

1230

ganadores

Provócate de Cundinamarca
2007 - 2008



provócate
DE CUNDINAMARCA

ganadores

Provócate de Cundinamarca
2007 - 2008



provócate
DE CUNDINAMARCA



María Fernanda Campo Saavedra
Presidenta Ejecutiva

Luz Marina Rincón Martínez
Vicepresidenta Ejecutiva

Lina María Castaño Mesa
Vicepresidenta de Gestión Cívica y Social

Marcela Corredor Martínez
Directora de Competitividad

Álvaro Murillo Ruíz
Asesor de Publicidad

María del Pilar Alfaro Rojas
Asesora de Competitividad



Editora
Susan Tapias Herrera

Redacción
Carolina Acosta

Fotos
Manuel Calle

Diseño
Luis Gerardo Caro Moreno

Agradecimientos
Área Loft
La rosa D' Sarón Maniqués

ISBN 978-958-688-235-4

Producción editorial e impresión
Legis S.A.

Impreso en Colombia

©2008 Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción y la impresión total o parcial de esta obra, por cualquier medio, sin el permiso escrito previo del editor, conforme a la ley, en los países signatarios de las convenciones panamericana e internacional del derecho de autor.

"Provócate de Cundinamarca"
ha sido posible gracias a la alianza entre:



Presentación

La Cámara de Comercio de Bogotá se complace en presentar el libro de ganadores del Concurso "Provócate de Cundinamarca", realizado con el fin de promover el desarrollo empresarial y la innovación en el departamento.

Este concurso es resultado de una alianza entre la Gobernación de Cundinamarca, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y la Cámara de Comercio de Bogotá, con el acompañamiento técnico del Centro de Ciencia y Tecnología de Antioquia, CTA.

El concurso contó con el apoyo de la Comisión Regional de Competitividad de Bogotá-Cundinamarca y del Modelo Empresarial de Gestión Agroindustrial -MEGA-.

Esta publicación es un reconocimiento especial a las 84 empresas ganadoras del concurso que obtuvieron los más altos puntajes otorgados por el jurado, en la evaluación realizada en septiembre de 2007 entre 1.500 participantes, provenientes de los 116 municipios del Departamento, pertenecientes a los sectores de artesanías, alimentos procesados y agroturismo.

Si bien el concurso premió 100 empresas, en el proceso de implementación de los premios, algunas de éstas se retiraron por diversas razones como cambio de actividad, cambio de producto o liquidación de la empresa. De esta manera, 94 empresas recibieron premios y 84 son documentadas en el presente libro.

Durante más de un año, estas empresas se dedicaron a atender los compromisos derivados del concurso y obtener así los premios ofrecidos, con los cuales lograron mejorar los estándares de calidad, adecuar la presentación del producto a los requerimientos y tendencias del mercado, ampliar el conocimiento de su negocio y avanzar en la gestión empresarial, de manera que "Provócate de Cundinamarca" les facilitó el ingreso a distintos canales de comercialización respondiendo a las necesidades de clientes cada vez más exigentes.

De acuerdo con su respectiva categoría los ganadores recibieron los siguientes premios:

- **En Artesanías:** código de barras, rediseño de empaque y etiqueta, asesoría en costos y producción, capacitación en mejoramiento de la gestión de los negocios y participación en ferias especializadas.
- **En Alimentos procesados:** registro sanitario INVIMA, tabla nutricional, código de barras, rediseño de empaque y etiqueta, asesoría en costos y producción, capacitación en mejoramiento de la gestión de los negocios y exhibición en góndola durante tres meses en almacenes Éxito.

- **En Agroturismo:** Registro Nacional de Turismo, diseño de portafolio de servicios, asesoría en costos, así como capacitación en mejoramiento de la gestión de los negocios.

Las empresas del sector de alimentos procesados exhibieron sus productos en seis puntos de una gran superficie en Bogotá, almacenes Éxito, por tres meses y algunas de ellas ingresarán a dicho canal de comercialización de manera permanente. Los artesanos han participado en ferias como Mi Vida es Colombia, Transforma y Expoartesanías 2008 y, finalmente, las empresas de agroturismo han sido incluidas en catálogos de operadores turísticos.

Los ganadores también han tenido la oportunidad de dar a conocer sus productos en escenarios empresariales, dentro y fuera del país, como la Feria Latina de Alimentos FISPAL, efectuada en Miami, la Feria Jóvenes Empresarios y la Feria de las Colonias, realizadas en Bogotá.

El libro de ganadores "Provócate de Cundinamarca", refleja el compromiso, la creatividad y la persistencia de los empresarios emprendedores de la región, cualidades con las cuales estamos seguros que continuarán abriéndose camino para encontrar nuevas oportunidades y asumir los permanentes retos en su carrera empresarial. A cada uno de ustedes, nuestras felicitaciones por el esfuerzo y el tiempo dedicado para esta labor, que los convierten en un ejemplo, para sus familias, para sus municipios y para Cundinamarca.

Agradecemos también a cada uno de los jurados, porque nos apoyaron en este proceso, a pesar de tener la difícil labor de escoger sólo 100 propuestas entre 1.500 iniciativas que reflejan el espíritu emprendedor e innovador del departamento.

Queremos agradecer a todas las entidades con las cuales trabajamos para obtener los premios: INVIMA, GS1, Nutriánálisis, Universidad del Rosario, a los diseñadores Iván Onatra, Luis Alejandro Guevara, Mateo Jaramillo, Bernardo Villa, Federico Barragán, Wolfgang Castañeda, Manimator Ltda., a Mono Comunicaciones Ltda. y a Artesanías de Colombia.

Un reconocimiento a todo el equipo de trabajo que durante un año, contribuyó a que Provócate fuera una realidad y, sobre todo, una apuesta para el futuro de los cundinamarqueses.

María Fernanda Campo
Presidenta Ejecutiva
Cámara de Comercio de Bogotá

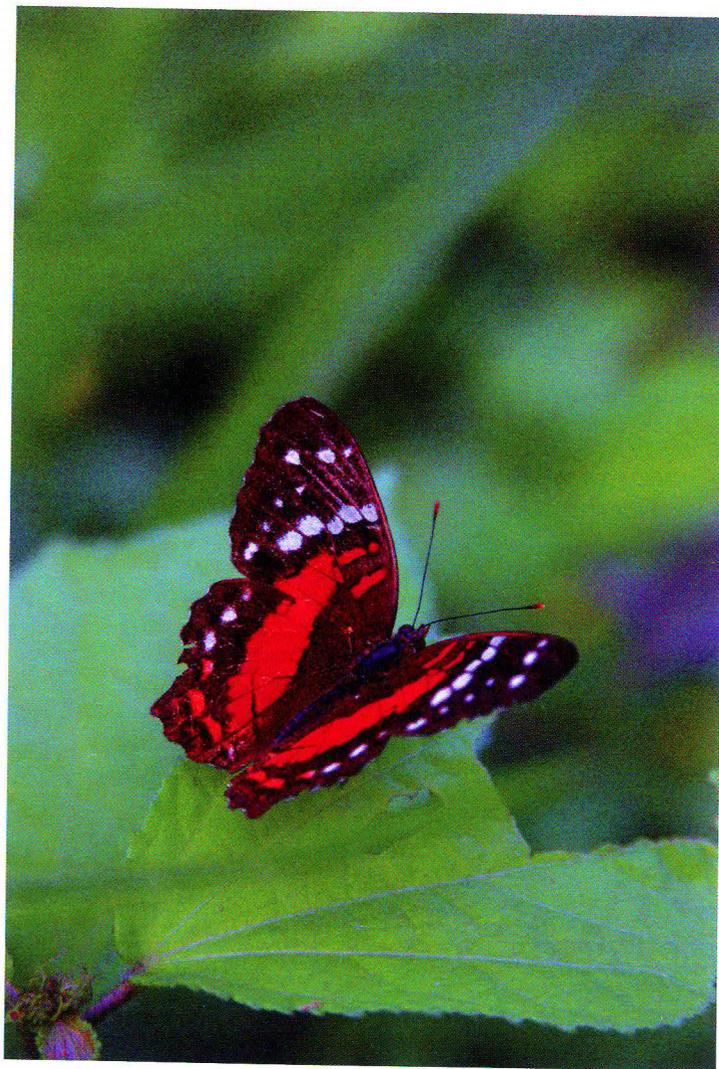


agroturismo



agroturismo

Anolaima



aprendizaje y diversión en La granja de insectos

Los insectos son los habitantes más antiguos de la tierra y, paradójicamente, son una especie aún desconocida por el hombre. Industrias Bacom Ltda. se vale del ecoturismo para establecer una educación ambiental a través de la granja de insectos, la cual recibe en promedio 300 personas al mes.

Miguel Arturo Barrios, promotor de este proyecto, ha ofrecido durante seis años planes para niños y turistas que se encargan de promover entre conocidos la existencia de este destino. Han logrado un alto nivel de reconocimiento, resultado de la gestión publicitaria otorgada como premio del concurso.

La conciencia de cuidar el hábitat y la supervivencia de los insectos es fomentada en las actividades de la granja, en donde los visitantes pueden conocer la cría de mariposas, tarántulas y escarabajos, así como ser evaluados lúdicamente para demostrar qué tanto aprendieron en el recorrido.

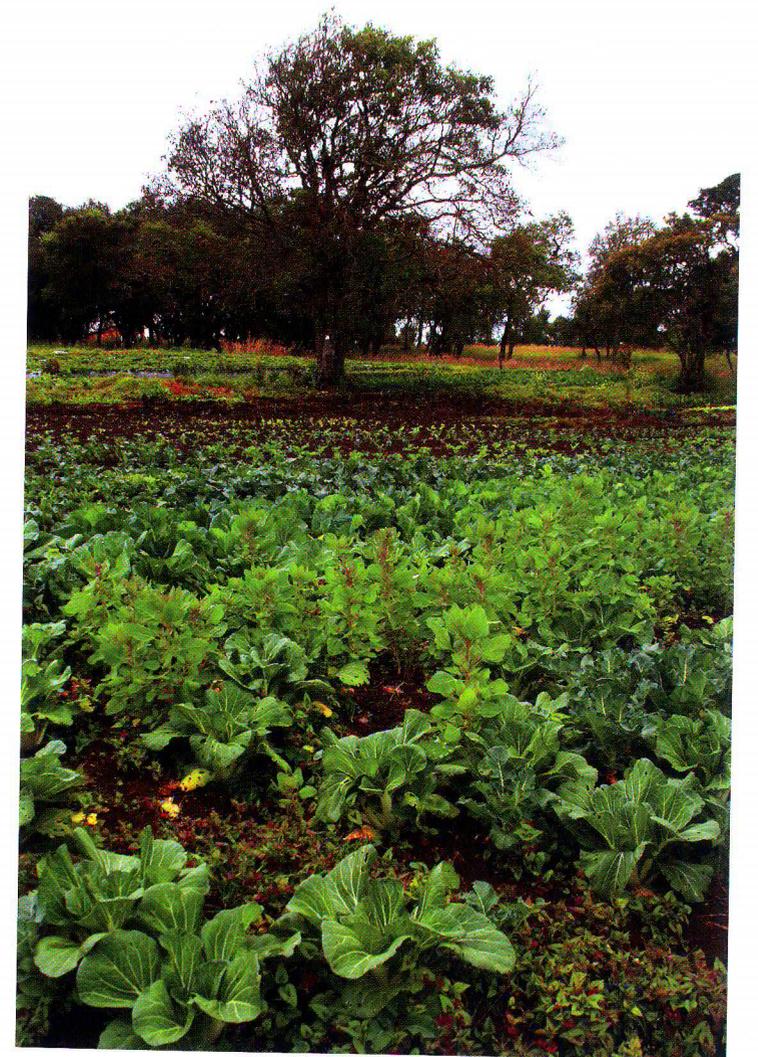
Guasca

agricultura orgánica, el tema del futuro

"Su alimento es salud", éste es el slogan de la Asociación de Granjeros Ecológicos de Guasca, AGREGUA, una entidad que sin ánimo de lucro realiza sus actividades agroturísticas en las trece fincas que la conforman.

Pensando en el bienestar humano y el cuidado del medio ambiente, Clementina Barajas ha impulsado este proyecto en la región en un período de diez años. A partir de una preocupación por la agricultura orgánica, ella y otros agricultores quieren transmitir sus conocimientos y dar a conocer sus cultivos de hortalizas, frutas y verduras.

Estos productos son comercializados en el mercado ecológico ubicado en el parque principal de Guasca, en donde se puede encontrar variedad de productos. Agroturismo de Agregua hace parte de ese creciente grupo de personas que trabajan por recuperar el campo y convertirlo en destino de turistas, tanto nacionales como extranjeros.



agroturismo

San Antonio del
Tequendama



oxígeno natural del tequendama

Con el objetivo de promover el turismo en San Antonio del Tequendama, la Corporación Oxigénate funciona desde hace año y medio como una agencia operadora que reúne a todos los prestadores de servicios en el municipio.

Carlos Emilio Zea identificó que se desconocía la riqueza y la diversidad natural en flora y fauna de la región, por ello surgió su interés en promoverla y en involucrar a toda la comunidad para este fin.

De esta manera, Oxigénate ofrece caminatas a los petroglifos indígenas y a cascadas naturales, visitas al Zoológico Santacruz y al Parque temático de orquídeas, así como actividades extremas en un centro de ecoturismo. Los incentivos ofrecidos por el concurso, como el diseño de una imagen corporativa, los motivan para continuar gestando esta misión y a participar en escenarios para promover el agroturismo y cautivar nuevos clientes.

Sesquilé

macanú. La experiencia de sentir el campo

Enseñar a través de la demostración es el objetivo del Parque Agroecológico Macanú, un proyecto que inició Carlos Alberto Daza hace dos años, tiempo en el que ha estructurado una granja integral que muestra los procesos ecológicos desarrollados en el sector de Sesquilé.

Las diez hectáreas del lugar se convierten en destino técnico y científico para los investigadores y estudiantes de colegios y universidades. Sus áreas agrícolas, destinadas a los cultivos de productos orgánicos y la planta de lácteos, en donde se elaboran cuajadas, quesos y arequipes, representan las actividades que ofrece el parque.

Para los agroturistas es un placer interactuar con perros, conejos, gallinas, palomas, vacas, cabras y caballos que se encuentran en el camino, además de pasar un tiempo de esparcimiento en el lago y aprender de las bondades del campo. Esa es la enseñanza que resulta al final del recorrido: sentir y valorar la experiencia de un ambiente agrícola. Pero la experiencia no termina allí, pues Macanú espera ampliar la capacidad de la granja actual y convertirse en uno de los mejores parques agroecológicos del país.



agroturismo

Villeta



el reto natural de granja extrema

En la vereda Salitre Blanco, en Villeta, una granja ha adecuado sus instalaciones para ser la más extrema de todas las que ofrecen ecoturismo. Alojamiento, paintball, canopy, almuerzo campesino típico y recorrido por las cascadas del salto de los micos son algunas de las actividades que allí se pueden realizar.

Con tan sólo 21 años, Leonardo Ríos viene ejecutando este proyecto que abrió sus puertas al público hace tres años cuando decidió implementar programas con los principales atractivos del municipio. Dada la ubicación estratégica de la finca, todos los servicios se concentran en un sólo lugar.

Con una asistencia aproximada de 400 turistas al mes, esta granja se ha orientado al mercado corporativo y se ha convertido en proveedora de varias cajas de compensación familiar, oportunidades que se han establecido gracias al impulso que tuvo la imagen de la empresa a través del concurso.

Jurado Agroturismo

NORBERTO CARRASCO
Presidente grupo AVIATUR
AVIATUR

LUIS ANTONIO SARMIENTO MELO
Coordinador Grupo Calidad Seguridad y Cooperación internacional
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

PATRICIA GUZMÁN
Directora Ejecutiva COTELCO
Capítulo Bogotá

AURA ALICIA MORENO
Presidenta (e)
Anato Capítulo Central

JORGE BONILLA
Director Proyecto de turismo
Yo creo en Colombia

ROSA MARÍA DE CÁRDENAS
Gerente de proyectos
Fenalco

LUIS CARLOS BONIL
Gerente Bogotá, AVIATUR

ALEXANDRA TORRES ASCH
Directora Ejecutiva.
Convention & Visitors Bureau Bogotá



alimentos



alimentos

Cachipay



barras de cereales endulzadas con naranja

Las barras de cereales que produce Silvio Tabora tienen un ingrediente que los diferencia de los de su competencia. El jugo de naranja y la corteza de la cáscara de esta fruta hacen que éstas sean un alimento nutritivo, que por su tamaño se pueden llevar a cualquier lugar.

Integrales El Manantial es una empresa en Cachipay que durante doce años ha ofrecido productos a diferente tiendas naturistas que buscan este tipo de alternativas nutricionales. Un concepto que Silvio no entendía antes, pues para él las comidas saludables no eran apetitosas.

Al conocer una familia vegetariana, se dio cuenta de los beneficios de este tipo de alimentación y de ahí surgió la idea de montar un negocio que ha contado con gran aceptación en el mercado. Prueba de esto son los buenos resultados obtenidos en la exhibición realizada en una gran superficie en Bogotá, y las utilidades que ha generado con la incursión en gimnasios y centros de estética, donde se encuentran gran parte de sus clientes.

Cajicá

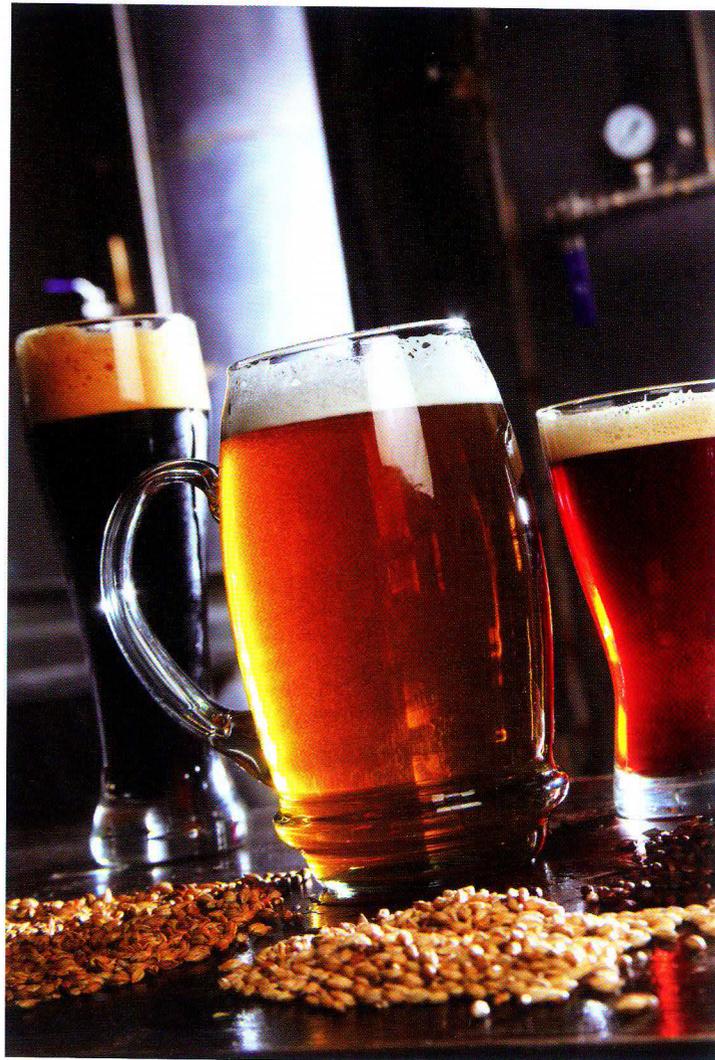
el ajo y la manzana unidos en un aderezo

El sabor agridulce de este aderezo es tan solo uno de los atributos de este producto elaborado por Rosa Stella Rubio en Cajicá. La manzana, que con su pectina ayuda a reducir las grasas perjudiciales, y el ajo que disminuye los problemas respiratorios, se mezclan en esta salsa que se convierte en base para ensaladas y platos orientales.

