





Fundación Universitaria  
**SAN MATEO**



Fundación Universitaria  
**SAN MATEO**

**GASTRONOMÍA**

**RESCATE DE DULCES TRADICIONALES DE CHARALÁ- SANTANDER**  
**TRABAJO DE GRADO MODALIDAD DE OPCIÓN DE GRADO**

**MARIA PAULA MENESES BUITRAGO**

**SHEILA MIRJAM PEÑA QUINTERO**

**DIRECTOR (A)**

**LORENA CALVO RODRIGUEZ**

**CHARALÁ- SANTANDER**

**2020**

## **NOTA DE SALVEDAD DE RESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL**

*“La Fundación Universitaria San Mateo NO se hace responsable de los conceptos emitidos en el presente documento, el departamento de investigaciones velará por el rigor metodológico de la investigación”.*

## CONTENIDO

### INTRODUCCIÓN

#### CAPÍTULO I

##### DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

PRESENTACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	12
RESUMEN	
ABSTRACT	
JUSTIFICACIÓN	13
OBJETIVO GENERAL	15
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	15

#### CAPÍTULO II

##### MARCO TEÓRICO

ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	17
EJE TEMÁTICO, HISTORIA DE CHARALÁ Y CONFITERÍA	
EJE TEMÁTICO 2, PREPARACIONES EN DULCES TÍPICOS	
EJE TEMÁTICO 3, RECONOCIMIENTOS A NIVEL GASTRONÓMICO EMPRESA "CARAMELOS NUEVA ERA"	

#### 19 CAPÍTULO

#### III

##### DISEÑO METODOLÓGICO

TIPO DE INVESTIGACIÓN	21
POBLACIÓN	22
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	23

## **CAPÍTULO IV**

### **RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN**

RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 1	24
RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 2	24
RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 3	25

## **CAPÍTULO V.**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **BIBLIOGRAFÍA**

29

### **ANEXOS**

bb

46

**Anexo a.** RESPALDO de los procesos a elaborar, charla y conversatorio con Caramelos Nueva Era

**Anexo b.** Dulces elaborados

**Anexo c.** Forma de distribución y domicilios.

**Anexo d.** Corte y pre alistamiento para el empaçado.

**Anexo e.** Alianzas estratégicas con entes de promoción como canales de TV reconocidos en Santander.

**Anexo f.** Representación en ferias gastronómicas locales.

**Anexo g.** Video reunión con empresa "Caramelos Nueva Era"

## DEDICATORIA

Dedicamos el presente trabajo de proyecto investigativo, a Dios, y nuestra familia, por darnos el ánimo y la perseverancia para culminar, también de antemano recalcar el apoyo y guía de Evelyn Velásquez (integrante de la empresa Caramelos Nueva ERA), que estuvo siempre al pie de todo el proceso, y quien nos facilitó de forma oportuna información y ayuda sobre la empresa, al igual que señora Ilda Lucia Rangel y su hija Melba Velásquez, quienes compartieron y socializaron todas las actividades de su empresa, sus proyectos a futuro y la unión que tienen como familia y empresa.

## AGRADECIMIENTOS

El presente trabajo fue realizado bajo la supervisión del Ing. Lorena Calvo Rodriguez, a quien nos gustaría expresar nuestro agradecimiento por hacer partícipe de este proyecto, agradecer también por su esfuerzo, dedicación y paciencia.

De antemano agradecer inmensamente a la familia Velásquez Rangel, por todo el apoyo y solidaridad al compartir en este proyecto toda información referente a su empresa, sus aspiraciones y el gran trabajo gastronómico que desempeñan, son fuente de saberes tradicionales, de perseverancia, constancia y desde luego representan a través de sus preparaciones, sabor y patrimonio, lo que caracteriza a Charalá y toda la cocina colombiana.

## RESUMEN

El presente proyecto se basó en la investigación y análisis de la empresa “Caramelos Nueva era ubicada en Charalá Santander, donde se puede apreciar la necesidad de indagar el uso potencial del desarrollo de los dulces tradicionales del municipio, debido a que la comercialización de los productos artesanales se dificulta por el poco conocimiento dentro de la región de la confitería artesanal colombiana.

