



Artesanías de Colombia S.A.  
Subgerencia de Desarrollo

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

“Las 100 recetas más ricas de Colombia”.

Aser Vega Camargo – Subgerencia de Desarrollo

**Componentes:**

**Componente 1: Recuperación de recetas tradicionales:**

**1.1 Conceptos:**

- Memoria.
- Grupos étnicos.
- Género.
- Visibilización del trabajo.
- Saberes, tradiciones.
- Técnicas, sabores.
- Mujeres organizadas.
- Fiestas y festivales.
- Iniciativas previas.

**1.2 Actividades:**

- Levantamiento de línea de base (consulta bibliográfica, Internet) sobre dulcería típica.
- Talleres de rescate de memoria con mujeres adultas y abuelas.
- Producción y observación de procesos productivos.
- Registro de procesos, técnicas, artefactos, tiempos, ingredientes, porciones: elaboración de recetas.
- Revisión, ajustes, validación y pruebas de productos.
- Levantamiento de necesidades relativas a :
  - Aprovechamiento de materias primas e insumos.
  - Conservación de frutos, especias, insumos.
  - Tecnologías de cocción.
  - Identificación de ofertas comerciales.
  - Identificación de artefactos (implementos artesanales)
  
- Identificación de frutales y plantas aprovechadas en dulcería.
- Diseño de recetarios.
- Publicación de recetarios.
- Identificación de fiestas y festivales asociados a la dulcería regional y su vinculación con tiempos de cosecha (semana santa en el Caribe; Navidad en Antioquia, Eje Cafetero y Tolima Grande).



Artesanías de Colombia S.A.  
Subgerencia de Desarrollo

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

“Las 100 recetas más ricas de Colombia”.

Aser Vega Camargo – Subgerencia de Desarrollo

- Identificación de dones y relaciones de intercambio familiar, vecinal, de compadrazgo a través de la comida y dulcería.
- Motivación a la participación y socialización del proyecto.
- Seguimiento y evaluación del proyecto.

### **1.3 Agentes de apoyo:**

- Ministerio de Cultura, Fondos Mixtos.
- SINIC.
- Entidades públicas. Gobernaciones (Secretarías de Cultura y Agricultura), Municipios (Casas de la cultura, UMATAS).
- Fundaciones, ONG.
- Universidades (Facultades de Antropología, relativas a alimentos, turismo)
- SENA.
- Asociación Colombiana de Restaurantes, ACODRES:
- Organizaciones de dulceras.
- CAR
- Industria azucarera, panelera, harinera, chocolatera, de lácteos, de especias.
- Organizaciones gastronómicas.

### **1.4 Personal:**

- Cocineras.
- Dulceras.
- Antropólogo.
- Trabajador Social.
- Sociólogo.
- Diseñador gráfico.

## **Componente 2: Posicionamiento y Comercialización.**

### **2.1 Conceptos:**

- Calidad: Higiene, sabor.
- Variedad.
- Valores nutricionales.
- Conservación.
- Presentación: Empaque



Artesanías de Colombia S.A.  
Subgerencia de Desarrollo

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

“Las 100 recetas más ricas de Colombia”.

Aser Vega Camargo – Subgerencia de Desarrollo

- Distribución: Embalaje.
- Marca.
- Lanzamiento.

## **2.2 Actividades:**

- Asistencia técnica INVIMA: Curso manejo alimentos. (6 horas).
- Asistencia técnica INVIMA para distribución comercial.
- Asistencia técnica química y farmacia.
- Asistencia técnica ingeniería de alimentos
- Diseño industrial empaque.
- Diseño gráfico marca.
- Talleres de creatividad con cocineras.
- Participación en ferias y ruedas de negocios.
- Selección de empaques: industriales (vidrio, plástico, cartón)/ artesanales (madera de balso, juncos, hojas, totumo, vidrio soplado).
- Producción de empaques.
- Concursos de cocina.

