengues cuques, queques, chiricana, guarapo de caña, chicha de arroz con cáscara de piña, café con jengibre	
	-Atánquez: Guatapuri, Chemesquema, Los Haticos, La Mina	Dulce de filo (guineo 4 filos), de ñame, de arracacha, de guandú, "chilonga" (dulce de frijoles con maduro), dulce de maíz "pilao" con panela, de tamarindo, de ahuyama, de mango, de marañón. Guarapo, guandol (caña fermentada), chirrinchi, alfandoque de panela, panela orgánica atanquera, cocada de leche, con coco.	
1.4	Córdoba		

Primera Feria "Colombia Dulce"

	- Montería	Mongo-mongo (dulce de larga cocción hecho con 7 frutas diferentes), galletas de limón, alfajores, arrancamuelas, borrachos, buche de pavo, caballitos, cascos de pomelo, cocadas de ajonjolí con coco, dulces de grosella, de icaco, de mamón, de ñame, de patilla, de tomate, flan de coco, jalea de mango biche, dulce de melón y tomate, merengue monteriano, panocha de coco, pionono, arroz con leche, dulce de zapote.	Se realiza el Festival del Dulce Sinuano, con apoyo de la Gobernación.
1.5	Guajira		
	- Uribia y Riohacha	Kafú, chicha de maíz, chizuma (chicha a base de yuca fermentada), chirrinchi (elaborado con caña de azúcar en proceso de destilación); cokimichi (chirrinchi fermentado en concha de coco).	El kafú es un dulce hecho del cactus.
1.6	Magdalena		
	- Santa Marta y Ciénaga	Pastas de guayaba, mango, guineo "paso", dulce de coco, cocadas de piña, panela, leche, azúcar, dulce de plátano, bolas de tamarindo, flan de mango, caballitos de papaya	
1.7	San Andrés y Providencia	Dulces de coco, papaya y ciruela, humbalin (agrio), jugo de tamarindo, galletería: syrup cake, boon, cookies	Contactar a FUNDESAP
1.9	Urabá Antioqueño		
2. Pacífico			
2.1	Cauca		
	- Popayán	Queso de guanábana merengueado, queso de papaya y badea, panelitas de leche, melcochas, merengues, manjar blanco, manjarito, dulces de ajíes, leche cortada, limones, papaya combinado, claro de luna, chicha, champús de maíz, chicha, guarapo, carantantas, nochebuena payanesa.	Contactar CITMA, Corporación Interinstitucional del Trópico Andino para el Medio Ambiente, para dulcería del Chocó, tel. 236-814
	- Buenaventura	Frescos de aguacate y guanábana, chancacas (dulce de coco con concha de piangua, panela, limón, canela), cocadas	
	- Guapi	Cabellitos de papaya biche, chancacas (de coco y panela), jugo de naidi, jugo de socomoro o milpesos, majajas Arepas de choclo	
2.2	Chocó	Postres de mermeladas y caramelos de borjój, cucas o enmantecada, jugos de chontaduro, guineo, panderos, enyucados, sorbete de borjój (almirajó), natilla, cocada y esponjado de árbol del pan, leche de mil pesos, jalea de coco con arroz, champús, árbol del pan con melado, pudín de árbol del pan, jalea de árbol del pan, panochas, dulce de papaya verde, cocada, mermelada de borjój, postre de birimbí, dulce de papaya verde, vendaje de panderos, chocolate en leche de coco, colada de piña	
2.3	Nariño		
	- Potosi	Colaciones (de maíz)	Rellenas o sencillas, de diferentes formas
	- Pasto	Colada de mortiño, colada de zapayo, dulce de chilacuán (papayuela), bizcochitos delicados (de maíz), cotudos, cuajada con melao o dulce de calabaza, pan de maíz, colaciones de	