A pesar de que históricamente Santander se ha caracterizado por la elaboración de dulces tradicionales, el tamaño, mercado y alcance de sus empresas es muy limitado, si se compara con empresas de nivel nacional e internacional, líderes en la producción y comercialización de confiterías que han expandido su marca mediante un amplio abanico o portafolio de productos o que han introducido nuevas marcas de empresas internacionales en la gran mayoría de las ciudades del territorio colombiano, brindando gran variedad al consumidor para su elección (Colombina, Nutresa, Nestlé, Adamas, Hersey, Wrigley, Mars Incorporated) (Rangel S, 2015).

Considerando lo anterior y con el objetivo de fortalecer la producción y comercialización de dulces típicos artesanales de la empresa Caramelos Nueva Era, se buscaron diferentes alternativas para mejorar la distribución y comercialización de los dulces producidos por la empresa; al mismo tiempo se resaltó la relación de las técnicas de producción en la confitería artesanal y las costumbres patrimoniales de Santander.

**PALABRAS CLAVE:** Tradición, local, confitería, emprendimiento, comercialización

## ABSTRACT

This project was based on the research and analysis of the company “Caramelos Nueva era located in Charalá Santander, where the need to investigate the potential use of the development of the traditional sweets of the municipality can be appreciated, because the commercialization of the products artisanal is made difficult by the little knowledge within the region of the Colombian artisan confectionery.

Despite the fact that historically Santander has been characterized by the production of traditional sweets, the size, market and scope of its companies is very limited, when compared to national and international companies, leaders in the production and commercialization of confectioneries that have expanded its brand through a wide range or portfolio of products or that have introduced new brands from international companies in the vast majority of the cities of the Colombian territory, offering a great variety to the consumer for their choice (Colombina, Nutresa, Nestle, Adamas, Hershey, Wrigley, Mars Incorporated). (Rangel S, 2015a)

Considering the above and with the objective of strengthening the production and commercialization of typical artisan sweets of the company Caramelos Nueva Era, different alternatives were sought to improve the distribution and commercialization of the sweets produced by the company; At the same time, the relationship between production techniques in artisan confectionery and the heritage customs of Santander was highlighted.

**Keywords:** Tradition, local, organic, confectionery, culture.

## INTRODUCCIÓN

La presente investigación se realiza a partir del análisis de Caramelos Nueva Era, una microempresa familiar ubicada en el municipio de Charalá Santander, la cual se dedica a la elaboración y comercialización de dulces artesanales, principalmente caramelos los cuales son producidos empleando materias primas locales como la panela, mora, piña, miel, entre otros; aunque la empresa fue creada hace más de 20 años y tienen reconocimiento a nivel local, aún no han logrado posicionar sus productos en el mercado, pues hasta ahora sus canales de comercialización y distribución solo se realizan a nivel regional, teniendo como consumidores finales a los propios habitantes del municipio y algunos visitantes.

Aunque a través de los años, la industria de la confitería en Colombia se ha caracterizado por su fuerte dinamismo y su constante renovación, siendo reconocida mundialmente por la calidad y variedad de los productos (Ministerio de comercio,2019); son solo algunas grandes empresas y marcas las que han logrado este posicionamiento y reconocimiento, gracias a su innovación y amplias ofertas, con la creación de productos líderes en exportación. En contraposición son pocas las empresas confiteras artesanales y tradicionales, que cuentan con este tipo de reconocimiento, pero que se abren camino en el mercado no sólo nacional, también internacional y logran generar un impacto positivo en el desarrollo económico para el país (Ballesteros, 2020).

Teniendo en cuenta lo anterior, empresas artesanales como Caramelos Nueva Era, busca no solo el posicionamiento en el mercado, también busca renovar en los consumidores finales su identidad regional y sensibilizar sus raíces culinarias tradicionales; pues los dulces típicos

colombianos se han caracterizado por ser productos muy conocidos especialmente por personas mayores a los 25 años ya que en algún momento de sus vidas han tenido contacto con algún sabor característico y se ha generado un posicionamiento en la mente de dichas personas. Esto crea un sentido de pertenencia por aquellos sabores provenientes de la infancia, familia o algún momento especial del pasado. Además, con el consumo de dulces típicos se puede encontrar ese nivel de sensibilidad social y aprecio por los valores y tradiciones culturales de cada región colombiana (Pinzón D, 2011a).

Lo que se busca entonces es impulsar el crecimiento económico de Caramelos Nueva Era, brindando apoyo y motivación a sus propietarios, para que entreguen al consumidor productos de una óptima calidad y al mismo tiempo encontrar el camino ideal para la comercialización de sus productos.