Como iniciativa de un trabajo social con la Fundación Vidya, Rosa Estela ha ejecutado un programa productivo para sostener económicamente a niños, ancianos y discapacitados de la institución.

La experiencia de crear empresa en este escenario le ha permitido aprovechar los conocimientos y habilidades de estas personas, que con sus manos han colaborado en la producción de un aderezo que se introduce en la cultura alimenticia y gourmet de los colombianos.





La pole de la cerveza artesanal

Clara, brillante y con un amargo balanceado, la cerveza Pole se posiciona como una bebida que, sin algún tipo de máquinas, logra satisfacer el gusto de sus clientes. Esos consumidores degustan y opinan sobre la cerveza artesanal y sus creadores se encargan de atender esa retroalimentación, para mejorar el producto.

La Compañía Productora de Cerveza y Bebidas, encabezada por Hugo Escobar, elabora desde hace año y medio tres tipos de cerveza: morena, rubia y roja. Él y otros seis socios han encontrado en el concurso la oportunidad para darse a conocer en un mercado tan competitivo como el de la cervecería.

Un restaurante en Chía se ha convertido en el taller de la "pola", de ahí la marca registrada de la bebida. Una cerveza que es ofrecida del barril, pero que tal vez en un futuro próximo logre venderse como una cerveza artesanal embotellada.

La uchuva dorada

Consumir la fruta sin necesidad de llevarla entera a todas partes es el concepto de Frutos Dorados, una empresa que durante dos años y medio se ha interesado en producir alimentos deshidratados, prácticos y saludables. Un producto dirigido a aquellas personas que consumen poca fruta y quieren sentirse saludables.

Dos estudiantes de ingeniería química -Katalina Morales y John Jairo López- inician esta idea cuando, en una salida de campo, ven cómo la uchuva es desechada y, aprovechando sus conocimientos en procesos de deshidratación, ven una oportunidad de negocio y de generación de empleo para los agricultores de Chía.

Al descubrir los aportes nutricionales de la uchuva deshidratada, la fibra y el bajo contenido de calorías, estos jóvenes han negociado con gimnasios y supermercados reconocidos de Bogotá. Incluso, el mercado podría extenderse gracias a la participación en la feria Alimentec, donde surgieron 240 clientes potenciales, y a la exhibición del producto en grandes almacenes, con lo que buscan darle continuidad al proceso.



alimentos

Choachí



La papayuela en almíbar, postre o aromática

La experiencia de elaborar alimentos por diecisiete años es una ventaja que no han desaprovechado los once integrantes de la Asociación de productores y procesadores de frutos, hortalizas y lácteos El Antojito, en el municipio de Choachí.

Esta empresa, encabezada por María Martínez, produce frutas en almíbar, arequipes, panelitas y yogur. Su especialidad ha sido la preparación de la papayuela en almíbar, un producto que se puede consumir como postre o aromática dados los ingredientes de la que está compuesta.

Por tener un cultivo libre de cualquier contaminación química y la convicción de tener un producto de calidad, la empresa ha sido invitada a varias ferias y eventos a partir del concurso, principalmente Alimentec. Este tipo de oportunidades comerciales son las que buscan estos empresarios quienes esperan alcanzar el mismo resultado con la mermelada que están desarrollando.

Chocontá

helados originales

Los conocimientos técnicos en preparación de alimentos que no han sido adquiridos en una institución educativa, Julio Solano los ha conseguido con la experiencia de manejar durante 25 años Heladerías Julines.

Reconocidos en el municipio de Chocontá, los helados que se elaboran en esta microempresa familiar ofrecen alternativas que se alejan de los sabores comunes. Queso, arequipe con queso, arequipe con maní, mamoncillo, aguacate, papayuela y uchuva son sólo algunas de las opciones que esta heladería tiene para sus visitantes.

Sin embargo, existe uno que se distingue de toda la línea de productos y es el de maracuyá. A diferencia de los helados de ese sabor que se consiguen en el mercado, éste es preparado con la fruta entera y natural, de este modo, el helado se convierte en uno de los preferidos de sus clientes y eso se refleja en las ventas de su empresa, una motivación para Julio, quien busca impulsar sus congelados en otros establecimientos que reconozcan el sabor inconfundible de sus helados.



alimentos

Cogua



26

el dulce sabor de la fruta

El consumo de frutas siempre ha sido una alternativa sana y si se combina con dulce, no por ello deja de ser una opción nutritiva y deliciosa. Esa es la consigna de la Dulzura de Paty, una empresa que lleva dos años elaborando dulces en conserva con frutas naturales, sin conservantes ni colorantes.

En el municipio de Cogua, Mary Luz Cruz, una joven ingeniera de alimentos, maneja un grupo de diez mujeres cabezas de hogar, que cultivan en la huerta o recolectan a nivel municipal una gran variedad de frutas. En el concurso participaron con el dulce de papayuela porque es una fruta poco consumida, tiene bases nutricionales y su propio ácido permite una mayor conservación.

Ahora que el concurso les ayudó a mejorar la imagen, constituirse en una verdadera empresa y exhibir en una gran superficie con excelentes resultados, buscan abrirse mercado en otros almacenes de cadena e incluso trabajar para incursionar en el mercado internacional.

Cota

torta de quinua, alimento ancestral

En una región que ha perdido sus orígenes, un alimento muisca se posiciona como un producto que rescata esta cultura. La torta de quinua es fabricada por Rafael Lara, un integrante del resguardo indígena de Cota, quien ha dirigido la empresa Lágrimas de Sol desde hace un año.

La idea surgió de un proceso de conocimiento de la cultura de la que es descendiente y del interés por mostrar parte de sus tradiciones. Fue así como Rafael decidió aprender a cultivar este cereal.

Reconocida mundialmente, la quinua aporta los más altos índices de fibra y vitaminas, por lo que su cultivo debe ser manejado de forma orgánica. Por esta razón, Rafael se ha asociado con otro ganador del concurso, Miguel Enrique Medina, productor de aromáticas deshidratadas, para cultivar el cereal en Chocontá y, de este modo, lograr establecer una panadería y un punto de venta en el resguardo en donde este alimento se consolida en parte esencial de su oferta.



27

alimentos

Cucunubá



el yogurt griego: una novedosa opción

Cuando se habla de yogurt usualmente se asocia a una bebida dulce, sin embargo, una empresa en Cucunubá le apostó a producir uno que funcione como acompañamiento en comidas de sal y de dulce. Igualmente sirve de base para la elaboración de platos fuertes con pollo curry o postres con fresas o dulce de mora.

El yogurt griego es hecho con leche de vaca, de color blanco y cremoso que aporta los nutrientes suficientes para una dieta saludable. Conservas y Lácteos de Cucunubá, Conylac, es una empresa creada hace tres años. Sus fundadores, Ricardo de la Cruz y Alcira Nazar, de origen libanés, decidieron traer esta receta y adaptarla a las comidas típicas de la zona rural y urbana. A partir del concurso, el mercado se ha abierto en algunos restaurantes y almacenes de Bogotá, lo que motiva a sus empresarios a que el municipio no sólo sea reconocido por sus artesanías y minería sino también por este producto.

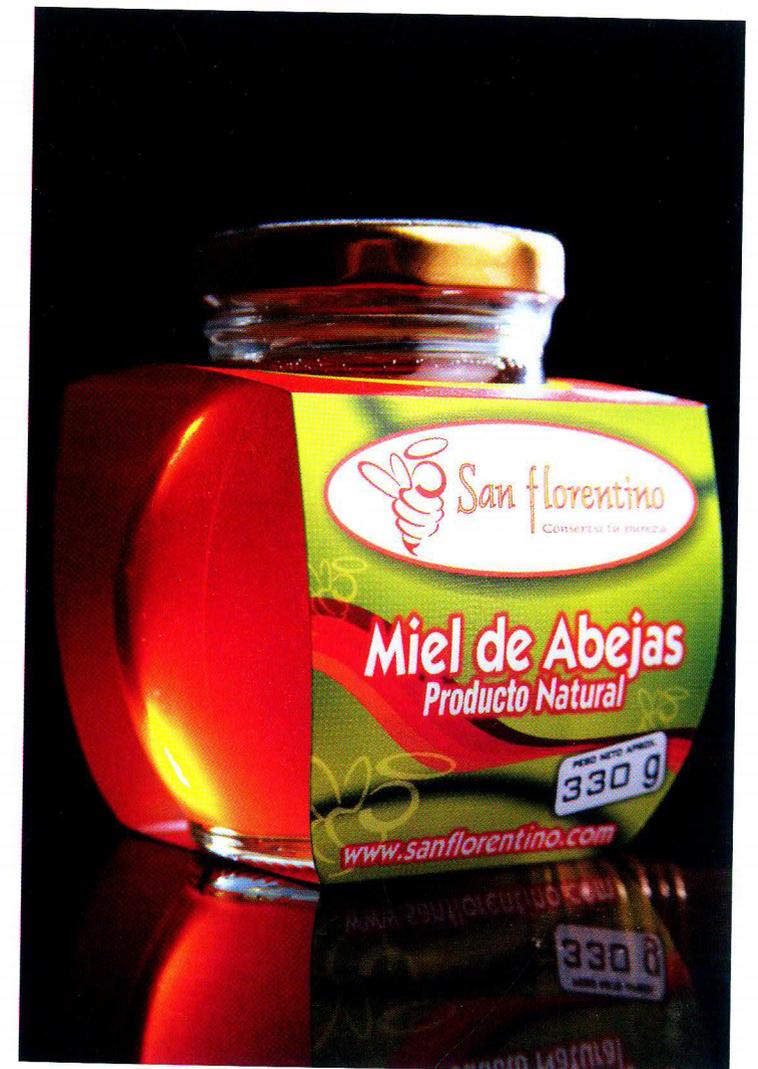
Fómeque

miel de abejas que conserva la pureza

En las cocinas y hogares ha sido imprescindible el uso de la miel de abejas y, seguramente, para el consumidor no tenga relevancia las marcas que existen. Sin embargo, la empresa San Florentino busca distinguirse de la competencia en dos aspectos: calidad e imagen, algo que su propietario define como los puntos a favor que le merecieron ser uno de los ganadores del concurso.

Alejandro Acosta busca llegar a un nuevo segmento de la población que sólo utiliza la miel de abejas como remedio casero. Su propósito es mostrar las propiedades del producto en la gastronomía, la salud y la belleza. Para ello, sus productores en Fómeque evitan, en lo posible, manipular el producto e intentan que llegue al comprador de la misma forma que sale de la colmena.

Eso es lo que Alejandro pudo rescatar del contacto con los empresarios campesinos y es que, además de producir buscan generar un impacto social y ambiental favorable. La experiencia que resultó del concurso amplió el panorama de la empresa, especialmente al impulsar el producto en Almacenes Éxito, con lo que se busca entrar a otras superficies con la miel e incursionar en el mercado con tres productos más.



alimentos

Funza



30

el suplemento ideal de la nutrisoya

Otilia Palacios reconoció en su entorno las tendencias de consumo de un grupo creciente de la población, interesado en consumir la soya y sus saludables propiedades. Por eso, desarrolló en Funza un producto que desde hace más de un año, brinda los beneficios propios de esta leguminosa.

Nutrisoya es el resultado de un tratamiento artesanal dado a la soya, en la empresa que lleva el mismo nombre, y que sin el uso de químicos genera un cereal tostado y molido con una adición mínima de especias como clavos, canela y nuez moscada. Es ideal para las personas que tienen problemas con la cafeína o la lactosa y que buscan suplir sus necesidades con otro tipo de opciones.

Consumido en bebidas frías o calientes o mezclado con otros componentes, este alimento mantiene regulado el sistema intestinal, previene el cáncer y se convierte en un suplemento para el crecimiento de los niños. El objetivo de Nutrisoya es posicionarse en la canasta familiar como una alternativa deliciosa que contiene diversos beneficios nutricionales.

Fusagasugá

el encanto de una infusión

Para las personas que se deleitan con el consumo frecuente de infusiones que guardan el olor y el sabor natural de las hierbas, existe una opción que se distingue de otras en su género. La flor de jamaica es una planta que se cultiva orgánicamente en Arbéluez y se deshidrata de igual manera en Fusagasugá, destinos en donde Productos Naturales Camiel elabora el producto final.

Esta empresa ha iniciado labores en el mercado hace tres años. La idea de trabajar con esta flor surgió cuando su gestora, Andrea Alvarado, conoció los beneficios de esta infusión para su salud y percibió un proyecto competitivo y promisorio.

Sin el registro Invima, la infusión de flor de jamaica no hubiera logrado su aspiración de llegar a almacenes de cadena, pero, ahora, gracias al concurso, esto es una realidad. Los esfuerzos de Andrea están encaminados hacia la sostenibilidad y reconocimiento de su marca.



31

alimentos

Fusagasugá



32

La gulupa tipo exportación

Conocido como el maracuyá de clima frío moderado, la gulupa se posiciona con mayor fuerza en el mercado nacional. De eso es consciente Mauricio Jiménez, un técnico agropecuario que pertenece a la Asociación de Productores de Frutos del Sumapaz, FRUTIPAZ.

La iniciativa por elaborar pulpa pasteurizada de gulupa surgió de la necesidad de aprovechar una fruta, catalogada como exótica en mercados como el europeo y que tiene un futuro promisorio y exportable, dado su sabor inconfundible, sus propiedades nutritivas y el resultado tranquilizante que genera en quien la consume.

Esta pulpa se convierte en un alimento práctico porque no necesita azúcar, ni licuarse o congelarse, simplemente se destapa, se mezcla y se agita, una ventaja que Mauricio aprovecha para darlo a conocer dentro de una sociedad acelerada. Por esta razón, ha enviado muestras desde Fusagasugá hacia otras regiones y países, poniendo en práctica los conocimientos recibidos a través del concurso para abrirse paso a nuevos mercados.

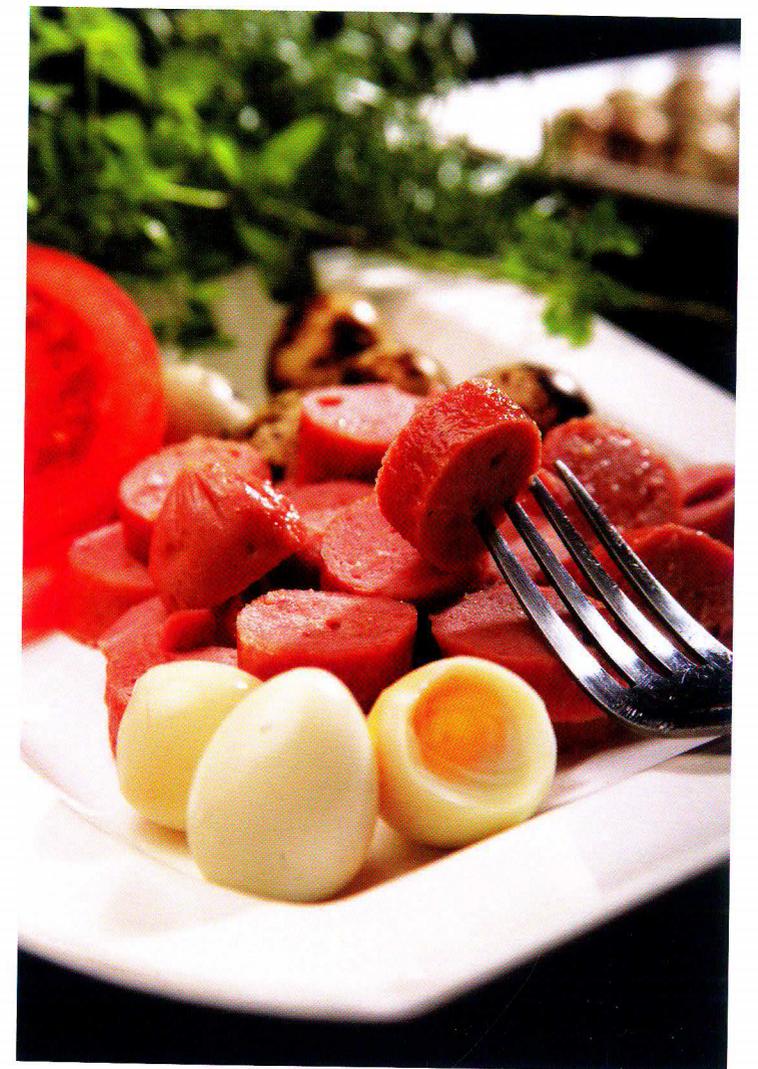
Fusagasugá

Salchicha de codorniz tipo gourmet

Optimizar los recursos de la empresa fue el factor que motivó a Edgar Rondón para producir un alimento tan innovador como las salchichas de codorniz, una carne libre de grasa, colesterol y con un alto contenido de proteínas y fibra.

Cárnicos Codorcol fue creada hace diez meses en Fusagasugá, pero la experiencia de más de treinta años con la producción del huevo de codornices, llevó a este médico veterinario a aprovechar la carne de los machos para preparar salchichas, que desde el inicio tuvieron aceptación entre amigos y familiares.

El buen resultado del producto, motivó a la empresa para elaborar otros embutidos como hamburguesas y chorizos, igualmente hechos a base de carne de codorniz. Una nueva propuesta alimenticia que desde el concurso buscó desarrollar estrategias de comercialización para mercados interesados en esta salchicha gourmet.



33

alimentos

Gachetá



La arepa de sagú en la cocina familiar

El almidón de sagú, por lo general, es ingrediente de coladas y achiras. La novedad que la empresa El Zaque quiere impulsar es la preparación de arepas orgánicas hechas a base de esta harina, huevo criollo y queso campesino.

La idea nació a partir de un proyecto estudiantil emprendido por el SENA desde hace año y medio, tiempo en el que Carlos Mauricio Prieto concibió toda la fase productiva de la arepa de sagú. El negocio empezó con puntos de venta móviles por el municipio y ahora pretende extenderse a los alrededores.

En vista de que en Gachetá existen pocos cultivos de la planta, El Zaque se ha asociado con otro ganador del concurso, Don Sagú, quien le ofrece la materia prima para elaborar las arepas. Con el propósito de buscar un complemento para su producto, Carlos tiene planeado lanzar al mercado el chorizo de conejo en los próximos meses.

Guasca

La salsa de acedera, base culinaria

Una hortaliza ácida poco conocida es procesada en una salsa que sirve de acompañamiento ideal para ensaladas y carnes. Por su sabor, que se asemeja al del limón y su aspecto se asocia al de la espinaca, la acedera es una planta que se convierte en la base para una gran variedad de alimentos.

