



## Subgerencia de Desarrollo -

## Perfil del Proyecto

#	Concepto
<b>A</b>	<b>Nombre del Proyecto, tipo y beneficiarios:</b>
1	Nombre del proyecto: “Rescate y posicionamiento de la dulcería tradicional en la cocina nacional.” Las 100 recetas más ricas de Colombia.
2	Tipo de Proyecto: Productivo, comercial y cultural. Recuperación, promoción y comercialización de productos de la cocina tradicional regional.
3	Beneficiarios directos: 150 microempresas de dulcería, colaciones y refrescos caracterizados por ser: <ul style="list-style-type: none"><li>- Micro o pequeños productores de dulces y repostería, colaciones y refrescos ancestrales.</li><li>- Amas de casa con iniciativas para crear unidades de negocio</li><li>- Abuelas depositarias de recetas de cocina tradicional.</li></ul> En general, son amas de casa de estrato popular, de centros urbanos, pequeños municipios y del área rural, que producen para el mercado local o pueden concretar su idea de producir desde sus hogares y con el ánimo de mejorar los ingresos familiares y sus condiciones de vida.
4	Beneficiarios indirectos: <ul style="list-style-type: none"><li>- La unidad familiar, los ayudantes, proveedores de materia prima, vendedores de dulces locales, comercializadores y entidades promotoras de festivales del dulce. En la medida en que estas microempresas familiares se consoliden y crezcan podrían generar más empleo</li></ul>
<b>B</b>	<b>Localización geográfica:</b> (Ver cuadro anexo Cobertura)
5	Dptos.: Será convocado todo el país, dividido en cinco (5) Regiones y, dependiendo de la respuesta preliminar que se obtenga, se contará con una representación equitativa de cada Región para integrar una muestra completa, basada en criterios de calidad, tradición, originalidad y valor agregado del empaque artesanal: <ul style="list-style-type: none"><li>- Caribe.</li><li>- Región del Pacífico</li><li>- Altiplano Cundi-boyacense y Santanderes</li><li>- Antioquia, Eje Cafetero y Tolima Grande</li><li>- Amazonía y Orinoquía</li></ul>
6	Veredas: Resguardos: (Ver Cuadro anexo Cobertura)
<b>C</b>	<b>Características básicas:</b>
7	Oficios artesanales que atenderá el proyecto: <ul style="list-style-type: none"><li>- Oficios de dulcería, colaciones y refrescos tradicionales, los cuales hacen parte de la cultura gastronómica regional y de la historia local.</li><li>- En su producción se conservan y mezclan creativamente en su producción las influencias étnicas española, indígena y africana y árabe (en la costa Caribe) y en gran parte corresponde a la oferta de insumos vegetales aportados por especies (frutales, cereales) endémicas de cada región, que forman parte de la huerta casera tradicional..</li><li>- Algunas partes de estas especies, algunas de ellas escasas, hacen parte del banco genético nacional y poseen usos alternativos en campos de la medicina (semilla de níspero), la industria, la artesanía, la construcción de vivienda o la alimentación animal.</li><li>- Regularmente hay un tipo de oferta de dulces y bocados regionales asociada a cosechas propias y, por ende, a festividades religiosas o profanas (Semana Santa, Navidad), que rememoran antiguas celebraciones de los ciclos de abundancia y vida.</li><li>- El rescate y estabilización de una oferta culinaria regional basada en el repoblamiento y/o</li></ul>