Primera Feria "Colombia Dulce"

		azúcar, champús, helado de paila, brevas con chilacuan y hojaldres, colaciones, alfeñique, batidos, melcochas, tomate en miel, fresas en almíbar y crema de leche.	
	- Ricaurte	Enconfitadas de habas, mani y maíz (con panela), alfeñiques, guarapo de caña, hervido de guayusa (aguardiente con limón y hojas de guayusa)	
	- Tumaco	Gato encerrado (plátano con queso y panela), refresco de guanábana	
	- Consacá	Batidos	
	- Sandoná	Melcochas, batidos con mani, ojitos, helados de paila	Envueltas en hoja de plátano
	- Ipiales	Cabello de ángel (de zapalla)	
2.4	Valle del Cauca		
	- Cali	Manjarblanco, jugo de borjój, macetas de dulce de azúcar de diferentes formas, aborrajados, pandebono, champús, hojuelas, tajadas (con miel)	
	- Andalucía	Gelatina negra y blanca	
3. Meseta Cundiboyacense y Santanderes			
3.1	- Bogotá	Arroz con leche, postre de natas, peralonsos, borrachitos, marquesas (reellenas de arequipe, guanábana), merengues, cocadas de mani, caspiroleta, bienmesabe o mielmesabe, chocolate santafereño, sorbetes de curuba y mora, liberales.	
3.2	Boyacá		
	- Moniquirá	Canelazo, bocadillo en lonja, bocadillo con leche, tumes, tumes relleno, panelitas de leche de cabra, espejuelo de guayaba, plátano y yuca acaramelados (molienda).	
	- Soatá	Dátiles, miel de dátil, limones (reellenos de arequipe), naranja rellena, masaticos de arroz, bocadillo de guayaba y de arroz, guarrús, masato de arroz, cotudos, plumeros, breva rellena (con arequipe), arepa cariseca	
	- Tunja	Quesadillo, negritos o dulces de leche y miel	
	- Chiquinquirá	Torta de cuajada	
	- Tibasosa	Dulce, sabajón, torta y sorbete de feijoba	
	- Guacamayas	Panderos, boronitas, bizcochitos, mantecadas, alfondoques, merengues, almojábanas, arepuelas	
	- Villa de Leyva	Yemitas de Santa Teresa, besos de novia	
	- Paipa	Almojábanas	
	- El Cocuy	Masato de arroz, masato de maíz, plumeros, mantecadas, galletería (boronitas), espejuelo de durazno, dulce de durazno con tomate cerezo, envueltos o bollitos de mazorca o maíz (dulce, hervidos y de sal).	
	- Panqueba	Besitos (de miel de abejas)	
	- Belén	Figuras de caramelo, alfondoques, argentinos, trocitos, panelitas de leche, caramelos con ajonjolí o mani, cocadas de mani, confites, canasticas.	Representaciones zoomorfas, de objeto y altares, especiales para fiestas religiosas; con estampa del santo
	- Chita	Chicha de cebada, chicha de ojo, horchata (de hibus y cubios)	
	- Guicán	Zarapas, agua de panela	

Primera Feria "Colombia Dulce"