# CAPÍTULO I

## DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

### Planteamiento del problema

En Colombia hay diversidad de regiones las cuales se caracterizan por tener costumbres culinarias propias, que dependen de los recursos naturales que tengan disponibles en la zona. Dentro de estas zonas se encuentran la costa pacífica y atlántica, zonas selváticas, zona de llanos, zona andina y zona de valles y planicies. Cada una conservó sus tradiciones y fue receptiva a las diferentes influencias (Restrepo C, 2005).

Los dulces típicos son una fiel representación de la gastronomía de cada región y su influencia histórica; éstos pueden tener un sin número de variaciones ya que dichos dulces son la herencia gastronómica de familias por muchos años, y cada receta puede ser modificada de acuerdo al gusto de cada generación; logrando así un producto cada vez más moderno y con una receta de antaño que ha sobrevivido en la historia (Pinzón D, 2011b).

Puntualmente en la región de Santander se destacan dulces típicos como el bocadillo, el cortado de leche de cabra, el dulce de arroz, el dulce de apio, el dulce de cidra, el dulce de grosellas; entre muchos otros, siendo algunos de estos los elaborados por la empresa “Caramelos Nueva Era”, la cual busca a través de sus productos transmitir a sus clientes las costumbres, cultura e historia de la región; sin embargo hay dificultades a las que se ven enfrentadas microempresas como está, siendo una de ellas las tendencias de consumo por parte de los clientes; como se pudo ver en una encuesta realizada por Global de Nielsen, sobre (Origen de Marca en 2018), en donde se destacaron las preferencias y sentimientos de los consumidores hacia productos de marcas globales frente a los productores locales lo que influyen en el comportamiento de compra de los colombianos

(Dinero, 2018); esto se refleja en los ingresos de la compañía y la producción de estos, dado que en las dificultades que enfrentan estos productores se encuentran la falta de publicidad en todo el departamento, que la elaboración se limita a los tiempos de temporada, la falta de clientes contribuyentes a nivel departamental o nacional, y amenazas como la nueva industria y de rápido acceso como las golosinas de barrio que vienen al por mayor y al detal con precios realmente competitivos y desleales (Ríos Rojas, 2020).

Esto Evidencia también la falta de formación y el manejo propio del crecimiento de la empresa, a nivel de financiero, planeación de procesos, recursos humanos, entre otros grandes problemas que se encuentran en las empresas hoy en día, esto refleja una problemática que afrontan los comerciantes, tales como capacitaciones en dichos temas mencionados anteriormente a nivel de las pequeñas pymes, y grandes empresas como “Caramelos Nueva era”.

De acuerdo con un estudio reciente de la Asociación de Emprendedores de Colombia (ASEC), el 56% de los colombianos manifestaron que las universidades no están formando emprendedores, esto no permite que los jóvenes creen ideas innovadoras de negocio y puedan responder a los altos índices de desempleo juvenil, que actualmente superan el 16% en Colombia, según cifras del Dane. (Portafolio, 2017)

En consecuencia, uno de las principales dificultades de los emprendedores, teniendo como referente principal “Caramelos nueva era” dado que atinarle a un modelo de negocio realizable, rentable y sostenible no es algo que sea sencillo, la primer gran tarea de cualquier emprendedor es encontrar un producto o un servicio que pueda lanzarse al mercado, tener demanda, mercado objetivo claro al que esté dirigido, y que esté dispuesto a pagar porque le resulte atractivo, útil o le resuelva un problema, y esto ha sido un trabajo arduo por más de 20 años, sin embargo la falta de

recursos claves de la empresa hace que esto determina si el modelo es válido o no para mantenerse en el mercado a nivel nacional. (Mister Empresa, 2011)

### **Formulación de la pregunta problema:**

¿Cómo fortalecer la producción y comercialización de dulces típicos artesanales de la empresa Caramelos Nueva Era?

