



Proyecto “Rescate y posicionamiento de bocados y bebidas tradicionales de la cocina regional ” 2004

**Presidencia de la República
Artesanías de Colombia S.A.**

No hay duda: uno de los registros más gratos que conservamos en nuestra memoria, es la mesa opípara, pródiga en sabores y aromas, con que nos deleitaban nuestras abuelas; sus recetas elaboradas a partir de una oferta variada de carnes, pescados, frutos, raíces, tallos y plantas aromáticas y alimenticias extraídas de nuestra maravillosa biodiversidad, a veces son secretos cuidadosamente guardados y representan una dimensión importante de nuestra identidad nacional y regional y un legado al patrimonio cultural de la nación. Este hecho social nos impone la responsabilidad de rescatar, conservar, dignificar y posicionar esos ‘saberes y sabores’ en el sitio que les corresponde.

La Presidencia de la República y Artesanías de Colombia S.A., entidad vinculada al Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, han reconocido en la gastronomía tradicional regional de pequeños productores, una alta vocación de productividad y competitividad en el nuevo mercado del turismo gastronómico y del consumo nacional e internacional.

Para impulsarla, se ha diseñado el Programa Nacional “Rescate y Posicionamiento de bocados y bebidas tradicionales de la cocina regional”, que comprende la salsamentaria, fiambres, encurtidos, dulces y bebidas y busca documentar, desarrollar empresarialmente y facilitar el acceso al mercado de los productos más exquisitos de la gastronomía popular. Esto, a través de investigación, asistencia técnica empresarial, mejoramiento de calidad, higiene y presentación de productos, que los hagan apetecibles y faciliten su adecuación a la demanda comercial.

El Programa diseñado incluye la salsamentaria, fiambres, encurtidos, dulces y bebidas tradicionales y busca documentar, desarrollar empresarialmente y facilitar el acceso al mercado de los productos más exquisitos de esta gastronomía popular. Esto se hará a través de procesos de investigación, asistencia técnica empresarial, mejoramiento de calidad, higiene y presentación de productos, que los hagan apetecibles y adecuados a la demanda comercial.

El Programa comprenderá 4 Proyectos consecutivos: Investigación, Asistencia Técnica a MIPYMES, Publicaciones y Feria y, en sus 2 etapas, beneficiará a 250 MIPYMES de las 7 Regiones culinarias del país: El Caribe, Pacífico, Orinoquía-Amazonía, Cundinamarca-Boyacá, Antioquia-Eje Cafetero, Tolima Grande y Santanderes. 250 MIPYMES que con capacidad empresarial mejorada, habilitadas en manejo de alimentos, con recetarios, empaques y una imagen de marca regional, podrán participar en la Primera Feria de Bocados tradicionales regionales, a realizarse en la Plaza de los Artesanos, de Bogotá, en 2006.

La primera etapa del Programa que cobijará 3 Regiones: Caribe, Pacífico y Amazonía, cubrirá 125 MIPYMES y durará 11 meses, se iniciará en noviembre de este año con



Proyecto “Rescate y posicionamiento de bocados y bebidas tradicionales de la cocina regional ” 2004

**Presidencia de la República
Artesanías de Colombia S.A.**

aportes de la SECAB para la fase de Investigación por valor de \$164.000.000. A partir de 2005 se podrá iniciar la segunda etapa para cubrir las Regiones restantes.

Como resultado, el Programa espera

- incrementar la participación de las MIPYMES de la cocina tradicional en el mercado de la gastronomía nacional e internacional,
- mejorar la confianza del consumidor hacia su oferta de alimentos,
- lograr mayor visibilidad y empoderamiento de las mujeres y hombres productores,
- obtener un mayor reconocimiento del subsector como renglón económico productivo
- y generar una articulación institucional estrecha que asegure la sostenibilidad de los logros iniciales que se obtengan.

Durante muchos años abuelas y sabedores han cocinado, con variedad de carnes, pescados, frutos, raíces, tallos, plantas aromáticas y alimenticias, parte de nuestra biodiversidad, una mesa opípara, pródiga en sabores, saberes y aromas, en secretos y relaciones de identidad e intercambio y como una alacena maravillosa la han legado a la nación. Un legado y un recurso que es necesario no sólo documentar, sino organizar empresarialmente, degustar y promover comercialmente.

La participación de Gobernaciones, Alcaldías, Cabildos, Universidades, ONG y Empresas privadas es clave para integrar esfuerzos y recursos, hacer partícipe a las MIPYMES de los Planes de Desarrollo local y acompañarlas en su desarrollo empresarial.

Estas nuevas microempresas, con el apoyo del Gobierno nacional y regional, son una alternativa válida y oportuna de emprendimiento para un país de propietarios, por su potencial de ocupación e ingresos. Listas a superar su frágil asociatividad y fortalecer sus cadenas de producción y dispuestas a participar de las tendencias de la gastronomía mundial, en ferias y eventos especializados. Dispuestas a competir en un marco globalizado, donde el auge del disfrute gastronómico es un escenario propicio para valorar las ofertas diferenciadas, exóticas y originales cada una de nuestras regiones.

Bogotá, octubre 1° de 2004



Resumen Ejecutivo

**Proyecto “Rescate y posicionamiento de bocados y bebidas tradicionales
de la cocina regional ” 2004**

**Presidencia de la República
Artesanías de Colombia S.A.**