	- Chiscas	Chicha de haba, maíz jute (con melao)	
	- Duitama	Dulce de guayaba, panelitas de leche, turrone	
3.3	Cundinamarca		
	- Zipaquirá	Caramelo rosado (en lámina o en bloque), coquetas (almojábanas con dulce de panela), polvorosas	
	- Bojacá	Figuras de caramelo y azúcar, alfondoque, cocadas	Especiales para fiestas religiosas, con formas de altares e imágenes de santos.
	- Chocontá	Rosquillas, mogolla de chicharrón	
	- Ubaté	Panelitas de leche, arequipe	
	- La Vega	Roscón resobado	
	- Madrid	Obleas	Con diferentes mermeladas y arequipe.
	- Soacha	Corcha, chicha, pan de yuca, almojábanas, garullas, pan de queso	
4. Región de Santander			
4.1	N. de Santander		
	Cúcuta	Arequipe blanco, nisperos (bolas de arequipe con clavo y azúcar), dulce de apio (arracacha), cidra y remolacha, cortados de leche de cabra, arrastra'os, panelitas, barbatusco, fresco de ciruela cocota	Barbatusco: encurtido hecho con flores.
	- Pamplona	Habas secas (con melao), cucas, masato de arroz (sin fermentar)	
	- Ocaña	Arepa ocañera	
4.2	Santander		
	- Bucaramanga	Arrastrados de leche, arequipe, melcochas, dulces de icaco, toronja y cidra, bocadillos de apio, cidra y arracacha, hormigas culonas, chicha de corozo, arepas regañonas.	
	- Vélez	Bocadillos de guayaba, sidra, apio, tumes	Envueltos en papel u hojas vegetales
	- Girón	Chucula (bebida), bolas de chocolate, fritas o regañonas.	
	- Macaravita	Masato de maíz con queso (macaravita)	
	- Málaga	Panuchas de arequipe y coco	
	- San Gil	Fruta cristalizada (brevas, mandarina, limón, naranja, cidra, guayaba), frutas rellenas de arequipe, cocadas, maicenitas, dulces de pastilla, confites, panelitas de leche, rollitos de arequipe y guayaba.	
5. Antioquia, Eje Cafetero y Tolima Grande			
5.1	Antioquia		
	- Medellín	Besos de negra, turrone, natilla, torta de cuartos, dulce de guanábana, dulce de brevas, cucas	
5.2	Caldas		
	- Manizales	Natilla, obleas, gelatina blanca y negra de pata, brevas caladas con panela, dulces de papayuela, tomate de árbol, moras, cidra, toronja, arracacha, siropes, suspiros, corchos, jarabes espirituosos o mistelas de mora y otros frutos, chichas de maíz y de cáscara de piña, caspiroleta	

Primera Feria "Colombia Dulce"

	- Aguadas	Pionono, cansuizo (turrón con maní), bizcochuelos (harina de sagú)	
	- Santa Rosa	Besos de reina (panderos)	
	- Riosucio	Chicha,	
	- Supía	Corchos, nalga de ángel, panderitos, alfandoques, "polvíaos", guarapo	
	- Belalcázar	Bizcochuelos	
	- San José de Caldas	Suspiros de Isabelita (merengues)	
	- Aranzazu	Ponqué blanco, chicha	
	- Filadelfia	Bizcochuelos	
	- Pácora	Gelatina blanca, chicha	
	- Marquetalia	Alfandoques	
	- Pensilvania	Dulces de toronja, papaya verde	
	- Samaná	Alfandoques, "polvíaos" o bobos	
5.3	Risaralda		
	- Pereira	Turrónes, besos de negra, yuca calada con panela	
5.4	Quindío		
	Armenia	Crema de café, aborrajados, arroz con leche, bocadillo, café caliente con canela, avena, arequipe de café, galletas de café, pandebono, dulce de breva, de papaya y de piña en panela	
	- Córdoba	Kumis, beso de novia, turrón de café, vino de café y de naranja	
	- Calarcá	Corcha, ponche y masato	
	- Salento	Guanabanón (batido)	
	- Circasia	Dulces, tortas, turrón y helados de macadamia	
6 Tolima Grande			
6.1 Tolima			
	- Ibagué	Peto de arroz (arroz, hojas de naranjo agrio), insulsos, subidos, bizcochería, almojábanas, bizcocho de manteca, pan de yuca, guatemalas (chocolate aliñado con nuez moscada, canela, clavos y guayabita).	
	- El Espinal	Arequipe, bizcochuelos, mantecada, achira	
	- Melgar	Vino de palma	
	- El Guamo	Plátano "paso", quesillo con melao	
	- Purificación	Masaticos	De arroz, envueltos en hojas vegetales.
	- Coyaima	Bizcochuelo	
6.2	Huila		
	- Neiva	Bizcochos de achira, cuajada, insulsos, arroz con leche, bizcochuelo, peto con leche, miztela, guarrús de Castilla, guarapo de caña, jugo de chalupa, de lulo, de badea, enyucadas, pojongos caresantos, bizcocho de manteca o "verraquillo", pan de esponja, rosquetes, cauchas, dulce de nochebuena, quesos de frutas de lima y guanábana, chucula o cacao de harina, guarrús explosivo boxeador, dulce de	Guarrús: de cangrejo de río vivo, ostras del Baché, pulpa de borjón, brandy, vino rojo, cola granulada y miel.