	conservación de algunas especies vegetales endémicas, puede ayudar a estimular la recomposición de cadenas tróficas en determinados ecosistemas.
8	<p>Principales problemas que enfrenta el sector artesanal que atenderá el proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Falta de conocimiento y divulgación de la oferta de productos.</li><li>- Débil estructura organizativa de microempresas productivas.</li><li>- Dificultades para la comercialización por desconocimiento de normas INVIMA (Registro Sanitario) y de nichos de mercado</li><li>- Falta información sobre los valores nutricionales y medicinales del producto.</li><li>- Desconocimiento de técnicas de conservación.</li><li>- Falta de presentación, empaque y embalaje de productos (imagen y marca).</li><li>- Escasez de escenarios adecuados que dignifiquen los productos y los productores.</li><li>- Desarticulación del subsector con respecto a los polos comercial y ambiental, como dinamizadores de su desarrollo.</li><li>- Falta de memoria y sistematización de recetas tradicionales</li><li>- Tendencia a la desaparición de especies frutales endémicas regionales que son materia prima de la dulcería (icaco, grosella, guinda, cereza, mamey –en la Costa Caribe- y otros)</li><li>- Alto costo de la materia prima</li><li>- Débil asociatividad</li></ul>
9	<p>Objetivo General o finalidad:</p> <p>Recuperar y dignificar la dulcería, colaciones y refrescos ancestrales, con el fin de preservar tradiciones de la cultura culinaria regional y, a la vez, crear y consolidar oportunidades de negocios que generen empleo e ingresos a los grupos y comunidades de productores.</p>
10	<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Enriquecer la oferta de dulcería de las microempresas con recetas recuperadas o mejoradas.</li><li>- Dar conocer la variedad, riqueza de sabor y calidad gastronómica de dulces, colaciones y refrescos de la cocina regional tradicional.</li><li>- Estimular el aprecio y valoración de estos productos.</li><li>- Organizar la producción de dulcería tradicional con calidad, higiene y presentación.</li><li>- Posicionar la oferta culinaria con desarrollo de imagen y marca regionales.</li><li>- su incorporación a los servicios de gastronomía y al mercado.</li><li>- Ampliar la participación en el mercado nacional de la dulcería, colaciones y refrescos tradicionales.</li><li>- Promover la generación de ingresos de las microempresas productoras.</li></ul>
11	<p>Principales resultados esperados:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Recuperación y fortalecimiento de la tradición culinaria regional.</li><li>- Mayor valoración de la dulcería, colaciones y refrescos típicos ancestrales</li><li>- Hacer visible la labor de la mujer productora de dulces tradicionales como agente económico activo que sostiene la familia, guardiana de saberes culturales y preservadora de identidad.</li><li>- Consolidación de microempresas productoras de dulcería tradicional y estímulo para la conformación de otras</li><li>- Generación de empleo e ingresos para microempresarios del sector</li><li>- Articulación de la producción de dulcería, colaciones y refrescos tradicionales con los flujos de turismo (Caravana Colombia Vive, Viaja por Ella).</li><li>- Inicio de la gestión para apertura de nuevos nichos de mercado (supermercados, restaurantes, exportación)</li><li>- Mayor confianza del consumidor hacia los productos de dulcería tradicional con registros sanitarios y presentaciones atractivas.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enriquecimiento de las fiestas regionales con ofertas de este tipo de productos, organizadas con calidad</li> <li>- Apoyo a la recuperación de especies frutales endémicas regionales utilizadas como materia prima en la dulcería.</li> </ul>
12	<p>Principales actividades previstas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Levantamiento de línea de base sobre oferta actual de dulcería típica, identificación de necesidades productivas y selección de una muestra de posibles participantes.</li> <li>- Talleres para el rescate de memoria culinaria y/o el enriquecimiento de las recetas actuales.</li> <li>- Talleres para poner a prueba las recetas rescatadas (validación social y cultural).</li> <li>- Publicación de recetarios por regiones.</li> <li>- Asistencia técnica institucional en manejo, preparación alimentos y valor nutricional.</li> <li>- Promoción de líneas naturista y “ligh” o dietética.</li> <li>- Talleres evaluación del estado organizativo actual.</li> <li>- Información sobre crédito para microempresarios.</li> <li>- Asesoría para organizar base de datos sobre el oficio de la Dulcería, como parte del Sistema de Información y Asesoría para la Artesanía, SIART, de Artesanías de Colombia S.A.</li> <li>- Diseño de empaques y de marcas regionales (etiquetas).</li> <li>- Producción de empaques, etiquetas y medios promocionales de productos (folletos, afiches).</li> <li>- Promoción, montaje, realización y evaluación de la 1ª Feria Nacional de Dulcería Tradicional.</li> <li>- Gestión ante INVIMA para asistencia técnica sanitaria a empresas interesadas en distribución.</li> <li>- Asesoría en mercadeo para elaboración de una estrategia comercial.</li> </ul>