## **2.3 Agentes de apoyo:**

- Ministerio de Salud, INVIMA.
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Vich ministerio de Turismo.
- PROEXPORT.
- Proveedores de frutas.
- Universidades (Facultades de Biología, Química y Farmacia, Ingeniería, Diseño Industrial, Diseño gráfico).
- SENA.
- Escuelas de alimentos y Gastronomía.
- Cámaras de Comercio.
- ONG.
- Restaurantes, ACODRES:
- Terminales de transporte Aéreo y Terrestre.
- Distribuidores de dulces.

## **2.4 Personal:**



Artesanías de Colombia S.A.  
Subgerencia de Desarrollo

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

“Las 100 recetas más ricas de Colombia”.

Aser Vega Camargo – Subgerencia de Desarrollo

- Ingenieros de alimentos.
- Diseñadores industriales y gráfico.
- Cocineras.
- Coordinadores feria.
- Mercadólogo.

### **Componente 3: MIPYMES de Dulcería:**

#### **3.1 Conceptos:**

- Evaluación de estado organizativo actual.
- Tipo de organizaciones existentes (micro, pequeñas o medianas).
- Número y cobertura de “microempresas” (familias).
- Miembros de familia por grupo.
- Tradición: transferencia generacional.
- Nivel de asociatividad (organizaciones existentes).
- Capacitaciones recibidas.
- Estructura de cadena existente: eslabones, debilidades.
- Producción y ventas mes.
- Demandas.
- Ensayos previos de comercialización/exportación.
- Integración actual a demanda turística.
- Requerimientos de producción y comercialización: tecnologías, proveeduría, distribución, promoción, mercadeo.
- Sistematización: página web de proveedores, clientes, mercados, tecnologías.

#### **3.2 Actividades:**

- Asistencia técnica evaluación MIPYMES (trabajo social, sociología, administración).
- Asesoría organizativa.
- Capacitación empresarial.

#### **3.3 Agentes de apoyo:**

- DANSOCIAL.
- Gobernaciones.
- Alcaldías.



Artesanías de Colombia S.A.  
Subgerencia de Desarrollo

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

“Las 100 recetas más ricas de Colombia”.

Aser Vega Camargo – Subgerencia de Desarrollo

- Universidades locales.
- SENA.
- Cámaras de Comercio.
- ONG.

### 3.4 Personal:

- Sociólogo.
- Especialista en Economía solidaria.
- Pasantes, tesisistas.

**2. Lugar de la Feria:** CORFERIAS, durante EXPOARTESIANAS 2004, disponiendo para ello de parte del espacio de un pabellón.

**3. Fecha:** Diciembre de 2004.

**4. Cobertura:** 50 dulceras seleccionadas de las 5 regiones del país.

### 5. Estrategias:

#### 5.1 Socios principales:

- SENA, con capacitación y asistencia técnica en preparación de alimentos, recetarios.
- Ministerio de Salud, con INVIMA, en asistencia técnica sobre manejo de alimentos (curso de 6 horas) y posterior gestión para registro sanitario necesario para distribución comercial.
- Gobernaciones y Alcaldías, apoyando la selección y financiación de Dulceras, su transporte y estadía en Bogotá.

#### 5.2 Socios auxiliares:

- Cámaras de Comercio: Realización de una ronda de negocios en Bogotá (ASOCAMARAS), apoyo a publicaciones de recetarios.
- Universidades locales: Con asesoría en diseño de empaques, asesoría en diseño gráfico para desarrollar una imagen regional de producto, asistencia técnica en alimentos, hotelería y turismo.



Artesanías de Colombia S.A.  
Subgerencia de Desarrollo

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

“Las 100 recetas más ricas de Colombia”.

Aser Vega Camargo – Subgerencia de Desarrollo

El desarrollo de empaques y diseño de marca se hará bajo supervisión y acompañamiento de Artesanías de Colombia.