		guayaba cernida, jalea, casquitos.	
	- Campoalegre	Sevillana	
7. Amazonía y Orinoquía			
7.1	Amazonas	Jugos de copoazú (especie de cacao), jugo de arazá (frutas con cachaza o aguardiente brasileño), farofa (mandioca frita), dulce de pomarrosa, aguagina (masato), chivé (aguagina con miel de abejas), casabe	
7.2	Arauca	Dulces de merey y de arroz, atol (colada), majute (bebida), vinete o champaña llanera, guarapo llanero	
7.3	Caquetá	Mermeladas, almibares, bocadillos y yogures de frutas como arazá, copoazú, chontaduro, uva caimanera, cocona (lulo amazónico) y pomarroso	
7.4	Guainia	Chichas de pijiguao (chontaduro), unama, moriche, arroz y maíz, moriche, dulces de mango verde, esponjado de carambolos, dulce de marañón	
5.5	Meta	Casabe (pan de la selva), dulce de icaco, gelatinas, sorbetes, conservas y vino de cocota, cóctel a la genaresa o cóctel acalaverado (cerezas, coco, limón, manzanas, uvas, vino blanco, soda, piña), masato, chicha de ojo, dulce de tomate de árbol, ensalada de piña (queso, azúcar, crema de leche, uvas pasas), cortados de leche de cabra, solteritas, tirulies (melcocha), conserva para la Noche Buena, dulce de higo con arequipe, pan de arroz, plátano paso, guarulo, (café aromatizado con agua de panela)	
	- San Martín	Tungos (envuelto)	
7.6	Putumayo	Chicha de arracacha, jugo de carambolo	
7.7	Vichada	Chicha de moriche	
7.8	Caquetá	Jugo de chontaduro	
7.9	Vaupés	Seje (refresco)	
7.10	Casanare	Gofios (bolas de harina de maíz tostado con miel)	

Festivales, eventos, entidades organizadoras, empresas productoras:

#	Eventos/ Empresas Productoras	Localidad	Entidad organizadora	Observaciones
1	Primer Festival Gastronómico	Popayán	ONG (Guillermo Alberto González)	Realizado en 2003 con apoyo de MINCULTURA
2	Festival de dulce	Barranquilla, Parque Suri Salcedo	F. Fe y Alegría	
3	Festival de la ciruela	Chorrera, Atco.	Alcaldía Municipal	
4	Festival del dulce sinuano	Montería	Gobernación	Nuris Orozco, Montería, tel. 786-8070; 750-7476
5	Dulces Chocoanos	Soacha, Barrios El Oasis, Los Robles y La isla.	Organización de Mujeres Constructoras de Sueños, apoyo de "MENCOLDES"	Mujeres chocoanas desplazadas que elaboran dulces regionales. Soacha, Tel. 320-0314
6	Restaurante "El Chócoro"	Bogotá, Carera 12 N° 96-18, 622-1806		Especializado en comida y dulces costeños: arepa de huevo, carimañolas, chicha de arroz, jugo de corozo
7	Programa "Música colombiana al parque", evento El Sabor de los Saberes, Media Torta, Bogotá D.C., mayo 17-23/04	Bogotá, Instituto Distrital de Cultura y Turismo. www.idtc.gov.co/temporada		"Con cocineros y Comensales dispuestos a alimentarse del saber popular y dialogar sobre el territorio, la memoria, el patrimonio y la tradición"

Bibliografía en construcción:

1. SINIC, Sistema nacional de cultura, Ministerio de Cultura, www.mincultura.gov.co
2. Sánchez Botero, Esther, Recetas de la Abundancia, Patrimonio gastronómico de los Países del Convenio Andrés Bello, Bogotá D.C., 2001.
3. Fondo Mixto para al Promoción de las Artes y la Cultura de Sucre, Asociación de mujeres microempresarias y pequeñas comerciantes de Sucre, ASOMUJER, "Cocina y Talento de Mujer", Sincelejo.
4. Festival del Dulce Sinuano, Gobernación de Córdoba.
5. Cartagena de Indias en la Olla.