



Artesanías de Colombia S.A.
Subgerencia de Desarrollo

Justificación Proyecto

“Rescate y posicionamiento de la dulcería tradicional en la cocina nacional.”

Primera Feria “Colombia Dulce”

Aser Vega Camargo – Subgerencia de Desarrollo

1. En la producción de dulces tradicionales se conservan y mezclan creativamente las influencias de las cocinas española, indígena, africana y árabe (en la costa Caribe), como parte de nuestra diversidad cultural y pluri-etnicidad, fortaleciendo así la identidad regional en su ser más cotidiano: la cocina, el alimento y la fiesta.
2. La dulcería regional demanda insumos vegetales aportados por especies (frutales, cereales) endémicas, que son activos de nuestro banco genético nacional y se han incorporado a huerta casera campesina. Muchas de estas especies, varias de ellas escasas, y sus componentes (cogollos, cortezas, semillas) poseen usos alternativos en la medicina (semilla de níspero), industria, artesanía, construcción de vivienda o alimentación animal.
3. El rescate y estabilización de una oferta culinaria regional basada en la cultura del repoblamiento y/o conservación de especies vegetales endémicas, puede ayudar a estimular la recomposición de cadenas tróficas en determinados ecosistemas.
4. Regularmente existe una oferta y consumo de dulces y bocados regionales asociados a festividades religiosas (Semana Santa, Navidad) o profanas; al recrear antiguas celebraciones de cosechas, fertilidad, abundancia y vida, promueven la interacción social y las bondades del regalo y el intercambio sobre la base de la igualdad del otro.
5. El mejoramiento de la calidad y el desarrollo de una imagen del dulce regional generará confianza en el cliente y posicionará en un nivel más alto nuestra dulcería tradicional.
6. La promoción de la microempresa de dulcería tradicional integrada al mercado gastronómico y turístico y al consumo familiar, contribuye a crear alternativas de ocupación e ingresos para sectores desprotegidos de la población y en riesgo de marginalización.