Luz Mercedes Díaz hace parte de la Asociación de Granjeros Ecológicos de Guasca, Agregua. Hace cuatro años, en un intento por sembrar algo diferente, comenzó con el cultivo ecológico de la acedera con el fin de exportar la planta a Europa. Sin embargo, debido a varias dificultades que le impidieron enviar la cosecha, decidió experimentar y producir esta salsa.

La participación en el concurso la ha llevado a entablar contactos en las ruedas de negocio con restaurantes, clubes y hoteles que están interesados en su producto, gracias al sabor especial que le aporta a diferentes preparaciones.



alimentos

Guayabetal



36

Los beneficios del almidón de sagú

El cultivo de sagú es un arte milenario que hoy en día se está tratando de recuperar por las bondades que este alimento genera en el ser humano. José Ramiro Gutiérrez pertenece a una de las seis asociaciones de cultivadores, transformadores y comercializadores del almidón extraído de esta planta.

Cerca de sesenta familias de Cáqueza, Fómeque, Guayabetal, Fosca, Gutiérrez y Quetame trabajan desde hace cinco años en la producción orgánica de "Don Sagú", un almidón comúnmente conocido como achira. Éste sirve como insumo para todo tipo de panificados y comidas, una ventaja para quienes sufren de diabetes y colesterol alto, pues a diferencia de otras harinas ésta no contiene gluten.

Dadas sus propiedades, este producto se ha llevado varios reconocimientos, una carta de presentación que la empresa no sólo ha usado para darse a conocer, sino para adquirir más experiencia en mercados fuera de la región. Por tal motivo, las asociaciones buscan aumentar más cultivos con un sello de calidad, una responsabilidad propia del sector alimenticio.

Jerusalén

el tamarindo especial de Jerusalén

La mermelada de tamarindo es la elección predilecta de los clientes de la Asociación Agroindustrial de Indenaje, en Jerusalén, quienes prefieren este producto por encima de las otras mermeladas y néctares que se producen desde hace tres años en este lugar.

La iniciativa surgió de un proyecto estudiantil conformado por quince alumnos de último grado de secundaria, los padres de familia y algunos profesores que crearon empresa en el Colegio Departamental del municipio. Liderados por su rectora, María Helena Rodríguez, escogieron el tamarindo por ser una fruta que representa a la región.

El sabor agrídulce de la mermelada y sus altos contenidos nutricionales, como el sodio, el calcio y la fibra, fueron razones suficientes para que este producto estuviera exhibido en almacenes de grandes superficies. Sus consumidores han reclamado una mayor comercialización, por eso, los esfuerzos de esta microempresa están encaminados para continuar el proceso que se ha iniciado a través del concurso. Igualmente, la asociación busca que los alumnos de cada generación se motiven para estudiar y crear empresa, así como a sostener esta institución educativa que ahora es conocida por producir una mermelada especial.



37



Los cubios en nuevas preparaciones

En las comidas típicas del altiplano cundiboyacense no podía faltar la cocción de los cubios en las recetas culinarias de las abuelas, una práctica que se ha ido perdiendo paulatinamente, por la influencia de culturas extranjeras. Basándose en esto, Gloria Peñalosa ha elaborado unos cubios encurtidos que muestran una nueva manera de prepararlos y de saborearlos.

Hace cuatro años, cuando empezó a experimentar artesanalmente con los encurtidos en el municipio de La Mesa, le recomendaron consumir grandes porciones de tubérculos para contrarrestar una enfermedad que padecía. De esta manera fue como los cubios pasaron de la canasta al frasco y creó la empresa bajo su nombre.

Por la forma en que está hecho, el cubio es la versión del jengibre japonés, por eso, Gloria busca convertirlo en ingrediente de platos exóticos. Para lograrlo, se ha asociado con Rosa Stella Rubio, participante del aderezo de ajo y manzana en el concurso, para establecer una planta que facilite su producción.

el escargot de La mesa

Buscando diversificar el caracol para usos gastronómicos, Helixcoop de Colombia, Cooperativa Multiactiva de Helicultores, ha trabajado en la obtención de una carne procesada de caracol baja en grasa y calorías, con un alto contenido de proteínas. Este alimento tiene la cualidad de consumirse solo, con aderezos o como base para entradas de platos fuertes.

Atendiendo la necesidad de adelantar gestiones que reglamenten la explotación del cultivo de este animal, esta asociación pretende demostrar los beneficios que este producto genera en el organismo humano, especialmente con el rejuvenecimiento de células.

Diego Granados, uno de los cincuenta socios que sirven de proveedores a la cooperativa en La Mesa, lleva más de dos años procesando esta carne y habla con propiedad sobre las innumerables posibilidades que se han generado para posicionar el producto en el mercado nacional y abrir espacios internacionalmente.



alimentos

La Palma



40

helado con sabor a mango biche

Un helado hecho a base de pulpa de mango biche, cáscara deshidratada, sal y leche condensada es la nueva opción que ha empezado a surgir en el negocio de las heladerías. Compiendo con los tradicionales, este producto busca posicionarse en todo el país.

Esta idea nació de una iniciativa de Edgar Piñeros por crear un alimento innovador. Al ver en las esquinas y calles vendedores ofreciendo mango biche con sal, este empresario ideó una fórmula que reuniera esta combinación.

Hacienda On Piñeros funciona en La Palma desde hace dos años, inicialmente con una distribución del helado en treinta y dos municipios. Como resultado del concurso, donde obtuvo el Registro Sanitario del Invima, la tabla nutricional y el código de barras, el producto ha ido incursionando en mercados fuera del departamento. Incluso, es posible que fuera del país, pues con el registro de marca otorgado en la Florida, Estados Unidos, Edgar espera la certificación para exportar sus helados.

Pacho

caramelos endulzados con la mejor naranja

La naranja de Pacho, reconocida como la mejor de Colombia, endulza los caramelos duros preparados por Clemencia Alarcón desde hace cinco años. En un intento por hacer productos alimenticios diferentes al tradicional jugo, Delicias de la Casa produce arequipes, mermeladas y bocadillos a base de esta fruta.

Los dulces son los que han tenido mayor acogida entre sus clientes, por eso, el enfoque que se le ha dado en cuanto a mercadeo y comercialización. Temas discutidos y visualizados en las capacitaciones del concurso.

Su municipio da toda la materia prima para la elaboración de los caramelos y, para aprovechar la naranja que muchas veces se pierde en los cultivos, Clemencia no agota las ideas para fomentar el crecimiento de su empresa y lanzar más productos que manejan esta misma línea.



41

alimentos

San Bernardo



42

La riqueza de La papayuela en San Bernardo

De las veinte frutas utilizadas para la preparación de conservas, el dulce de papayuela ha sido elegido por Pulpas Zamora para impulsar el producto elaborado desde hace diez años.

Octavio Carrillo, ingeniero industrial de la empresa, le atribuye el reconocimiento concedido por el concurso a la experiencia en la producción del dulce y al bajo contenido de calorías identificado en la tabla nutricional. Sin embargo, la mayor oportunidad para esta empresa se dio con la apertura de espacios en almacenes de grandes superficies, para la exhibición del producto.

Debido a la particularidad que tiene el municipio de San Bernardo en cuanto a variedad de climas, es posible el cultivo de frutas de tierras aptas para ambientes fríos, templados y calientes, una riqueza que esta compañía ha aprovechado para generar empleo a cultivadores y producir a una escala que se centra en la distribución a tiendas naturistas, actualmente.

San Francisco

café para Los amantes de Lo natural

El cultivo del café orgánico se concentra en un municipio que reúne todas las características ambientales y terrenales para producirlo. La Asociación de Fruticultores de San Francisco, AFRUSAN, lleva ocho años implementando abonos orgánicos en el café y los frutales de las siete fincas que hacen parte de la organización.

Álvaro Perilla es uno de los socios que ha encaminado este proyecto que hoy ve materializado con la certificación otorgada por Bio Latina, una entidad internacional que ha reconocido sus esfuerzos por mantener el café dentro de los parámetros ecológicos establecidos.

Con un proceso que se realiza de forma natural, en cuanto al manejo del grano, la recolección y el secado, la asociación está en la búsqueda de aumentar el volumen de fincas productoras y certificadas. Álvaro está convencido de que la ausencia de químicos es la propiedad que buscan los amantes del café, pues se convierte en una bebida saludable en la que está consignada la magia de su sabor.



43

alimentos

Subachoque



quesos aromatizados de subachoque

Sabores, olores y texturas se mezclan en los quesos aromatizados bajos en grasa y con adición de especias elaborados por Buenaventura Duitama, un habitante del municipio de Subachoque que se ha interesado en incentivar el consumo de quesos madurados en la región.

El queso de finas hierbas, con el que ganó el concurso, está preparado con albahaca, tomillo y orégano, una combinación que sirve de preparación para todo tipo de carnes o de acompañamiento para bebidas calientes. La popularidad de este queso lo impulsa a sacar al mercado más opciones como ajo, picante y pimienta.

Hace sólo un año, Lácteos Casúa está constituida como empresa legal y la rápida acogida que han tenido los productos ha sorprendido a su creador, quien dio inicio a esta idea como un proyecto estudiantil y ahora se concentra en desarrollar su plan de negocios para incursionar en restaurantes y hoteles.

Tabio

Los cítricos que endulzan

Sacarle el dulce al amargo de los cítricos es la intención de Somoz Gourmet, una empresa que elabora desde hace tres años conservas, mermeladas, compotas y salsas, aprovechando toda la riqueza de frutas que ofrece el municipio de Tabio.

Edna Zethelius se ha interesado en aquellas frutas desaprovechadas en algunas fincas de la zona y ensayando con los cítricos, ha preparado una mermelada que contiene trozos de naranja, toronja y mandarina, una fusión de frutas cultivadas orgánicamente.

La asociatividad está presente en Somoz Gourmet, desde los productores de frutos, el artesano que diseña las cucharas de guadua para las mermeladas, hasta quienes transforman la fruta para convertirla en una exquisita jalea, aportan su trabajo para obtener un producto de calidad y mantener una alianza favorable para su presente y futuro.



alimentos

Tocancipá



46

hierbas deshidratadas Listas para consumir

Encontrar en la alacena hierbas deshidratadas facilita la preparación de los alimentos y mejora el sabor de las infusiones. Es por ello que Miguel Enrique Medina, uno de los fundadores de la Asociación de Cultivadores de Plantas Medicinales, ACUPIMED, trabaja desde hace seis años con veinte especies clasificadas en plantas aromáticas, condimentarias y medicinales.

Sin mezclas, ni aditivos o colorantes, ni preservativos químicos, estas hierbas tienen un mayor tiempo de vida por el proceso de deshidratación al que son sometidas.

Con cultivos orgánicos en Chocontá y una sede comercial en Tocancipá, esta asociación genera empleo en la región. Siete personas trabajan continuamente en la planta y dieciséis mujeres son contratadas en temporada de cosecha. Una labor que ha trascendido a otros escenarios apoyados por el concurso y por entidades en el territorio nacional.

Ubaté

galletas con saber casero

Siendo la capital lechera de Colombia, Ubaté tiene en el sector alimenticio a una repostera que creó unas galletitas con crema de leche que se han convertido en el placer de turistas y habitantes del lugar.

Desde hace año y medio, Lorenza Cadena tiene un local en el parque principal del pueblo en donde vende ponqués, postres y galletas que ha venido haciendo por tradición familiar desde hace 20 años, tiempo en el que creó la microempresa Salka junto a su esposo. Ella participó en "Provócate de Cundinamarca" porque no había comercializado estas galletas y el concurso le daba la oportunidad de hacerlo.

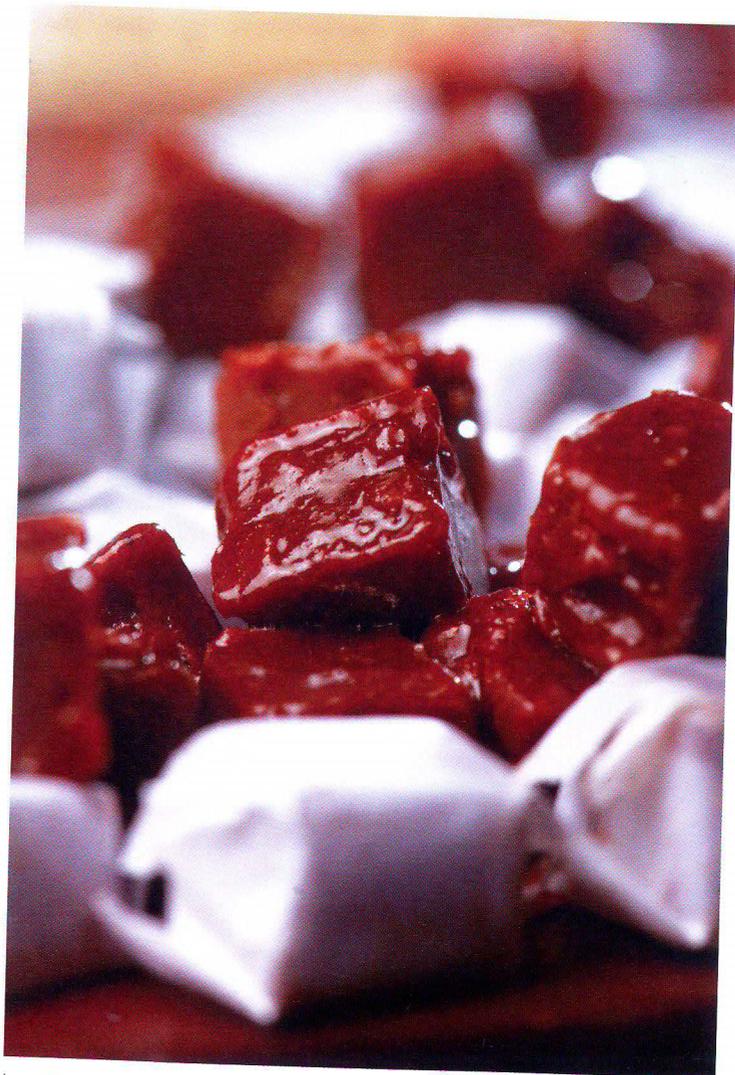
La idea surgió a partir del sobrante de crema de leche que le quedaba y con la mezcla de harina y otros ingredientes secretos de la casa, formó la masa en forma de achira. Con el éxito de este producto, Lorenza piensa impulsar el ponqué aliado de vino, una tradición familiar que piensa comercializar.



47

alimentos

Villeta



48

caramelos que prolongan el sabor de la miel

Bajar la miel del apiario, procesar naturalmente la materia prima y elaborar los caramelos de miel de abejas fue el proceso realizado por un grupo de estudiantes de la sede rural del Colegio Alonso Olaya en Villeta, como parte del desarrollo de un proyecto pedagógico empresarial.

Once jóvenes entre once y dieciséis años, liderados por la docente Flor Alba Martín, buscaron un producto que representara a la región y fabricaron un caramelo hecho con miel, azúcar y leche en polvo. A diferencia del resto de productos que se encuentran en el mercado, estos dulces los prepararon bajo una consistencia dura para prolongar el sabor de la miel.

Dado que el concurso les dio las herramientas para evolucionar su idea inicial, estos empresarios, a pesar de su corta edad, lograron crear una agrupación productiva viable y con proyecciones a futuro llamada Comunidad Iló Grande. Tanto así, que hoy alrededor de cincuenta alumnos están involucrados en esta dulce empresa.

Zipaquirá

a la conquista de nuevos paladares

Una empresa en Zipaquirá elabora productos que hacen parte de la cocina tradicional del campo, rescatando así las recetas culinarias de antaño para la apertura a nuevos mercados.

Por ello produce la salsa de arracacha, una opción que facilita las preparaciones de comidas, acompaña todo tipo de platos e incluso puede consumirse sola. La primera reacción de quienes la conocen es de curiosidad, pero una vez que la degustan quedan complacidos. Gracias a que la arracacha es un tubérculo bajo en azúcar y rico en potasio, se convierte en un ingrediente que no debe faltar en la alimentación.

Eustorgio Bustos, propietario de la Comercializadora de frutas y pulpas, COMFRUPULP, se especializa en fabricar estos productos innovadores y libres de químicos. El concurso ha sido una herramienta eficaz para atraer a clientes foráneos que buscan beneficios nutricionales y se deleitan con exóticas preparaciones.



49

alimentos

Zipaquirá



50

el aderezo de tomillo, unión de sensaciones

Mientras la tierra está siendo abandonada por algunos cultivadores, Martha Luisa Triviño, por el contrario, ha encontrado en el campo una oportunidad para aprovechar esta materia prima. Por ello, ha desarrollado el proyecto con el tomillo en la vereda San Jorge de Zipaquirá.

En su empresa Renacer, Unión de mujeres trabajadoras San Jorge, lleva tres años trabajando con los cultivos orgánicos de esta hierba. Experimentando artesanalmente, ha procesado la hoja y la flor del tomillo para crear una especie de aceite que sirve de aderezo en todo tipo de carnes e igualmente como tratamiento medicinal para algunas enfermedades.

Con los fundamentos dados por el concurso, esta mujer ha asumido el papel de empresaria y ha empezado a distribuir su producto en restaurantes. Principalmente, ha difundido la importancia de darle al paladar un nuevo sabor y olor, algo que este aderezo logra maravillosamente.

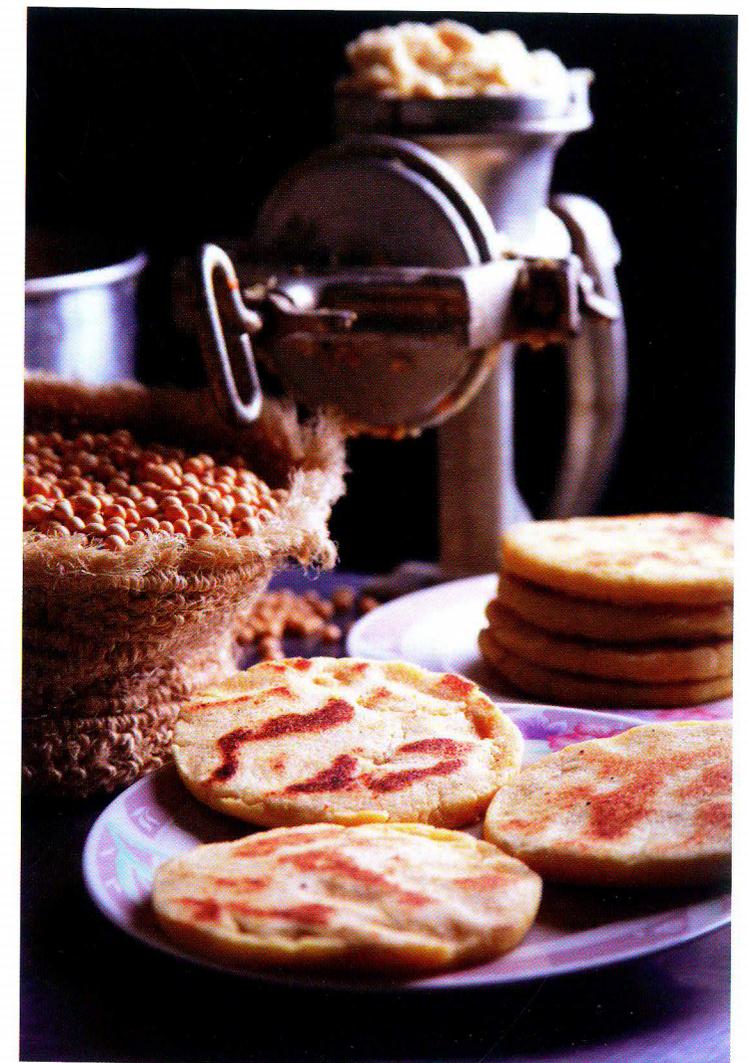
Zipaquirá

La soya sí alimenta

La arepa de soya es el resultado de un proyecto de la Asociación de Mujeres Cabeza de Hogar, MUCAHO, que durante doce años ha trabajado con la comunidad de Zipaquirá para hacer alimentos a base de esta leguminosa.