13	<p>Metas verificables:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Setenticinco (75) microempresas aumentan sus ingresos al año en un 30%.</li> <li>- Doscientas cincuenta (250) recetas tradicionales rescatadas para la producción de dulcería.</li> <li>- Treinta (50) microempresas cuentan con empaque y marca de productos.</li> <li>- Veinte (25) microempresas tienen nuevos pedidos comerciales</li> <li>- Un (1) inventario de la oferta actual de dulcería tradicional</li> <li>- Cinco (5) publicaciones de recetarios regionales.</li> <li>- Cinco (5) registros regionales sobre necesidades de dulceras.</li> <li>- Setenticinco (75) microempresas asesoradas en calidad, preparación y manejo de alimentos.</li> <li>- Cinco (5) informes regionales sobre el nivel organizacional actual de productoras.</li> <li>- Una (1) base de datos accesible a productores, comerciantes y entidades de apoyo.</li> <li>- Cincuenta (50) líneas de empaques y marcas de producto diseñadas</li> <li>- Cincuenta (50) líneas de empaques y medios promocionales elaborados</li> <li>- Realización de la 1ª. Feria Nacional de Dulcería Tradicional.</li> <li>- Veinticinco (25) empresas inician gestión para registro sanitario.</li> <li>- Una (1) estrategia nacional de mercadeo.</li> </ul>
14	<p>Impactos del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Empoderamiento de la mujer productora de dulces, colaciones y refrescos tradicionales</li> <li>- Cambios de actitud hacia la mujer productora de dulces.</li> <li>- Fortalecimiento de la identidad cultural gastronómica regional.</li> <li>- Mayor participación económica de productores, en general procedentes de comunidades con alto índice de NBI (marginales urbanos, palenques, campesinos, indígenas), con impacto en ingresos y calidad de vida</li> <li>- Reconocimiento del subsector como renglón económico productivo.</li> <li>- Apoyo a la conservación de especies frutales nativas utilizadas como materia prima en dulcería tradicional.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mejoramiento técnico de la producción</li> <li>- Promoción de oferta de microcrédito.</li> <li>- Articulación institucional alrededor del sector</li> </ul>		
15	<p>Mercado potencial para los productos mejorados: Se espera abrir y ampliar mercados en dulcerías, reposterías, cafeterías y restaurantes y paraderos turísticos. En la medida en que las microempresas reciban la asistencia técnica adecuada para superar las limitaciones que enfrentan y se consoliden, podrá pensarse en buscar mercados externos, principalmente aquellos con colonias colombianas y latinas que puedan apreciar estos productos.</p>		
16	<p>Replicabilidad del proyecto: Se propone realizar una feria anual, como parte del calendario ferial que maneja la Plaza de los Artesanos y de la Microempresa (Dirección.....). La primera feria podría realizarse durante 5 días durante la última semana de octubre, en torno al “Día de los Niños”, festividad tradicionalmente asociada con los dulces.</p>		
17	<p>Sostenibilidad del proyecto: La Feria será autocosteable y, en principio se subsidiará la asistencia técnica mientras se logra su consolidación. El proyecto tiene carácter productivo y se orienta a inducir la generación de ingresos y empleo.</p>		
18	Duración del proyecto: seis (5) meses	Fecha de inicio: junio 2004	Fecha terminación: noviembre 2004
19	<p>Limitaciones y riesgos del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dificultad para conseguir representación de todas las regiones del país.</li> <li>- Se tendrá que tomar especial cuidado para que quienes asistan sean productores, antes que comercializadores e intermediarios.</li> <li>- Estacionalidad de las cosechas de determinadas frutas.</li> <li>- Desinterés de autoridades y entidades locales.</li> </ul>		
<b>D</b>	<b>Costo y aportantes:</b>		
20	Valor total del Proyecto: \$		
21	Suma solicitada		A (entidad):
22	Otros aportantes:		Ingenios azucareros, empresas paneleras, empresas de lácteos, distribuidores de especias, industria hotelera y turística.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recursos propios</li> <li>- Comunidad beneficiaria</li> <li>- De ONG</li> <li>- Del gobierno nacional</li> <li>- Del gobierno regional</li> <li>- Del gobierno local</li> <li>- De empresas privadas</li> </ul>		Artesanías de Colombia (recurso humano, gestión, admón.)
	<p>Se puede convocar la participación y patrocinio de entidades vinculadas con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hotelería y Turismo: SENA, Universidad Externado de Colombia, ACODRES y universidades locales con Programas de Hotelería y turismo y ONG.</li> <li>- Entidades públicas o privadas afines al ramo: INVIMA, Dirección Nacional de Turismo, Fondo Nacional de Turismo, SENA, PROEXPORT, Cámaras de Comercio, Gobernaciones, Alcaldías, Fondos Mixtos de Cultura, Universidades, Casas de la Cultura.</li> <li>- Proveedores de insumos, materiales y equipos: Ingenios azucareros, industria de lácteos, distribuidores de especias, proveedores de equipos de cocina.</li> <li>- ONG vinculadas al sector, que organizan o promueven festivales de dulce o gastronomía regional.</li> </ul>		
<b>E</b>	<b>Entidades y personas responsables:</b>		



Resumen Proyectos

FORMATO

CODIGO: FORFAT04  
FECHA: Marzo 15 2004

VERSIÓN: 1

Página 5 de 9

23	Entidad que presenta el proyecto: Artesanías de Colombia, S.A.		
24	Fecha de presentación: Mayo de 2004		
25	Entidad ejecutora: Artesanías de Colombia S.A.		
26	Coordinador del Proyecto: Aser Vega. Profesional. Subgerencia de Desarrollo		
27	Telf: 336-3959	Fax: 337-5964	E.mail: aservega@artesantiasdecolombia.com.co aservega@hotmail.com
28	Entidad que tuvo la iniciativa del proyecto: Artesanías de Colombia, con el apoyo de la Oficina de Doña Lina Moreno de Uribe		