Flor Alba Rincón, líder de la agrupación, identificó los malos hábitos alimenticios de noventa familias de barrios vulnerables del municipio, por lo que decidió concebir un producto de frecuente acogida y con un alto contenido proteico. Sus clientes han respondido adecuadamente al producto y la idea es masificar el consumo de la soya y aclarar la diferencia entre alimentarse y comer.

Con el premio recibido, las cinco mujeres que trabajan directamente con la asociación y las quince que lo hacen de manera informal, sienten que se valora la labor que hacen a diario, un estímulo que ha fortalecido la empresa y ha permitido que sus ventas se incrementen dentro y fuera de Zipaquirá.



51

alimentos

Zipaquirá



ciruelas que renuevan

Las bondades del chocolate son aún desconocidas por una parte de la población, especialmente para quienes han eliminado de los hábitos alimenticios su consumo. Mónica Casallas pretende recuperar esta imagen perdida con la producción y comercialización de unas ciruelas rellenas de arequipe y recubiertas con chocolate.

Hace cuatro años, Chocolates Moniq empezó en el taller de una cocina en Zipaquirá, en donde se probaron recetas que mostraron los beneficios de este alimento, regula el sistema digestivo, mejora la piel y aumenta el ánimo. Además, con la combinación de una fruta se garantizan aún más las ventajas del producto.

Estas ciruelas son distribuidas en restaurantes y tiendas especializadas en Bogotá, Sopó y Zipaquirá. Según los estudios que resultaron de las asesorías del concurso, este es un producto para exportar porque caracteriza el país y representa las virtudes del chocolate. Por ello, Mónica encontró en la legalización de su empresa y la exhibición de su producto en grandes superficies la oportunidad para dar a conocerlo en el mercado y proyectar las ciruelas de chocolate como un producto de calidad.

Zipaquirá

galletas con carne de caracol

En vista del éxito de los productos cosméticos con baba de caracol producidos por Baño de Luna en Zipaquirá, Nohora Luz Cañón, la creadora de esta empresa, decidió hacer las galletas con carne de caracol Emo, pensando en otra alternativa de consumo que fuera agradable a la vista y, lo más importante, al paladar de sus clientes.

Al inicio, la reacción de las personas suele ser distante, pero una vez que las prueban expresan su gusto y admiración. El caracol que utilizan es cultivado orgánicamente y al ser insaboro le agregan anís, picante, albahaca, laurel o cualquier ingrediente que complementa este alimento rico en proteínas.

En ocho años de investigaciones, Nohora ha comprobado los beneficios de este producto en el ser humano, principalmente para reducir los niveles de colesterol y triglicéridos. Ahora que el concurso le ha permitido incursionar en el mercado, tiene en mente sacar más novedades hechas a base de caracol.



alimentos

Zipaquirá



La mejor combinación del alfajor

Dos productos no podrían complementarse mejor, una canastilla de pan y unos alfajores forman una armonía visualmente atractiva y contrastan los sabores de manera natural. Alfajores de chocolate blanco, negro y manjar blanco con coco deshidratado acompañan esta canastilla original.

La panadería que ofrece Industrias Majo en Zipaquirá pretende alejarse de las fórmulas tradicionales, una idea que fue concebida por dos jóvenes hermanos que crearon empresa en el colegio. Con diecinueve años, José Alejandro García trascendió su proyecto escolar a la realidad y de las aulas pasó a escenarios empresariales. Particularmente en la "Feria de Jóvenes Empresarios", realizada en Corferias, en donde aprendió de las experiencias con otros participantes.

Actualmente vende sus productos en cinco colegios, dos cooperativas y se ha asociado con Flor Alba Rincón, otra de las ganadoras del concurso, para elaborar pan de soya, un nuevo proyecto con el que busca expandir su negocio.

Zipaquirá

ponqué de frutas y granos

Un producto de pastelería puede ser nutritivo y apetecible a la vez. Un ponqué con pulpa de fruta es elaborado con una harina de siete granos que brinda las proteínas y vitaminas necesarias para una dieta balanceada.

Frijol, garbanzo, arveja, lenteja, maíz, soya y maní confluyen en una harina que es molida y procesada por Productos de la Granja, una empresa que elabora en Zipaquirá, cincuenta y dos referencias en galletas de fruta y sal. Un proceso que comenzó hace cuatro años cuando Luis Antonio Barrero, un profesional en comercio internacional quedó desempleado y decidió incursionar con unas galletas rústicas de café en una panadería familiar.

Con un negocio en ascenso, esta microempresa ha tenido la oportunidad de distribuir a hoteles y casinos, y con la apertura de un local dentro de un importante centro comercial de Bogotá, los productos de la granja se conocerán aún más.



alimentos

Zipaquirá



56

trufas con el sabor típico colombiano

Las trufas se convierten en las preferidas de los amantes del chocolate, aún teniendo en cuenta que su origen europeo no impide que en regiones tan lejanas como Colombia se aprecie este tipo de dulces. Sin embargo, la empresa Chocolates con Diseño quiso introducirle un ingrediente muy autóctono que representara al país.

Piedad Ospina es una diseñadora industrial que desde hace tres años prepara las pulpas de frutas típicas como el maracuyá, el tamarindo, la mora y la guanábana, y las agrega a las trufas. Una combinación que se busca imponer en el mercado corporativo, pues estos productos están diseñados para la publicidad de reconocidas empresas.

La fusión de los chocolates con el diseño es la consigna de Piedad y las diez personas que trabajan con ella, quienes en temporada alta pueden producir hasta quince mil unidades.

Una cifra que ha ido en aumento debido a la gestión emprendida por el concurso y a la participación en las ferias gastronómicas y empresariales más importantes del país. Con este reconocimiento, esta empresaria busca seguir cautivando a sus clientes con dulces detalles.

Jurado Alimentos

PATRICIA CHAPARRO
Facultad de Ingeniería de Alimentos
Universidad de la Salle

PATRICIA JIMÉNEZ
Facultad de Ingeniería de Alimentos
Universidad de la Salle

RAÚL MÉNDEZ
Facultad de Alimentos
Universidad Incca

SILVIA INÉS TOBÓN FERRER
Director de calidad
Federación Nacional de Cafeteros

JAIRO HERNANDO MORENO ORJUELA
Ingeniero de Alimentos
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos
(ICTA) Universidad Nacional

OLGA PATRICIA RONCANCIO
Directora Competitividad
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico

RAÚL MENDEZ MARTÍNEZ
Director Diplomado "Plazas de Mercado"
Universidad Incca

LEONOR ESPINOSA/ MARISOL DELGADO
Propietaria Restaurante Leo Cocina y Cava
Chef

YINETH PIÑEROS
Ingeniera química
Universidad Jorge Tadeo Lozano

DISNEY RODRIGUEZ
Almacenes Éxito

NORMA CONSTANZA LÓPEZ
Dirección Especialización en Ciencia y Tecnología de
Alimentos
Universidad Nacional

MARITZA GONZÁLEZ
Jefe de Negocios
Éxito Country

LILI SANTRINCH
Jefe Regional Frescos
Almacenes Éxito

CLAUDIA BETANCUR, MARÍA ALEJANDRA CHAUX,
MAYRA RUIZ, RICARDO ZORRO
Equipo MEGA
Cámara de Comercio de Bogotá

57

artesanías

Chía



macrochet: La fusión de dos artes

Dos técnicas se unen en la confección de una cortina: el macramé y el crochet. Como parte de un saber antiguo, el primero de estos se refiere al arte de hacer nudos a mano y el segundo al tejido en aguja de hilos.

La idea de esta fusión es concebida por cuatro hermanas artesanas que ven la oportunidad de exhibir y comercializar sus artículos en espacios diferentes al de sus hogares en Chía.

Macrochet Espars, nace de ese interés e inicia hace más de un año un proceso de constitución de la empresa, a través de las herramientas brindadas por el concurso.

Doris y Graciela Espitia lideran este proyecto que, con la experiencia de más de treinta años en el trabajo de las artesanías, les da la seguridad de ofrecer unas cortinas hechas a mano con colores crudos que se complementan con todo tipo de ambientes.

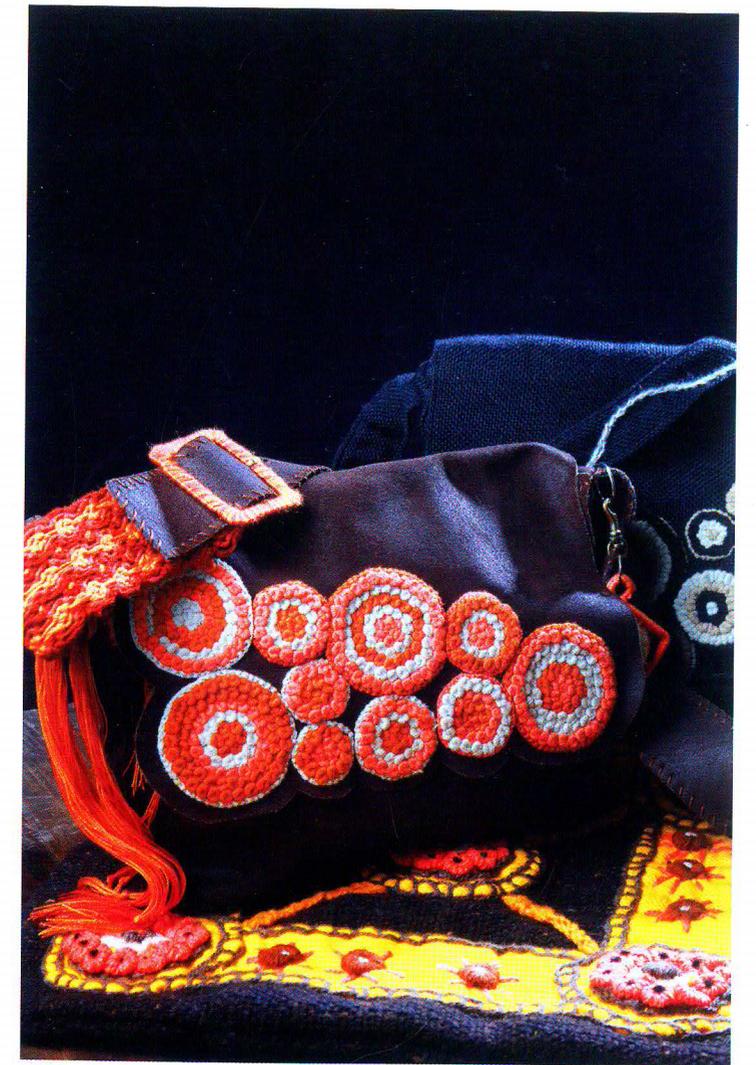
Chía

puntadas antiguas sobre el cuero

Cada lazo, cadeneta o punto rococó bordado sobre los bolsos de cuero es un paso más hacia la meta que se trazó hace apenas dos años y medio Daisy Quintana, una diseñadora de Medellín que instaló su taller en Fonquetá, Chía para trabajar con mujeres de la vereda.

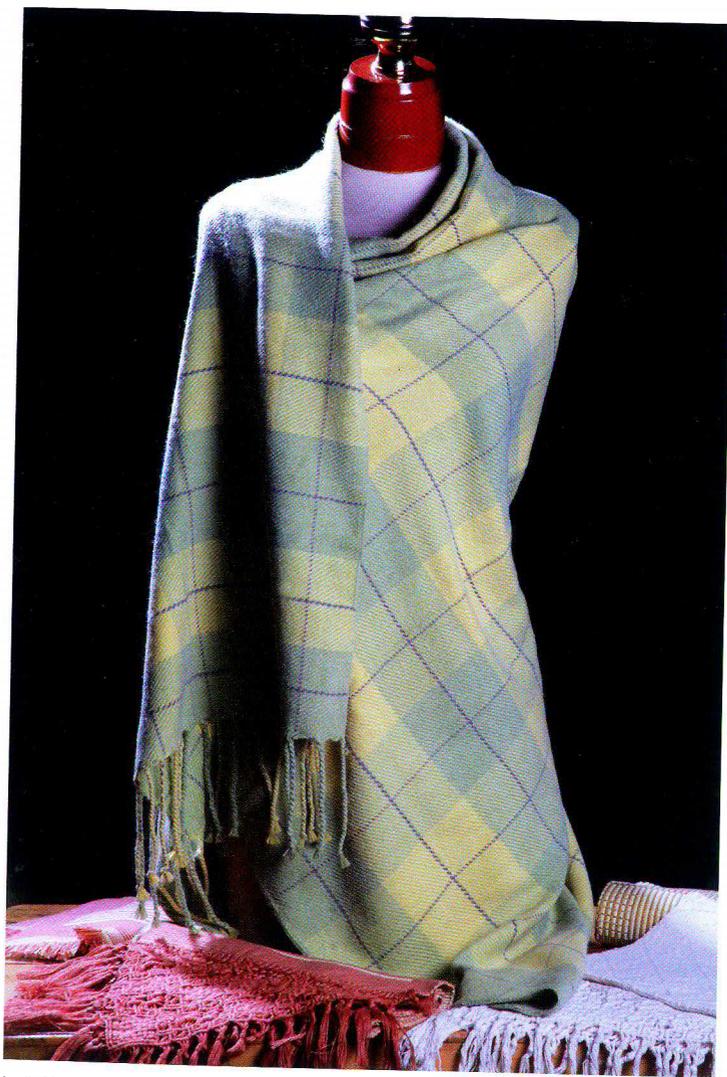
Comenzó haciendo lo que muchos ven como lo más obvio: artesanía tradicional hecha a mano. Pero su preocupación por rescatar el arte tradicional la llevó a evolucionar los cojines que hacían estas artesanas y plasmó sobre el cuero los bordados más antiguos que ella misma ha aprendido día a día.

La lana, la seda y el algodón se unen en las manos de estas trabajadoras que fusionan materiales y técnicas para confeccionar bolsos y accesorios. Su originalidad y producción, ha llevado a Fusión Artesanal a prepararse para participar en ferias especializadas en artesanías y a entrar al mercado de Bogotá y sus alrededores.



artesanías

Cucunubá



62

el poncho escocés

Así como en la región antioqueña es común encontrar el poncho blanco y de algodón en el atuendo de los campesinos, en Cundinamarca ahora se puede apreciar un poncho escocés con colores pastel y hecho en lana de angora para las mujeres del campo y la ciudad.

En vista del gusto que Diana Murcia tiene por este producto, esta artesana, quien aprendió sus habilidades por herencia de sus padres, participó en el concurso con la empresa de la que hace parte, Sueños por Cucunubá, para mostrar que en su municipio aún se usa este tipo de prenda.

Al darle vida con los colores amarillo y verde y el uso de un material poco trabajado, su concepto se ha materializado. Cuando les cuenta a sus clientes que su producto ha obtenido un reconocimiento, la apoyan con sus creaciones, algo que la motiva para abrir un almacén propio.

Cucunubá

La ruana por Colombia

Esta creación de Luz Ángela Cuevas es el resultado de un patriotismo enfocado a extranjeros y colombianos que desean un obsequio útil y de fácil recordación. Elaborada en acrílico y angora, la ruana por Colombia tiene un tejido sutil de la bandera del país y representa a la perfección la fibra de conejo que se obtiene en Cucunubá.

Quien visita el pueblo queda seducido cuando observa en la montaña las letras que componen el nombre del municipio. Y tan alto como ese letrero son los deseos de Luz Ángela, quien junto con cuatro socios creó hace un año "Sueños por Cucunubá".

En el taller trabajan cinco artesanos que se encargan de la producción, una labor que la empresa desea extender con la generación de más empleo en el municipio. Es un compromiso de sus gestores, pues las prendas son fabricadas a mano y no industrialmente, una característica que le da exclusividad a estos diseños.



63

artesanías

Cucunubá



64

teJedor de sueños

Si bien es cierto que el tejido suele atribuirse a una labor exclusiva de mujeres, un hombre de tan sólo 26 años se dedica a las artesanías desde niño porque en su ambiente familiar siempre ha visto los telares. De ahí su interés por combinar lo tradicional y lo novedoso en una ruana elaborada en lana de angora.

Yebrail Rincón, socio de Sueños por Cucunubá, le transmite a la nueva generación la importancia de mantener la actividad artesanal en el municipio, especialmente cuando los jóvenes suelen escoger otros trabajos. Este artesano aprovecha la producción de ovejas y la buena lana que ofrece la región para fortalecer el negocio.

Gracias a la experiencia con los otros ganadores, se da cuenta de que ser uno de los pocos tejedores hombres es una ventaja que debe aprovechar. Sueña con viajar a otros países para aprender sus culturas y sus artesanías, y de esta forma compartir ideas y proyectos a futuro.

Fúquene

por el arte y La ecología

A la orilla de la carretera, en el municipio de Fúquene, una microempresa elabora artesanías en junco desde hace tres años. Como parte del crecimiento empresarial al que le están apostando las diez familias que trabajan en COOPPEC, una de las artesanas decidió participar en "Provócate de Cundinamarca".

Con la línea de Artesanías El Laurel, Flor Alba Briceño creó un portacazuela. Inicialmente, su idea era presentarse con una silla azul, pero pensó que el color era parte fundamental de la artesanía y para hacer más sencillo el producto cambió de visión. Éste ha sido admirado por los turistas que se detienen por el camino a comprarle sus piezas creativas.

El portacazuela es hecho en junco, una planta que crece en la laguna de Fúquene y que en gran cantidad se convierte en un agente perjudicial, razón por la cual los artesanos no sólo descontaminan el lugar sino que aprovechan este recurso para la elaboración de otros muebles para la mesa y el hogar.



65

artesanías

Guatavita



cuatro utensilios en una sola pieza artesanal

El cristal fundido, la cerámica, el calor de los hornos y las raíces precolombinas más antiguas se unen en piezas artesanales para mesa y cocina, lugares tan sagrados como los petroglifos indígenas que Luis Hernando Prieto usa como inspiración para sus diseños.

Su empresa familiar, Luis H. Prieto Ltda., lleva más de 30 años fabricando artesanías que hoy se destacan por una de sus creaciones más recientes: un centro de mesa que porta en un sólo objeto vinagrera, aceitero, salero y pimentero, fusionados todos en una media esfera que evoca las lunas de Guatavita, tal como su inventor quiere representar.

El apoyo para la comercialización de su producto en reconocidos lugares y las asesorías otorgadas por el concurso, han sido un respaldo a la hora de ofrecer sus brillantes piezas a compradores nacionales y extranjeros. Un resultado que lo llevará a participar en las ferias más reconocidas de artesanías del país, y en la posible exhibición de sus productos en almacenes de cadena y de diseño.

Girardot

Joyas en semillas de melón

Instaurado como un taller artesanal familiar, Alparsy Ltda. se ha consolidado por treinta años en una empresa que se ha dedicado a la elaboración de accesorios usando diversas semillas como el totumo, la patilla, el anón y el durazno.

Dado que Girardot es una región apta para el cultivo de gran variedad de frutas, la obtención de estos materiales facilita la labor de Marco Antonio Villarreal, el promotor de estos productos. Al buscar en nuevos campos, este artesano se encuentra con una semilla poco trabajada y por eso decide crear diseños con la semilla del melón que, combinada con otros materiales obtenidos de la naturaleza, logra diseños que enmarcan esta manualidad.

Este contador público convertido en artesano refleja sus habilidades innatas en la joyería que diseña con los recursos que encuentra a su alrededor, por eso ha sido convocado para representar a su municipio en varios eventos y para participar en reconocidas ferias especializadas que le abren las puertas a nuevos mercados.



artesanías

Guachetá



68

una moda funcional

La mujer moderna busca usar atuendos que sigan los parámetros de la moda y sean igualmente funcionales. Ese es el objetivo de Margarita Rubiano al confeccionar un gemelo: un conjunto de chaqueta y blusa hecho con lana de oveja.

Diseñados en el mismo color y estilo, las dos prendas se presentan como una alternativa diferente a los anteriores tejidos y diseños que se comercializan en la Casa de la Cultura de Guachetá, el lugar en donde Margarita y otras 25 mujeres se reúnen dos días a la semana para elaborar y vender sus creaciones.

Esta artesana de 59 años se siente motivada para realizar una tercera pieza y comercializar el rediseño obtenido en las capacitaciones brindadas por el concurso, especialmente después de vender su producto ganador a una turista estadounidense, quien reconoció la calidad y originalidad de su trabajo.

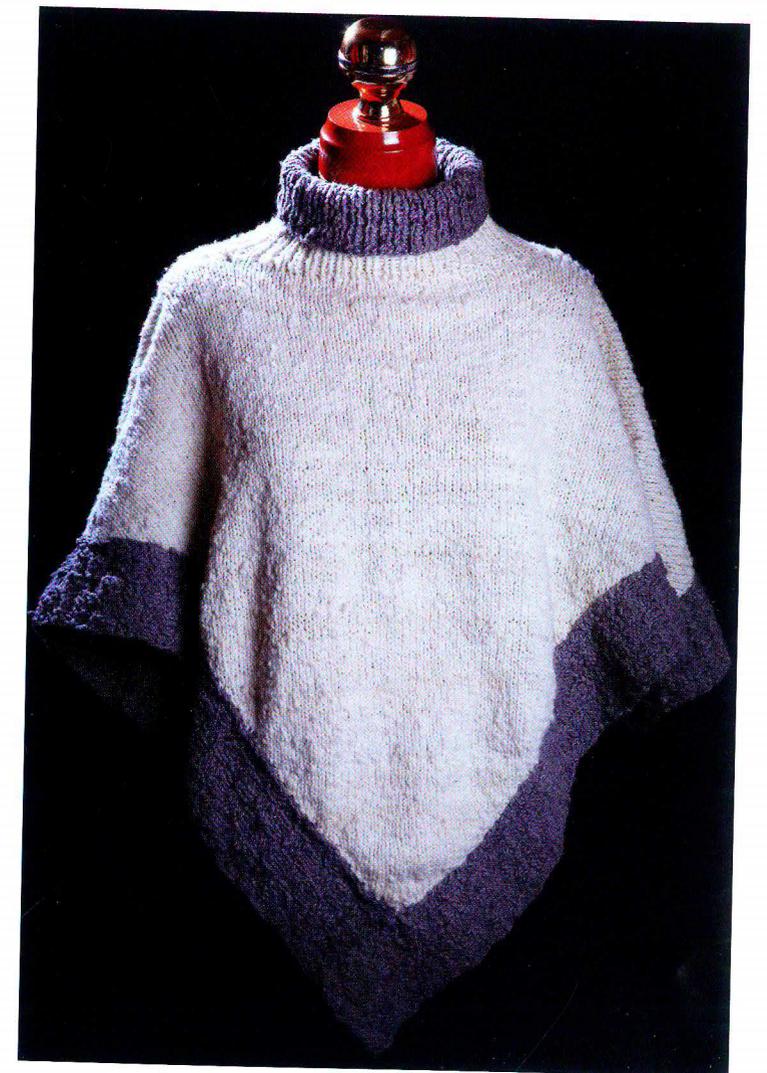
Guachetá

una ruana versátil

La ruana ha sido el traje típico por excelencia de los habitantes del territorio cundiboyacense, y parece que el tiempo no ha sido obstáculo para que esta prenda se imponga en el guardarropa femenino.

Partiendo de esa idea, María del Carmen Alarcón es una artesana que combina la tradición de los campesinos del municipio de Guachetá y la moda que ha llegado inevitablemente a la región. Desde que vio en su pueblo a un ecuatoriano vendiendo ruanas con diferentes diseños, ella se propuso hacerlas versátiles, con cuellos tortuga, cuellos camiseros, mangas, bordes, colores y adornos que llaman la atención.

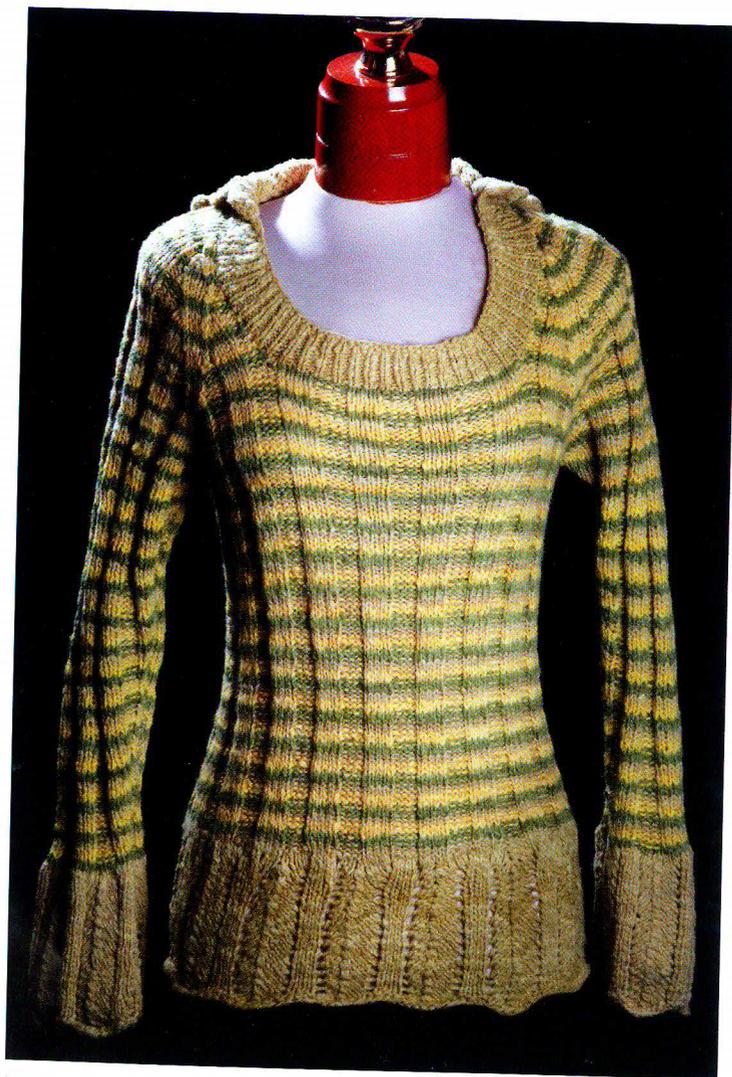
Su idea ha dado resultados, pues a partir del concurso, María del Carmen montó un taller en su casa bajo su mismo nombre, a donde asisten veinte personas, entre vecinas, compañeras y amigas, para realizar tejidos y compartir experiencias. Este trabajo asociativo pretende trasladarlo a las aulas de la escuela, en donde los niños se han interesado por aprender de las artesanías de su municipio.



69

artesanías

Guachetá



saco obtenido de La naturaleza

Abstraer de la naturaleza tintes para confeccionar sacos es la técnica utilizada por María Antonia González, una artesana que trabaja en la Casa de la Cultura de Guachetá desde hace tres años. La idea de teñir la lana de oveja en nuevos tonos, permite trabajar con colores distintos a los habituales.

Si bien los químicos son más prácticos y rápidos, resultan ser costosos, por lo que María Antonia consigue de los bosques plantas como el laurel y la lengua de vaca para adquirir un color verde y amarillo. Después de moler, colar y teñir, lo que resta es crear un modelo que complemente el saco ideal. A sus 60 años, esta artesana sabe que la edad no es impedimento para aprender nuevas destrezas, más si tiene la oportunidad de recibir capacitaciones que la motivan a continuar con su labor.

70

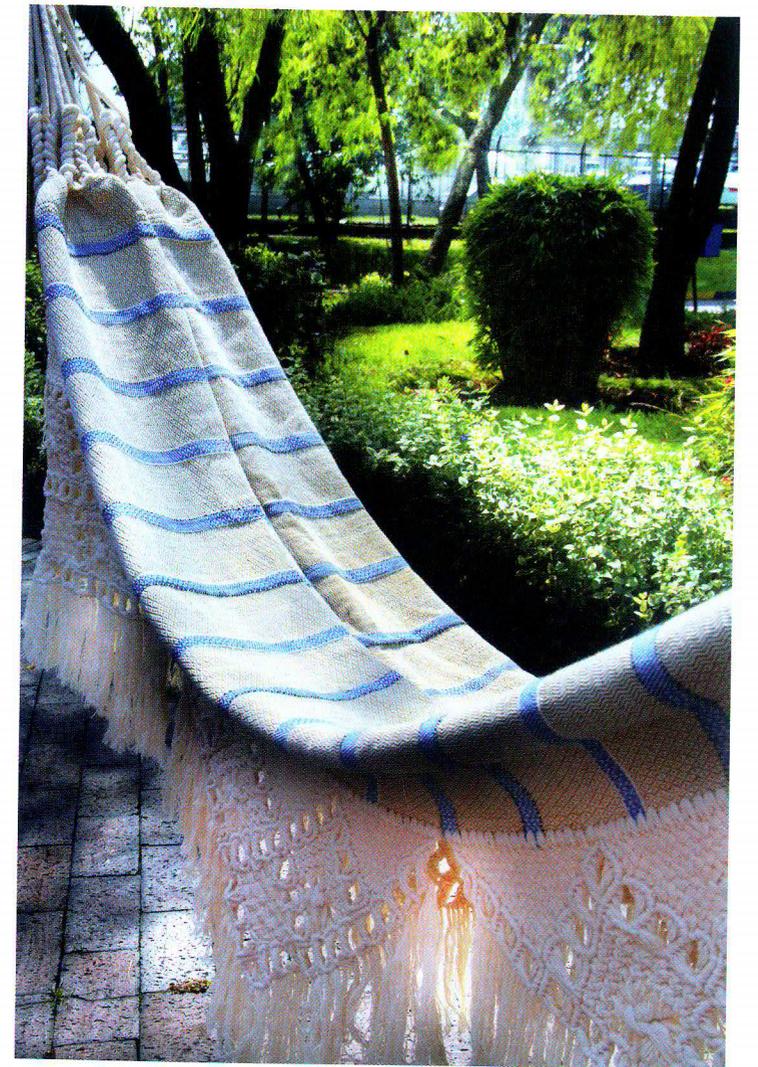
La Calera

La hamaca diseñada en La Calera

Buscando recuperar el arte de la tejeduría de los muiscas en manos de nuevas generaciones, Lilibiana Rozo ha elaborado una hamaca en macramé con nudos armónicos y simétricos que representan ese ideal.

Competir con las reconocidas hamacas de otras regiones del país, ha sido un reto para esta artesana, quien ha pensado que el clima frío característico de la zona, más que un impedimento es un factor para potencializar todo su ingenio. De ahí que esta hamaca doble de algodón esté fabricada en un tono blanco que combina de forma sutil con un color pastel.

Gracias a la cooperación del concurso, se ha constituido El Taller de Laura Juliana, en La Calera, en donde hace más de un año se crean productos de telar manual. El resultado de esta formalización, es la oportunidad que ha tenido Lilibiana para abrirse campo en el mercado, especialmente con la participación en la Feria Nacional de la Mujer Empresaria 2008.



71

artesanías

La Calera



Un juego de mesa funcional y estético

Un producto pensado para reunir a la familia alrededor de un eje común, es el elemento inspirador que tiene Julia Parra para crear un juego de mesa, compuesto por un portacaliente, individuales y portavasos. Colores que decoran pero que significan tiempo, tradición, naturaleza y ciudad, conceptos que hacen parte de la semiótica reunida en estas piezas artesanales.

Su empresa Jucapari, constituida hace un año, maneja en este producto la fusión de materiales como la cerámica, la madera y el tejido en telar. Que además de decorativos, son lo suficientemente resistentes para soportar ambientes exteriores.

El concurso le ha servido para confirmar que vale la pena volver al campo y retomar el gusto de usar las manos para tareas ancestrales. Desde su taller en La Calera, continúa gestando un compromiso trazado gracias a su saber hacer.

La Mesa

muñecas aromáticas del amero dorado

El amero del maíz que se desecha en las fincas de La Mesa se convierte en materia prima para la fabricación de sus muñecas. María del Tránsito Pérez es una artesana que desde hace diez años recolecta este material y le enseña a los campesinos de la región a reciclarlo porque con éste puede crear su producto.

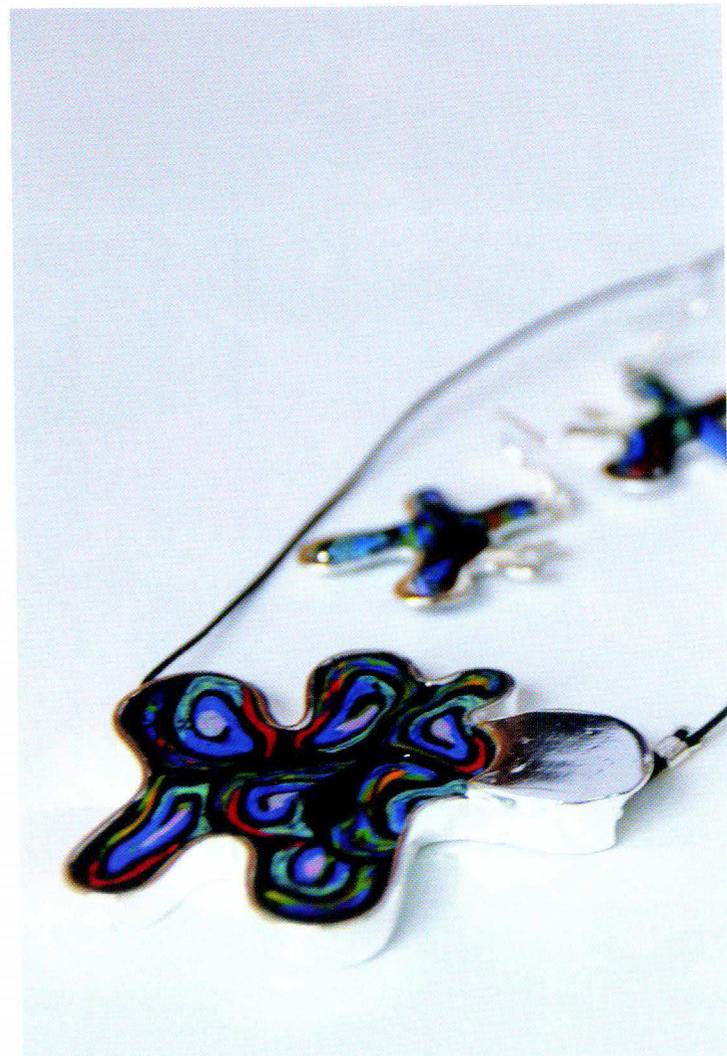
El diseño inicial era una muñeca como cualquier otra, pero cambió su creación por el de la campesina cundiboyacense. Una figura con sombrero, falda larga, vuelos amplios y los colores dorados que representan la mujer del departamento. La inclusión de una base que guarda esencias aromáticas, que adorna con flores en un canasto y sirven como ambientador, es una razón para que su trabajo sea conocido como arte utilitario.

Para mejorar aún más su pieza, esta artesana aprendió en las asesorías del concurso las características propias que debe llevar una muñeca de fibra natural, sugerencias que le han servido para que sus clientes admiren aún más sus creaciones. Con la comercialización de los productos de Arte Capacho, María del Tránsito espera seguir asistiendo a las ferias artesanales y agroindustriales del país.



artesanías

Manta



Joyas urbanas de plata y plastilina

En la joyería diversos elementos confluyen en los diseños para que se ajusten al gusto del cliente y a las tendencias que estén presentes. A través del desarrollo de propuestas innovadoras, Gilda Ramos creó desde su empresa Kamana, en el municipio de Manta, un juego de aretes y collar con el que busca abrir mercados en el mundo artesanal.

Desde hace tres años, esta diseñadora industrial empezó a trabajar con creaciones en plata y plastilina, un material que al mezclarse con un polímero se endurece y permite resistencia al agua y a los cambios de temperatura. Cada una de las piezas tiene algunos vacíos en donde se moldea la plastilina, que por sus propiedades le brinda color y singularidad a las joyas.

De los beneficios otorgados por el concurso, Gilda destaca la legalización de su empresa y la comercialización de sus productos en grandes almacenes. Ahora que ha tenido la posibilidad de crear más líneas de diseño, sus artículos son distribuidos en galerías y locales de Bogotá. Su meta es abrir más espacios comerciales en las ferias artesanales nacionales e internacionales y conquistar a nuevos clientes que busquen joyas urbanas con un estilo contemporáneo.

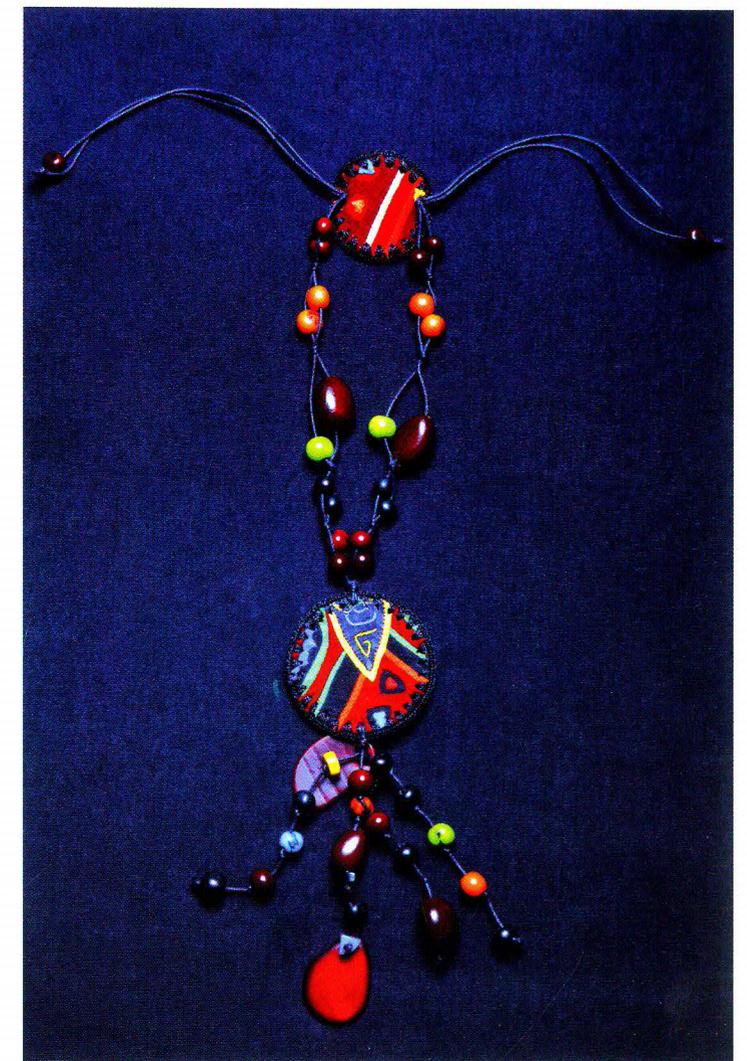
Mosquera

La mola en diseños artesanales exclusivos

Los diseños que nacen de sus manos para adornar cuellos y brazos con colores indígenas se manifiestan en los productos de Sandra Fonseca, una artesana que desde hace diez años elabora bisutería en un taller de Mosquera que lleva su mismo nombre.

Se ha especializado en accesorios fabricados en mola, una prenda de vestir de los indígenas de la frontera entre Colombia y Panamá. Este material ha sido materia prima para zapatos, bolsos y billeteras, pero Sandra ha decidido incursionar con aretes, pulseras y collares.

Esta artesana es una viajera perseverante, y de ahí su interés por plasmar algo representativo de su región. Mochila al hombro ha traído desde la frontera este arte que vende en un establecimiento en Bogotá. Su paso por el concurso le ha dejado sugerencias importantes, como el mejoramiento en la técnica de producción que facilita sus procesos y la oportunidad de continuar explorando nuevos mercados, a través de su participación en eventos especializados.



artesanías

Quebradanegra



Pesebre para todo el año

Si bien un pesebre es empleado exclusivamente para la temporada navideña, el que realiza Emma Santos, en la empresa Artesanías Toti en el municipio de Quebradanegra, es considerado un artículo decorativo para cualquier época del año.

Esta artesana recolecta de las fincas y las carreteras desechos que le sirven de materia prima para sus obras. El amero que encuentra lo usa para crear las figuras y los troncos los recupera para convertirlos en base del pesebre, especialmente el de matarratón, que es su preferido.

Sus creaciones son realizadas con recursos sencillos y propios de la región, además fáciles de manejar, pues sabe que su arte se refleja en la capacidad de inventar obras con cualquier tipo de material. De ahí que su pesebre sea admirado por turistas de todos los rincones del país y del mundo.

76

Quetame

La chamarra pirograbada

Existe un gremio de caballistas interesado en accesorios que no sólo sirvan como artículos de lujo, sino que brinden una protección para las labores propias del oficio. Pensando en esto, El Moro ha diseñado unas chamarras en cuero para atender a este tipo de consumidores.

Daniel Meneses lleva manufacturando alrededor de 45 productos en cuero por diez años y ha conformado con otros socios una empresa en Quetame, para diseñar y fabricar con factores diferenciadores y de calidad. Siguiendo esta línea, ha sacado al mercado una chamarra en gama de colores claros con el fin que se destaque el pirograbado, una técnica de quemado que dibuja las figuras sobre la prenda.

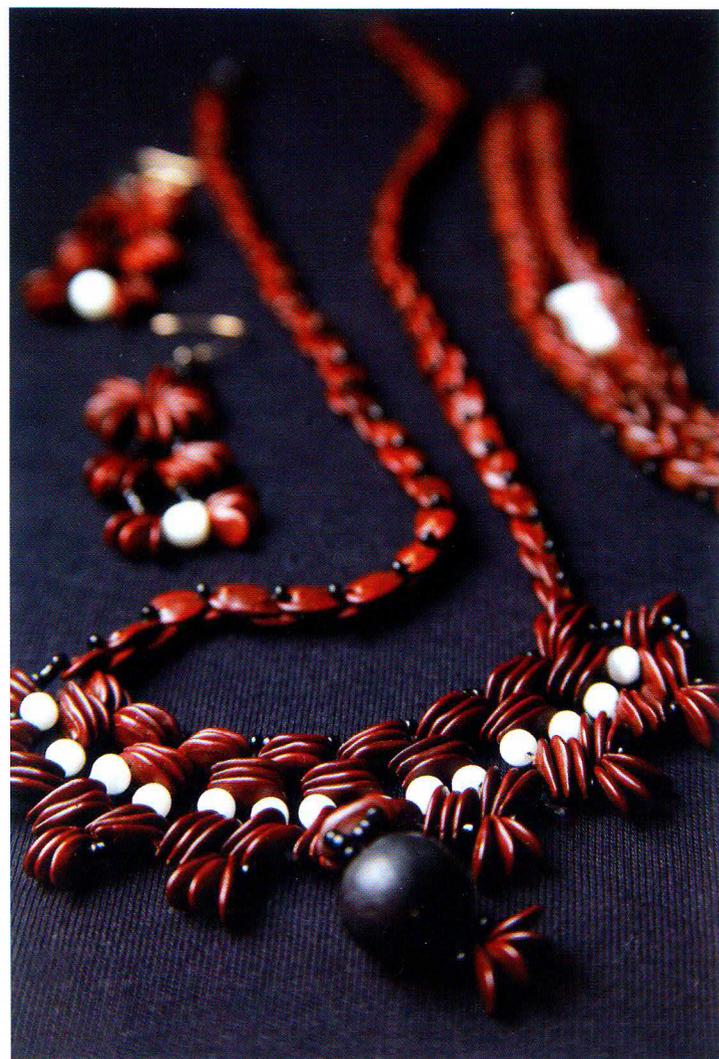
La gran aceptación que ha tenido este producto en Bogotá, Santander y el Llano, ha motivado a sus creadores a enviar muestras al exterior en busca de posibles compradores.



77

artesanías

San Antonio del
Tequendama



78

accesorios de brisa

Una semilla pequeña y delicada resalta en un conjunto de aretes, collar y manilla llamada "brisa". Esta es obtenida por Luz Marina Barón de los árboles que están a la orilla de la carretera, en una vereda cercana a San Antonio del Tequendama.

Este producto es el resultado de una búsqueda por encontrar opciones de empleo en el municipio y las artesanías se convierten en el campo de acción de esta trabajadora. Por cinco años ha elaborado accesorios en semillas como chambimbe, chocho platillo, bambú, coco y totumo.

Con su producto, hecho a base de semillas de brisa, ha logrado abrir espacios en su municipio para vender sus artículos bajo el título de la empresa que lleva su mismo nombre, una oportunidad que se ha generado por el proceso realizado a través del concurso. Por esta razón, Luz Marina les ha transmitido a sus hijos sus habilidades para continuar produciendo y comercializando sus artesanías.

Sesquilé

ideas positivas en una artesanía

La cultura indígena es la fuente de inspiración para los apliques que Andrea Salas introduce en los cinturones, billeteras y bolsos en cuero que fabrica en su taller en Sesquilé desde hace cinco años.

La fusión de mostacillas, pedrería y lentejuelas crean un mosaico de materiales y colores sobre los bolsos que diseña de la mano de mujeres cabeza de hogar. El fomento de empleo y el rescate del pensamiento muisca de la región son la base para transformar un concepto antiguo desde la visión moderna.

La empresa, que lleva su mismo nombre, busca consolidar su local en Bogotá y exhibir los bolsos en ferias nacionales e internacionales, una ocasión para transmitir a sus compradores aquello que una abuela indígena le ha enseñado, y es que cada una de las pepitas que trenza debe ser un pensamiento positivo para la persona que usa sus artesanías.



79

artesanías

Silvania



un don para tejer éxitos

El arte de mezclar botones de coco, bambú y fibra de arroz se ha despertado en Iván Cervantes como un legado tan natural en él como los materiales que usa en sus bolsos. Piezas que se trenzan con los nudos del macramé, demuestran el don que tienen para las artesanías.

En su empresa, Macramé In, trabaja con mujeres cabezas de familia en un taller ubicado en la inspección de Subia, en Silvania. Allí han cosechado avances continuos durante más de tres años de labor.

Este administrador de empresas no ha ahorrado esfuerzos por conquistar los mercados comerciales y empresariales. Una marca extranjera ya vende sus productos en la Florida, Estados Unidos, pero Iván busca posicionarse en el país y espera que con el impulso y la imagen alcanzada a través del concurso logre alcanzar su objetivo.

Simijaca

collares a base de pepino

En el mercado de las artesanías se suelen encontrar accesorios hechos en variedad de semillas y con esta ingeniosa creación se puede añadir una opción novedosa. En el municipio de Simijaca, Arte Ducafi está introduciendo un nuevo material para impulsar la empresa, semillas de pepino.

María Dubis Castro, propietaria del negocio, decidió trabajar con esta hortaliza porque se cultiva de forma considerable en la región, lo que le permite recoger las semillas fácilmente en restaurantes, huertas y en su propio hogar. Sabía que tenía las posibilidades para ganar el concurso con el collar corbatero, pues la semilla da un aspecto natural, elegante y curioso.

Ahora que su empresa ha quedado legalizada y que ha recibido la supervisión necesaria para mejorar sus artículos y empaques, esta artesana espera seguir comercializando en otros lugares además de Chiquinquirá, Villa de Leyva y Bogotá.



artesanías

Soacha



agendas ecológicas y recicLadas

El papel reciclado es una actividad que aporta al mejoramiento del medio ambiente, a la vez que permite adquirir un elemento útil en la vida diaria. Olga Galindo ha aprovechado sus conocimientos en este proceso para diseñar unas agendas ecológicas que reúnen esas características.

Esta artesana se encarga de reciclar las hojas de plátano, eucalipto y rosas -principales elementos de recolección- luego, procesa el papel y decora las agendas con semillas y palos de guadua. Los materiales se los ha dado la misma naturaleza, para beneficio suyo y de quienes valoran el reciclaje.

Este proyecto fue emprendido por Olga cuando se encontraba bajo la presión del desplazamiento forzado, situación que en ningún momento le impidió crear en Soacha su empresa Ecoartes. Mediante la gestión emprendida por las entidades que se involucraron en el concurso, Olga ha dado a conocer su producto en grandes superficies y se prepara para participar en las ferias de artesanías más importantes del país.

Soacha

brazalete en honor a soacha

Pulsua es la abreviación de pulsera de Soacha y bajo este concepto inspirador trabaja Pedro Castro, un joyero que diseña accesorios en metal con un ícono central de figuras chilochas, las cuales representan las rocas que se encuentran en su municipio.

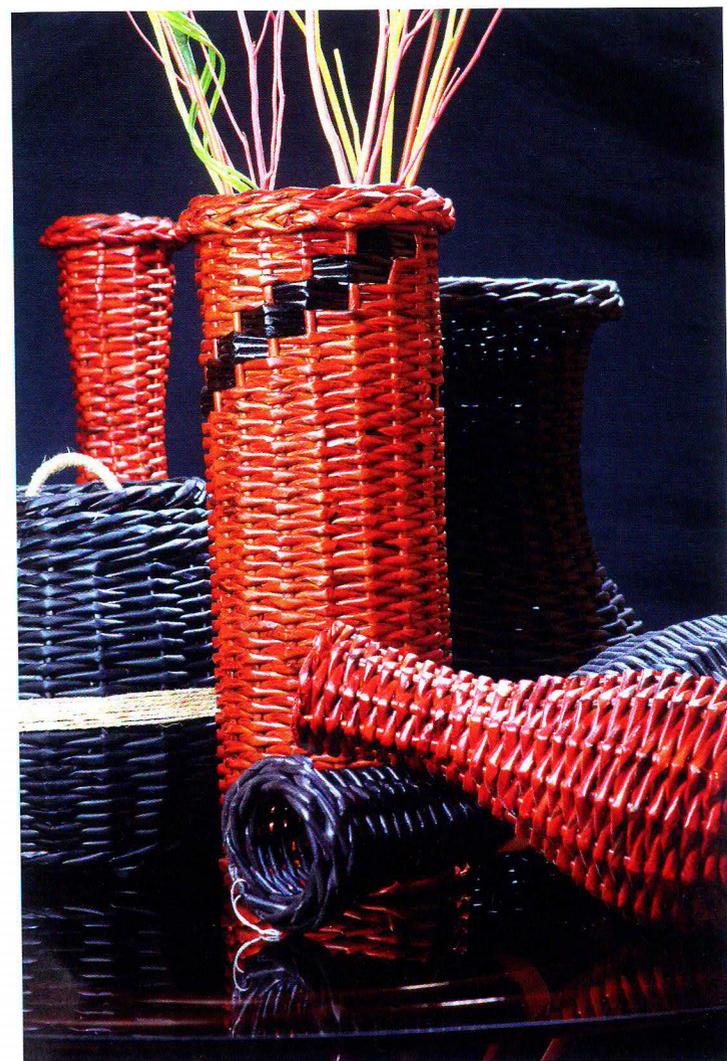
Elaborado exclusivamente para participar en el concurso, el brazalete pulsua está hecho en cacho de vaca y con apliques en plata 950. Un producto que resulta del ingenio de este diseñador, quien ve recompensado su esfuerzo al obtener los privilegios concedidos por ser ganador con su empresa D. Per Metal Aliado.

De esta experiencia destaca los contactos establecidos en las ruedas de negocio y la expansión a la que le apuesta en un futuro cercano. Su ideal es que su municipio sea conocido no sólo por la gastronomía, sino por sus joyas y las de los otros artesanos que como él trabajan por la región.



artesanías

Soacha



el arte del reciclaje

Imaginarse un papel periódico convertido en jarrón y ubicado en algún lugar del hogar como elemento decorativo es posible gracias al ingenio de Sandra Rocha, quien elabora piezas con este material para un fin artesanal y ecológico.

Sin usar máquinas y aplicando las técnicas de reciclaje que ha aprendido desde hace cinco años para la producción de sus artículos, la microempresa familiar Arte y Mimbres, contribuye a la conservación del medio ambiente y se constituye en un ejemplo para otros empresarios. A partir de la compra del papel, la empresa realiza el proceso de envolver, tejer y dar color con tinturas sobrias y cálidas, para obtener un producto novedoso, amable con la naturaleza y funcional.

Teniendo en cuenta estos rasgos, el comercio ha aceptado la entrada de estos jarrones ecológicos a los almacenes de grandes superficies y de muebles, confirmando así la acogida de sus clientes. Además, los beneficios empresariales otorgados por el concurso han permitido que estos artesanos evalúen mejor los costos de producción, una ventaja a la hora de comercializar sus productos, que originados en un taller de Soacha entran a los hogares de sus compradores.

Sopó

cuadros hechos para niños

En un campo poco explorado como el del arte infantil, una artista plástica se inspiró en sus hijos y en su historia personal para pintar cuadros alusivos a este tema.

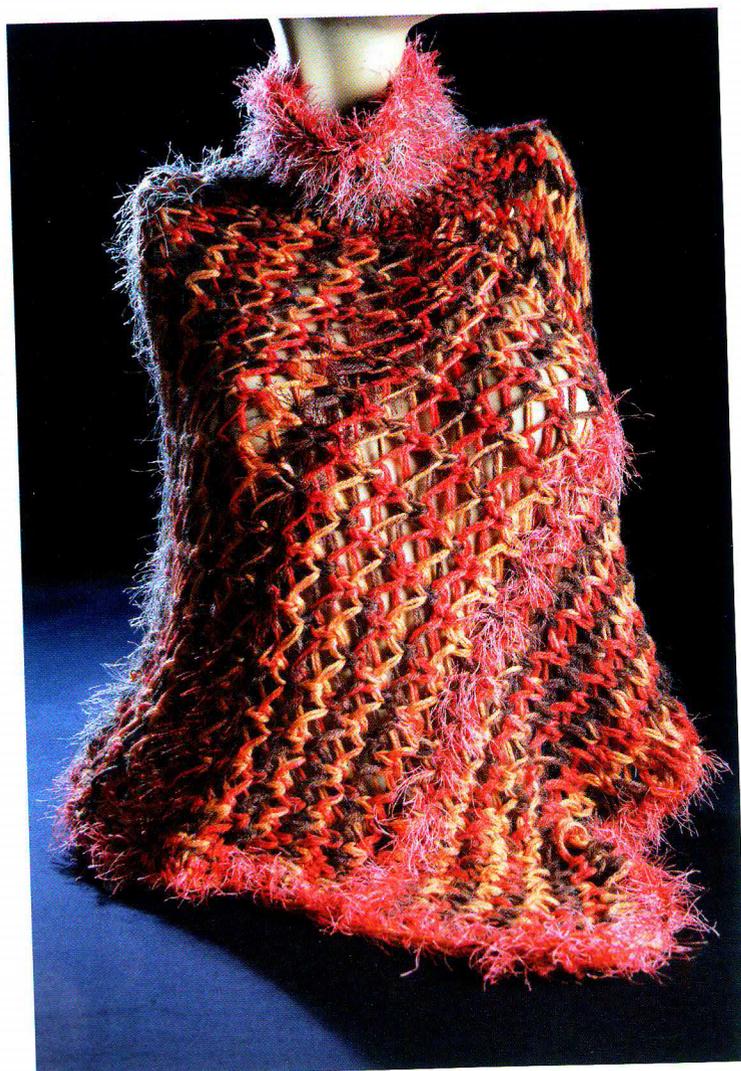
Cuando era niña, Liliana Ortiz veía cómo todas las cosas prohibidas eran puestas en alacenas y por estar en sitios tan altos nunca lograba alcanzar. El empinarse era la única opción que tenía para vivir en un mundo creado sólo para adultos. Por esta razón, empezó a pintar sus cuadros en un formato vertical de 145 x 15 cm., para asemejar la figura humana que trata de conseguir aquello que no puede.

Hace cinco años surgió esta idea y creó su taller en Sopó, de donde salieron sus primeros cuadros a galerías y tiendas de muebles y diseño, con la marca de la empresa que lleva su mismo nombre. El concurso le permitió visualizarse no sólo como artista sino como empresaria, una ventaja que aprovechó para proyectar su negocio.



artesanías

Sopó



ruana en malla de aracné

Tejidos Aracné es una empresa que representa a la mujer tejedora de Sopó y, a través de la confección de "Penélope ruana", cuatro hermanas demuestran su talento artesanal con tejidos en algodón, lanas naturales y artificiales.

Buscando nuevas alternativas de diseño, Ángela Alarcón ha creado una ruana funcional para dama elaborada en dos paños que, cuando se unen, crean una malla que sólo ella sabe hacer. En el taller familiar, esta diseñadora genera empleo y trabaja junto a dieciocho tejedoras que, por lo general, son mujeres de la tercera edad que conocen a la perfección este arte.

De igual manera, reconoce la importancia de tecnificar sus conocimientos, por eso aprovechó las orientaciones del concurso para intercambiar experiencias con otros artesanos. Ahora Ángela se prepara para participar en las ferias de artesanías más importantes y en constituir una tienda artesanal en donde pueda exhibir sus confecciones.

Sutatausa

La capa presidencial

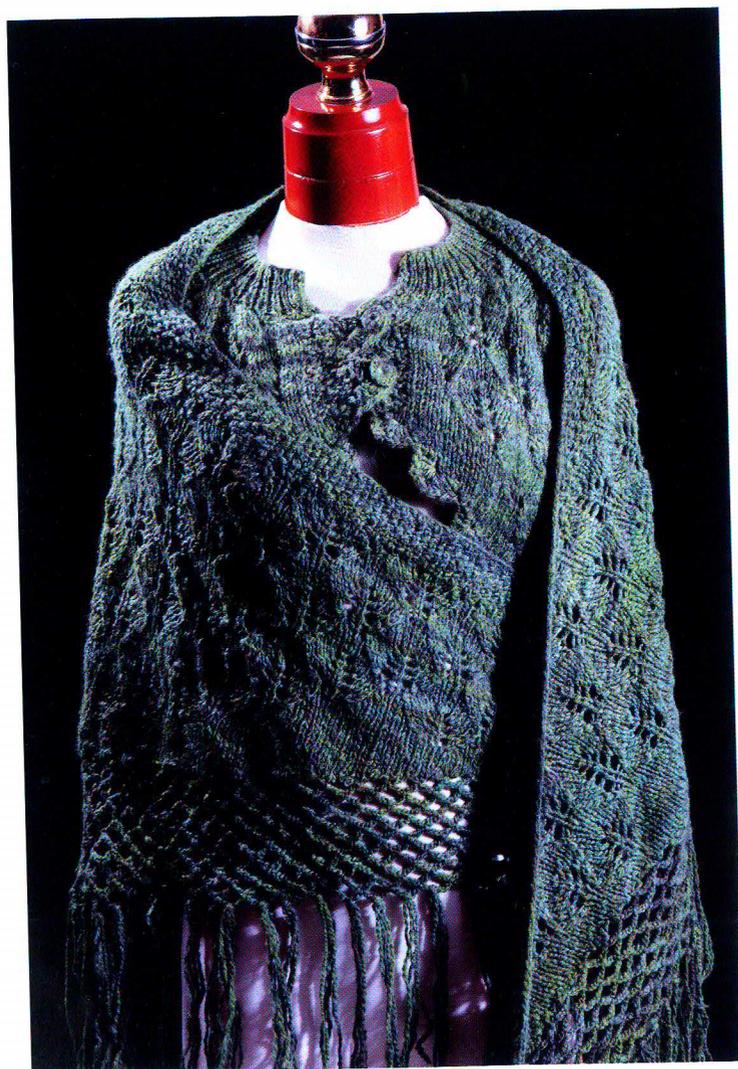
Como presidenta de la Asociación de Artesanos de Sutatausa, ASOARTES, Aracely Alarcón lidera desde hace dos años un grupo de mujeres que se dedican a la elaboración de tejidos. Al ser una organización sin ánimo de lucro, estas artesanas se reúnen una vez a la semana no sólo para trabajar sino para compartir experiencias.

Es así como el concurso ha sido el único espacio que han encontrado hasta el momento para darse a conocer fuera del municipio. Especialmente para Aracely, quien a sus 70 años no pensaba obtener un reconocimiento por haber hecho algo con sus propias manos. La capa estilo francés es redonda, corta, con cuello y hecha en lana de oveja virgen, distinta a las típicas ruanas. Para que resaltara aún más su diseño, quiso mejorar la capa con mangas y colores por recomendación de los diseñadores que la capacitaron.



artesanías

Sutatausa



el chal murciélago

Pensando en satisfacer a sus clientes, una artesana de Sutatausa vio la necesidad de crear un chal que mantuviera la misma posición, evitando así la incomodidad de ajustar constantemente este tipo de prenda. De allí surgió la idea de adicionarle un chaleco que pudiera sostenerlo en los hombros.

Doris Cano creó el chal murciélago hecho en lana de oveja. El nombre no sólo se lo debe al parecido que tiene el chal con este mamífero sino que además quiso incluirle algo representativo de su municipio. Los farallones de Sutatausa esconden murciélagos en las montañas que visitan los turistas y por eso la inspiración está relacionada con su lugar de origen.

En los seis años que lleva dedicada al oficio, esta artesana ha asumido las capacitaciones del concurso como toda una novedad y ha sido un estímulo para seguir mostrando su talento en la región.

Sutatausa

una maestra triunfadora

Si bien Luz María Rodríguez no se considera una diseñadora profesional, su talento la ha llevado a crear un gemelo elaborado en pura lana. Una vez más, la fusión entre dos prendas, una malla y un chaleco, se ha convertido en una elección frecuente y sencilla de usar.

Esta artesana ha tejido desde los siete años cuando hacía vestidos para muñecas y ropa infantil. Con la experiencia necesaria en tejido de punto, croché y dos agujas quiso transmitir sus conocimientos y se ha dedicado a la enseñanza.

La satisfacción que recibe es aún mayor, particularmente, cuando diecinueve de sus alumnas fueron ganadoras del concurso "Provócate de Cundinamarca" en representación de la provincia del Valle de Ubaté. Su meta es continuar creando, enseñando y produciendo las creaciones de Silvia Sánchez, una reconocida diseñadora colombiana radicada en Francia.



artesanías

Sutatausa

Tausa



una práctica bufanda corbatín

Algunos accesorios tienen la doble función de adorno y utilidad, y en eso se basó María Inés Pachón para crear una bufanda corbatín. La idea surgió cuando vio el cruce de un canasto y pensó que podía adaptar este diseño a una bufanda para que no se cayera y siempre quedara fija en el cuello.

Hecha en lana de oveja y adornada con puntas que le dan la apariencia de corbatín, esta prenda le sirvió a María Inés, de la Asociación de Artesanos de Sutatausa, a enviar sus creaciones a Ubaté y Bogotá.

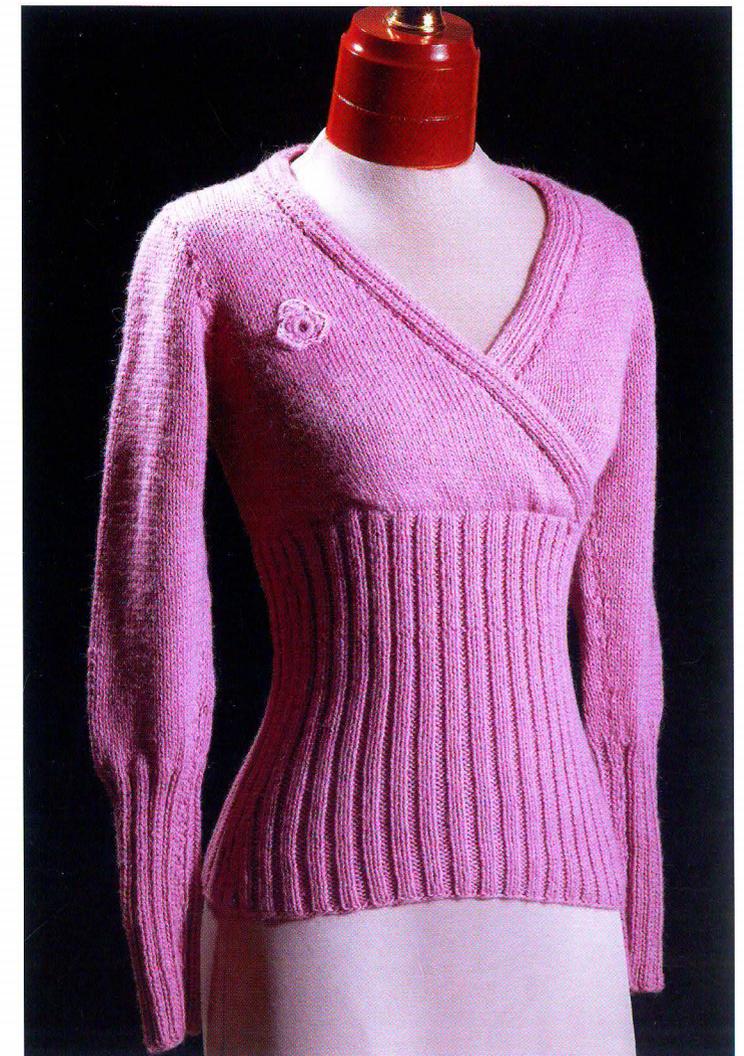
Las capacitaciones ofrecidas por el concurso le han permitido mejorar su producto, lo que requiere de esfuerzo y exigencia permanente. Un esmero que es recompensado cuando sus clientes quedan satisfechos con sus creaciones. Su meta es continuar con las labores del hogar, que paralelamente puede combinar con las artesanías, un trabajo que realmente le apasiona.

90

artesanías desde Lagunitas

De todos los productos que ha creado desde hace cinco años, tiempo en el que ha trabajado profesionalmente en las artesanías, Graciela Quiroga prefiere los sacos porque son prendas que se pueden llevar en toda ocasión. Su especialidad la ha llevado a confeccionar uno en especial con el que obtuvo el reconocimiento en el concurso.

La exclusividad de su diseño, un saco en cuello V cruzado, el uso del color y la calidad determinaron la elección. Luego del concurso, lo que más destaca de su aprendizaje es la valoración al tiempo que dedica a cada una de sus creaciones. Particularmente cuando el esfuerzo ha caracterizado su labor, pues vive en la vereda Lagunitas, a dos horas de Tausa, una distancia que no ha impedido que continúe proyectándose en las ferias del municipio y sus alrededores.



91

artesanías

Tausa



92

el croché está de moda

Cuando se habla del croché de inmediato se viene a la mente la imagen de las abuelas tejiendo y tomando una taza de chocolate, como parte de un quehacer de antaño. Esta tradición que se ha ido perdiendo, quiere ser rescatada por Luz Marina Arévalo, una artesana del municipio de Tausa que diseñó un saco tejido completamente en esta técnica.

La prenda es elaborada en lana de oveja, un material que también quiere recuperar, pues según ella es uno de los puntos atractivos en las artesanías que buscan turistas y extranjeros. De igual manera, sabe que la moda es un factor importante a la hora de diseñar, por eso ha aprovechado las asesorías del concurso para ajustarse a las tendencias actuales y así poder adaptarlas a sus creaciones, las cuales se confeccionan en la empresa que lleva su nombre.

Esta artesana de 48 años le trasmite a sus doce hijos el arte del trabajo manual, por eso algunos le ayudan a producir las piezas que envía a ferias especializadas, lugares en los que puede proyectar sus destrezas con el croché.

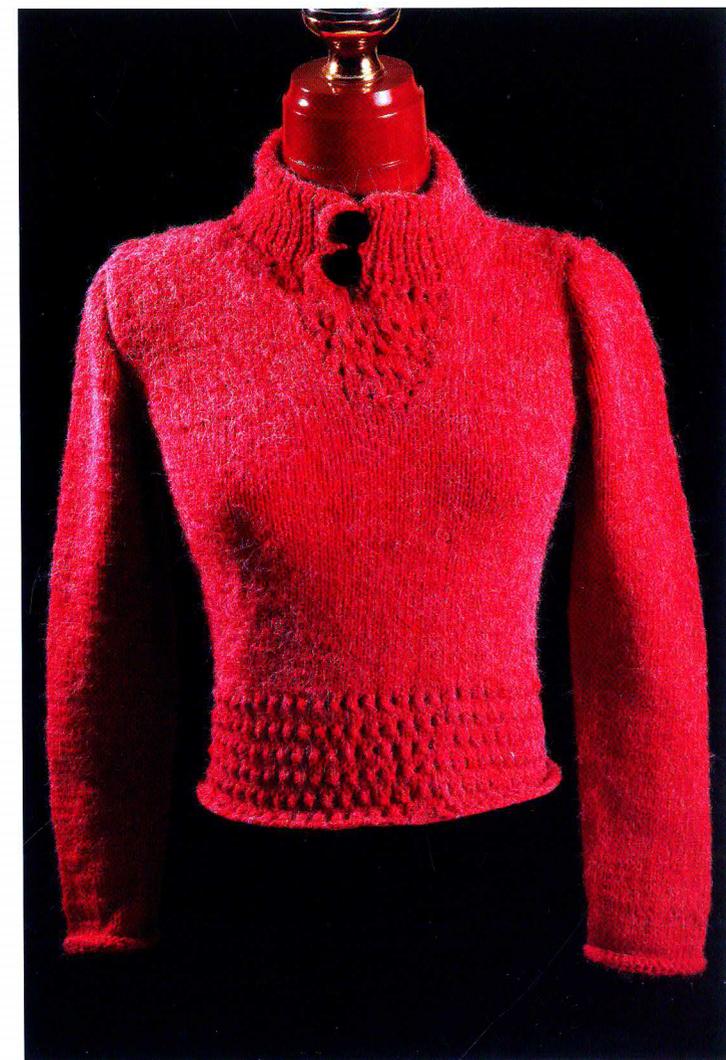
Tausa

La oveja, el mejor abrigo

El proceso para obtener lana de oveja puede resultar una tarea ardua, pero para Ana Elvia Sierra, habitante de Tausa, hace parte de su cotidianidad. La región en la que vive se caracteriza por la crianza de ovejas, pero sabe que pocas personas se dedican a esquilan los animales, lavar la lana, hilar y tinturar.

Esta ventaja ha sido aprovechada por Ana Elvia para ampliar sus conocimientos sobre las artesanías, desde el manejo de la materia prima hasta la confección de una prenda. La evolución de su trabajo la ha llevado a tejer un saco hecho con esta fibra natural.

Antes de participar en el concurso, esta artesana tejía eventualmente por encargos, pero el gusto por las manualidades y la experiencia adquirida a través de los profesionales y organismos vinculados a las capacitaciones, influyeron en su interés por salir del campo y de trasladarse a destinos que exhiban su catálogo.



93

artesanías

Tausa



el saco del arco iris

El arco iris fue la inspiración de María Ester Castañeda para crear un saco matizado hecho en lana de oveja. Por ser su última creación, esta artesana que lleva treinta años en el negocio participó en el concurso con la motivación de proyectar su local en Tausa.

Hace dos años, ella y otras diez mujeres establecieron la Asociación de Mujeres Creativas, ASOMEK; sin embargo, la organización se disolvió y los esfuerzos por resaltar las artesanías del municipio quedaron en manos de María Ester.

Su empeño se vio reflejado al haber representado su región en el concurso. Pero no es la primera vez que sus productos salen de Tausa, pues durante ocho años tejió sacos para una diseñadora en Zipaquirá, quien los exportaba a Estados Unidos. Gracias a estas experiencias, María Ester ha tenido más motivaciones para continuar con su arte.

Tenjo

individuales que demarcan la mesa del hogar

Los prácticos individuales que complementan la mesa en el hogar son las piezas escogidas por Edward Fernández para dar a conocer su empresa Cabui en el municipio de Tenjo.

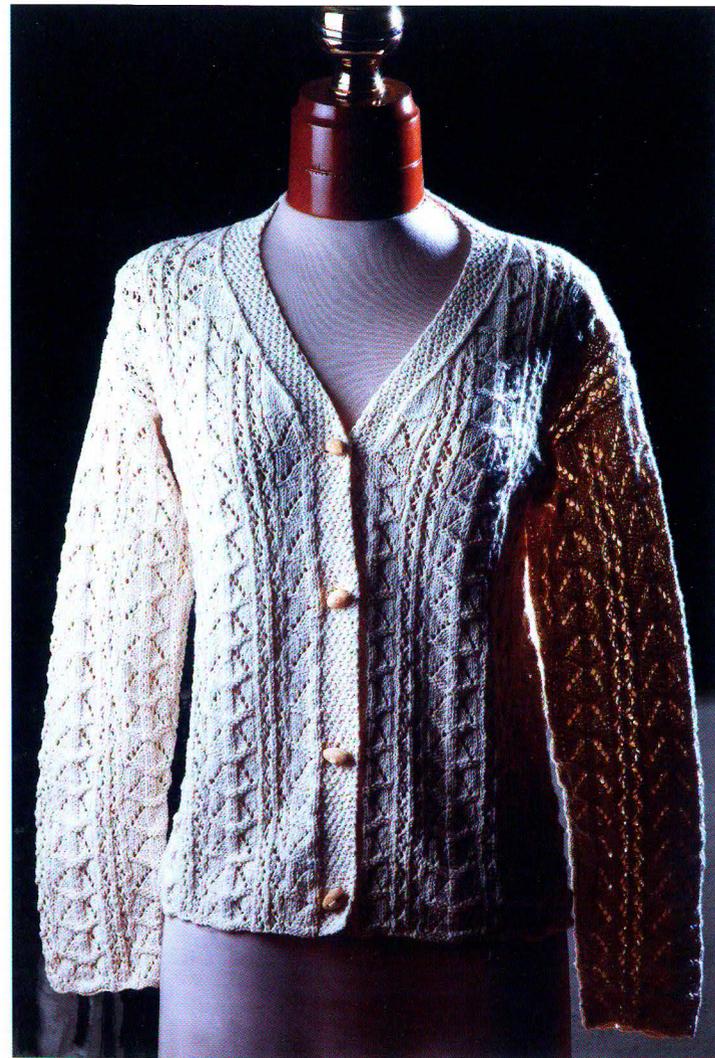
Con tan solo 29 años, este joven ha dedicado la mitad de su edad a las artesanías elaboradas en telar manual horizontal. Entre todos los tejidos que realiza, a los individuales los proyecta a nivel comercial porque las utilidades que representa son mayores. Conoce su competencia, pero está convencido que su producto se caracteriza por el diseño y la mezcla de materiales como el acrílico y el fique.

Estos aspectos han sido identificados en el concurso, el cual le ha apoyado para participar en ferias a jóvenes empresarios y en las ferias artesanales más reconocidas, como resultado de la formación y la asesoría obtenida. Su aprendizaje no termina, pues su microempresa apenas lleva un año de constituida y el camino es extenso.



artesanías

Tenjo



96

más que un saco de algodón

En la sala de exposición de artesanías de Tenjo, ubicada en el parque principal del municipio, diecisiete personas exhiben cada fin de semana sus tejidos hechos a mano. Estos productos se han convertido en los más buscados por los turistas, además de los reconocidos pictogramas indígenas que han caracterizado la zona.

María Edilma Palacio, una de estas artesanas, se ha destacado por tejer sacos en hilaza de algodón de distintos colores, sin costura y con botones hechos en bolú, una semilla traída del Amazonas. Escogió participar con esta prenda porque es una de las más vendidas en el local que ha funcionado por cinco años, lo cual refleja la preferencia de sus clientes y la calidad del producto.

Su negocio se ha fortalecido al ganar el concurso, pues la experiencia de conocer otras obras artesanales le ha permitido mejorar el trabajo y valorar su habilidad con las manos. Con las bases empresariales obtenidas, busca abrir un taller de capacitación para mujeres cabezas de hogar.

Ubaté

aprendiz con futuro

Hasta hace apenas dos años, Juliana Alarcón asumió la artesanía como profesión y no como una actividad que realizaba únicamente cuando tejía prendas para sus hijos. En Tausavita Alto, una de las veredas de Ubaté, empezó a recibir clases de tejido y a crear prendas que rápidamente empezaron a venderse en ferias y tiendas artesanales de su municipio.

Como parte de ese aprendizaje, se presentó al concurso con un buso en cuello V con resorte, hecho en lana de oveja virgen y con puntada de abanicos. Para sorpresa de todos, como 'principiante' fue la única ganadora de las 20 alumnas que participaron por iniciativa de la maestra que enseña en la región.

En ese proceso, esta artesana continuó capacitándose, tomó en cuenta el rediseño y ahora realiza en la empresa, que lleva su mismo nombre, prendas con lana de alpaca en variados colores. De todas las experiencias, rescata la emoción de saber que su producto se destacó entre los cientos que participaron con artesanías.



97

artesanías

Tenjo

Ubaté



turbante árabe hecho en cundinamarca

En la vereda de Guatancuy, en el municipio de Ubaté, una artesana se inspiró en la cultura árabe para fabricar unos turbantes hechos en lana de oveja y decorados con semillas. Su creadora le atribuye su invención al destino.

Josefina Lancheros no tenía la intención de participar en el concurso, especialmente después de haber sufrido de trombosis en el brazo izquierdo. Aún así, empezó a tejer por partes sin saber el resultado. Al terminar se dio cuenta que había creado un gorro que no era como los demás, pues guardaba un parecido con los turbantes que usaban los maharajás que alguna vez había visto por televisión.

A pesar de ser un accesorio desconocido en el país, el turbante árabe le ha permitido a esta artesana obtener el reconocimiento de sus coterráneos y sólo espera que su producto pueda llegar finalmente a tierras orientales.

Zipaquirá

La Joyería de sal. Única en el mundo

Joyas elaboradas en plata y pedrería de sal, fabricadas por la Asociación de amigos artesanos de Zipaquirá, representan la cultura del municipio y apoyan el turismo de región.

Ana Lucélda Torres ha encaminado desde hace seis años este proyecto con ocho artesanos que trabajan en diferentes áreas del arte. Su creación pretende rescatar la simbología muisca, a través del tallado de piedras de sal que son encapsuladas y puestas en piezas de plata. El resultado final es un objeto utilitario y distintivo que cautiva especialmente a los turistas.

Al convertirse en ganadora del concurso, Ana Lucélda ha tenido la oportunidad de exhibir sus joyas en la Catedral de Sal, el Aeropuerto El Dorado de Bogotá y asistir a ferias nacionales e internacionales. Su próxima meta es producir artículos para caballero y comenzar otro proceso exitoso como el que ha conseguido hasta el momento.



Jurado Artesanías

MANUEL JOSÉ MORENO
Subgerente de Desarrollo
Artesanías de Colombia

PATRICIA HENAO
Asesora y experta en joyería

ANDREA ALONSO CÓRDOBA
Coordinadora de textiles
Faprocoop

GLORIA AGUILAR
Directora
Faprocoop

NATALIA TEJADA CORREA
Asistente Dirección
Escuela de Diseño Arturo Tejada

HERNÁN ZAJAR
Diseñador
Diseño y moda

MARITZA GARCÍA SUÁREZ
Gerente general
Atenea

PEDRO PERINI
Coordinador CDAI
Artesanías de Colombia

NOHORA STELLA CASTAÑEDA
Artesanías
Asesora

ALEIDA FABIOLA GUTIÉRREZ
Artesanías
Asesora

MARLENY REYES
Organización de mujeres indígenas - SINÚ
Directora

MARÍA ELDA USECHE
Gerente Regional Cundinamarca
Fenalco

KARLY PAOLA OSORIO
Diseñadora
Artesanías de Colombia

NYDIA CASTELLANOS
Diseñadora
Artesanías de Colombia

directorio

Ganadores Agroturismo

PRODUCTO	NOMBRE DEL GANADOR	TELÉFONO	CELULAR	MUNICIPIO	DIRECCIÓN
Granja de insectos	Miguel Arturo Barrios Cárdenas	5470498	3102687408	Anolaima	Km 4.5, Vía Anolaima - Quipile
Agroturismo de Agregua	Clementina Barajas/ Merida Donozo	8650475 8504759	3115942825 3108786167	Guasca	Floresta segundo sector
Asociación Equia Agro y EcoTurismo	Oriando Parra Cifuentes	8741725	3112041280	La Calera	Vereda Quisquiza - Finca la Huerta
Tierra de aventura	Carlos Augusto Medina Romero	8433330 5487617	3115144284	Nimaima	Km 2 No. 1 - 61
Corporación Oxigénate Oxígeno Natural del Tequendama	Carlos Emilio Zea Becerra/ Francisco Antonio Zea		3004426645 3133277145 3124280211 3165259047	San Antonio de Tequendama	Cra. 4 No. 1 - 45
Parque arqueológico Macanú	Carlos Alberto Daza Núñez	8568142 6194424	3005698059 3132086659	Sesquillé	Sesquillé Auto Norte Km 41
Plan familiar extremo	Oscar Leonardo Ríos Barrera	8444374	3123497929 3118096359 3158436161	Villeta	Km 2, Vía Guaduas, vereda Salitre blanco

directorio

Ganadores Alimentos

PRODUCTO	NOMBRE DEL GANADOR	TELÉFONO	CELULAR	MUNICIPIO	DIRECCIÓN
Barras de cereales	Silvio de Jesús Taborca Iglesias	4144742 8443688	3133694123	Cachipay	Cra. 69 No. 22 - 27 sur
Aderezo de manzana y ajo	Rosa Stella Rubio Colmenares	8666976	3112022131	Cajicá	
Cerveza Pole	Hugo Escobar	8708210 6367478	3153315746	Chía	
Uchuva deshidratada	Luis Isidoro Morales Forero	8623614 7518423 5332474	3174354485	Chía	
Papayuela en almibar	María Yaelina Martínez		3132743454 3112821652	Choachí	Vereeda el Púlpito
Helados Julines	Julio Solano	8562558	3125832300	Chocontá	Calle 6 No. 4 - 32
Dulce de papayuela	Mary Luz Cruz Páez	8548202	3124884565	Cogua	Finca El resguardo
Torta de Quinoa	Rafael Gustavo Lara Cao	8641448	3163388784	Cota	Cra. 6B No. 11 - 36
Yogurth Griego	Ricardo de la Cruz de Zubiría	8580016	3133153887	Cucunubá	Calle 4 No. 1 - 27
Miel de Abejas San Florentino	Wilson Alejandro Acosta Gámez	3734698	3173576475	Fómeque	Calle 30D No.7A - 40 (Bogotá)
Nutrisoya	Otilia Palacios Leal	8221454	313 2836768	Funza	Calle 15 No. 24 - 87
Pulpa pasteurizada de Gulupa	Mauricio Santiago Jiménez	8672723	3103174215	Fusagasugá	Cra. 1A No. 27 - 12
Salchicha de codorniz	Édgar Eliécer Rondón Soto		3142380601	Fusagasugá	
Hibisco o flor de Jamaica	Andrea Alvarado Caicedo	8687160	3143225975	Fusagasugá	
Arepa orgánica de Sagú	Carlos Mauricio Prieto Vargas		3133991313	Gachetá	Calle 4 No. 1 - 49
Salsa de acedera	Luz Mercedes Díaz Rodríguez	2532066	3102315223	Guasca	Calle 106A No. 54 - 27 (Bogotá)

Ganadores Alimentos

PRODUCTO	NOMBRE DEL GANADOR	TELÉFONO	CELULAR	MUNICIPIO	DIRECCIÓN
Almidón de Sagú	José Ramiro Gutiérrez	8480759	3123091827 3168782292	Guayabetal	Calle 4 No. 3 - 43 (Cáqueza)
Mermelada de tamarindo	María Helena Rodríguez Caballero/Olga Suescún	8370035	3114897258 3133561391	Jerusalén	
Carne procesada de caracol terrestre	Óscar Gómez	2957730	3102864287	La Mesa	
Cubios encurtidos	Gloria Eugenia Peñalosa Moluca	6261098 8470682	3115970428	La Mesa	Cra. 12 No. 5 - 19
Helado de mango biche	Édgar Piñeros	8505706	3112656186	La Palma	Calle 3 No. 5 - 36
Caramelos duros de naranja	Clemencia Alarcón		3133162415	Pacho	
Dulce de Papayuela	Hugo Zamora	2925242	3112024535	San Bernardo	
Arrayán Café orgánico certificado	Álvaro Perilla Niño	8478850 2358781	3162257575	San Francisco	Vereeda el Arrayán
Quesos aromatizados	Buenaventura Duitama Morales	8245801	3112808807 3124374461	Subachoque	
Mermelada de cítricos	Echa Cecilia Zethelius Watson	8648481 2445817	3123831957 3124173290	Tabio	Vereeda Centro Santa Bárbara. Finca El Islote
Aromáticas deshidratadas y molidas	Miguel Enrique Medina Rueda	8785020	3107894715	Tocancipá	Calle 17 sur No. 9 - 21
Galletitas con crema de leche	Lorenza Cadena de Salgado	8553575	3005728897	Ubaté	Calle 6 No. 6 - 05
Caramelo de duro miel de abejas	Rosa Elvira Castro de Brausin		3144095536	Villeta	Calle 1 Sur No. 10A - 77
Ponqué con pulpa de fruta	Luis Antonio Barrero Contreras	8565991	3152458862	Zipaquirá	Cra. 3B No. 21 - 34

directorio

Ganadores Alimentos

PRODUCTO	NOMBRE DEL GANADOR	TELÉFONO	CELULAR	MUNICIPIO	DIRECCIÓN
Aderezo de tomillo	Martha Luisa Triviño López	8520631	3125320336	Zipaquirá	Vereda San Jorge
Arepa de soya	Flor Alba Rincón Chacón	8529802	3115538428	Zipaquirá	Cra. 5B No. 2D - 53
Canastilla en pan y alfajores	José Alejandro García Osorio	8525710	3164193401	Zipaquirá	Cra. 16 No. 12 - 78
Galleta con carne de caracol Emo	Nohora Luz Cañón Briceño	8511577	3133306082	Zipaquirá	
Salsa de arracacha	Diana Katherine Bustos Serrato/ Eustorgio Bustos		3173167212	Zipaquirá	Cra. 3 No. 2D - 57
Ciruelos rellenos de arequipe y recubiertos con chocolate	Mónica Adriana Casallas Gamboa	8528841	3112391078	Zipaquirá	
Trufas con sabor a frutas	Piedad Lucía Ospina García	8523068	3125228329	Zipaquirá	

Ganadores Artesanías

PRODUCTO	NOMBRE DEL GANADOR	TELÉFONO	CELULAR	MUNICIPIO	DIRECCIÓN
Lencería en macramé y crochet	Doris Espitia	8625340 6714490	3105652098 3114504813	Chía	
Bolso Medallones	Daisy María Quintana Arango	8635289	3112645266	Chía	
Ruana tradicional color gris	Yebrail Rincón Fernández		3124807451	Cucunubá	Calle 5 No. 2 - 26
Poncho escocés para dama	Diana Esmeralda Murcia Rojas	8580124	3125539312	Cucunubá	Calle 5 No. 2 - 26
Ruana por Colombia	Luz Ángela Cuevas		3132841856	Cucunubá	Calle 5 No. 2 - 26
Portacazuela	Dora Flor Alba Briceño	8558282	3138070464	Fúquene	Sector El Roble
Joyería en semillas de melón	Marco Antonio Villareal Plazas	8352476	3112882575	Girardot	
Gemelo: chaqueta y buso	Margarita Rubiano Veloza		3124546266	Guachetá	Casa de la Cultura Guachetá
Saco a rayas	María Antonia González	8556125	3133085900 3115964459 amiga	Guachetá	Casa de la Cultura Guachetá
Ruana blanca con cuello y borde de colores	María del Carmen Alarcón	8556302 8556125	3142596733 3124986950	Guachetá	Casa de la Cultura Guachetá
Juego de mesa: aceitero, vinagrera, salero y pimentero	Luis Hernando Prieto	2587904	3143811223	Guatavita	
Hamaca	Liliana Rozo Escobar	8602064	3105869930 3112478171	La Calera	
Juego portacaliente -individuales y portavasos para mesa (4 puestos)	Julia Parra Rincón	8751896 6263924	3118512778	La Calera	
Muñeca ambientador en amero de mazorca	María del Tránsito Pérez	3178008332	3158451550	La Mesa	
Joyería	Gilda Ramos	8567786	3162677257	Manta	

directorio

Ganadores Artesanías

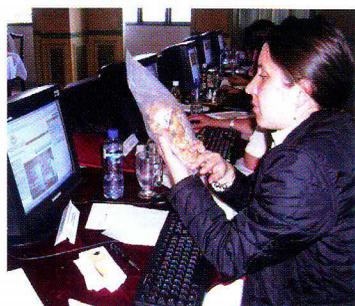
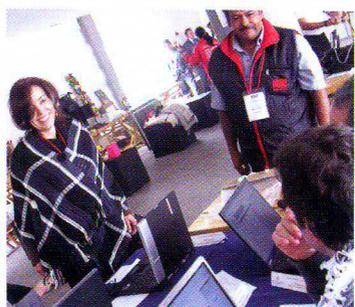
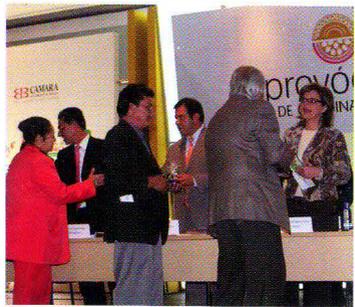
PRODUCTO	NOMBRE DEL GANADOR	TELÉFONO	CELULAR	MUNICIPIO	DIRECCIÓN
Bisutería en semillas del bosque	Sandra Viviana Fonseca	8298225	3144726708	Mosquera	
Pesebre en tronco	Emma Sofia Santos de Riaño		3204259169	Quebradanegra	
Chamarras pirograbadas	Daniel Meneses	8492038 5653009	3126938439	Quetame	
Collar-Manilla-Aretes	Luz Marina Barón León	8473658	3114428324	San Antonio de Tequendama	
Bolsos en cuero con apliques en chaquirá y pintura	Jeny Andrea Salas Lizarazo		3112752934 3106981231	Sesquilé	
Bolso Josefina	William Iván Cervantes Bernal	5359381	3133666329 3132943547	Silvania	Calle 10 No. 10A - 33
Collar corbatero en semilla de pepino	María Dubis Castro Fierro	8555224	3142793770	Simijaca	Calle 13 No. 3 - 04
Agendas ecológicas	Olga Eduviges Galindo Arévalo	7219708	3133542460	Soacha	
Brazaletes Pulsua	Pedro Nel Castro Corredor	5789114 7260282	3132943846 3005747247	Soacha	
Artesanías elaboradas en papel periódico	Sandra Patricia Rocha Muñoz	7228133	3132039746	Soacha	
Penélope ruana	Ángela María Alarcón	8572157	3125309923 3156115562	Sopó	
Cuadros Infantiles	Liliana Ortiz	8570299	3009678929	Sopó	
Bufanda Corbatín	María Inés Pachón	8582152	3133691723	Sutatausa	Cra. 4 No. 4 - 24
Capa estilo francés	Aracely Alarcón de Vega	8582044	3125034025 3156007047	Sutatausa	Cra. 4 No. 4 - 24

Ganadores Artesanías

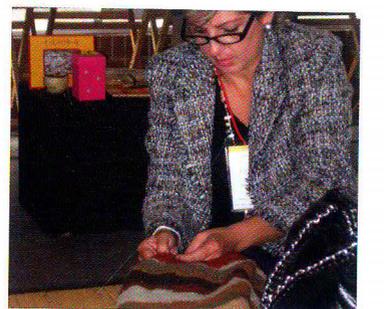
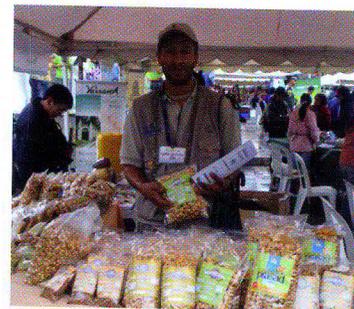
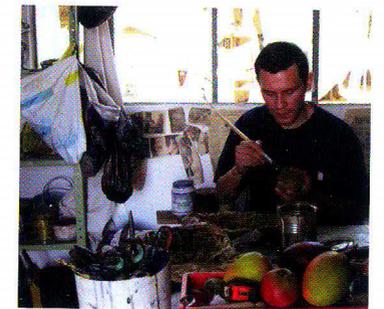
PRODUCTO	NOMBRE DEL GANADOR	TELÉFONO	CELULAR	MUNICIPIO	DIRECCIÓN
Chal murcielago	Neila Doris Cano Rodríguez	8582044	3125271937	Sutatausa	Cra. 4 No. 4 - 24
Gemelo	Luz María Rodríguez Rodríguez	8582152	3105548634	Sutatausa	Cra. 4 No. 4 - 24
Saco matizado	María Ester Castañeda de Pirachicán		3118422054	Tausa	
Saco rojo con botones	Ana Elvia Sierra		3118603829 3125451304	Tausa	
Saco cuello V	Graciela Quiroga		3118603829	Tausa	
Sacos verde con rebordes	Luz Marina Arévalo		3123578809	Tausa	
Individuales	Edward Alberto Fernández	8654207	3167272494	Tenjo	
Sacos en hilaza de algodón	María Edilma Palacio de Caicedo		3118363654	Tenjo	
Buso cuello V en abánicos	Juliana Alarcón		3204791785	Ubaté	
Turbante árabe	Josefina Lancheros Lancheros	8891838	3123303138	Ubaté	
Joyas y accesorios elaborados en plata y pedrería en sal	Ana Lucéida Torres Velásquez	8526507 8514419	3107974957	Zipaquirá	

galería

Etapas del concurso



Productos

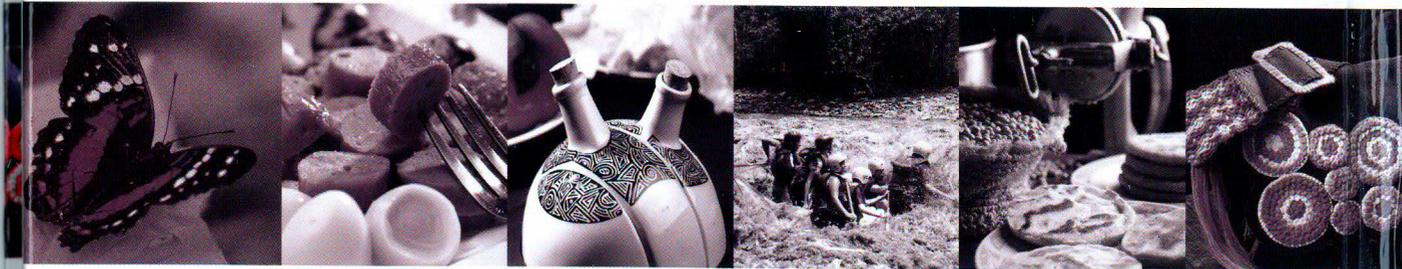


PROMOTORES:
EB CAMARA
DE COMERCIO DE BOGOTÁ
Por nuestra sociedad

CUNDINAMARCA
corazón de Colombia 

 Departamento de
CUNDINAMARCA
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural


SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE



APOYADO POR:

 **Comisión
Regional de
Competitividad**
Bogotá - Cundinamarca

 **MEGA**
MODELO EMPRESARIAL DE GESTIÓN AGROINDUSTRIAL

COORDINADO POR:

 **Centro
de Ciencia y Tecnología
de Antioquia**
de las ideas a la realidad