## **JUSTIFICACIÓN**

La diversidad cultural que caracteriza las regiones colombianas se refleja claramente en su gastronomía (Gutiérrez, 2020), en la que los dulces tradicionales se consumen como ese “bocadito dulce que acompaña el almuerzo”, pero más que estar presentes en nuestras mesas en el acto de comer, los dulces en un solo bocado evocan historia, geografía, religión, tradición, técnica, cultura, sabores y saberes; (Castilla Corzo et al., 2017); Santander es una de esas regiones; cuenta con dulces como el bocadillo veleño, considerado dulce nacional, con reconocimiento y presencia en todo el país, por su parte cultivos como el de la caña de azúcar, la guayaba, la piña y el apio como le dicen a la arracacha); son productos fundamentales en el rico inventario de dulces regionales (Cárdenas Echeverry et al., 2009).

Sin embargo, muchos de los manjares de los que disfrutaron los adultos de hoy durante su infancia son cada vez menos populares entre los colombianos. Las recetas se van yendo con las abuelas, que les dedicaban mañanas enteras a la preparación (La dulce Colombia, 2020).

A pesar de esas pérdidas tradicionales, en la región aún existen productores de confitería artesanal como la microempresa Caramelos Nueva Era, que en Míster cabeza de Hilda Rangel aún conserva recetas y preparaciones tradicionales; Hilda habla de estas como un arte transmitido

desde la casa materna y al mismo tiempo una herramienta para generar ingresos para su familia; la microempresa busca hacerse camino promocionando sus productos a nivel local en diferentes ferias, fiestas y festivales gastronómicos; sin embargo, durante su trayectoria han encontrado dificultades económicas en su proceso, limitando la producción y comercialización de los caramelos y a pesar de que llevan 17 años en el mercado, aún no logran cumplir con las ventas que suplirá las necesidades de todos sus empleados, siendo en este momento un factor clave la economía del país, en consecuencia, de una pandemia que arrasó con sus ahorros, pero que no le arrebató la idea de seguir con su crecimiento y generación de empleos que ha aplicado por años. (Charalá estéreo, 2020).

Es por esto que el rescate de los dulces tradicionales de Charalá a través de la empresa Caramelos Nueva Era, busca valorizar los alimentos regionales, dinamizar la economía regional y generar distintivos de calidad como denominación de origen o productos orgánicos; resaltando la labor de las cocinas tradicionales colombianas, que de acuerdo a lo señalados por el Ministerio de Cultura, forman parte del patrimonio cultural, dado que conservan técnicas y sabores ancestrales que denotan una salvaguarda de saberes regionales y culturales (Mincultura, 2015).

## OBJETIVOS

### Objetivo General

Fortalecer la producción y comercialización de los dulces típicos artesanales producidos en la empresa Caramelos Nueva Era

### Objetivos Específicos

- Evaluar la relación entre las técnicas de producción empleadas por la empresa Caramelos Nueva Era y las costumbres patrimoniales de la región.
- Capacitar y formar a las propietarias para que apliquen diferentes estrategias para mejorar la distribución y comercialización de los dulces producidos en la empresa Caramelos Nueva Era.
- Implantar mayor conocimiento a nivel gastronómico, a los dueños de la empresa, para que se apropien de sus productos y puedan tener un mejor desarrollo en sus ventas y distribución a nivel nacional y así posicionar estos productos como un referente de la confitería tradicional colombiana.

## CAPÍTULO II

### MARCO TEÓRICO

#### HISTORIA DE CHARALÁ

#### DESCRIPCIÓN DEL MUNICIPIO

Charalá es un municipio colombiano ubicado en el departamento de Santander. Es llamada Cuna de la Libertad de América por sus aportes en la revolución de los Comuneros; además es cuna de próceres como José Antonio Galán y José Acevedo y Gómez, y aquí también se llevó a cabo la batalla del Pinta el 4 de agosto de 1819. Recibió su nombre en honor al cacique Chalala, de la tribu de los guanes (Turístico, 2016).

Su economía se central en la industria, cafetera, panelera y ganadera. La cabecera municipal de Charalá dista 135 kilómetros de Bucaramanga, la capital del departamento. Territorio ondulado y fértil, situado a 1290 metros de altitud, es avenado por los ríos Taquiza, Piensa, Cañaverales, Riachuelito y Virolín. Registra una temperatura media anual de 21 grados Celsius. En este municipio se encuentra parte del santuario de fauna y flora Guanentá Alto Río Fonce (Turístico, 2016).



#### *Ilustración 1.*

#### **Ubicación Charalá-Santander-Fuente:**

([shorturl.at/flDF8](http://shorturl.at/flDF8))

A la llegada de los españoles a este territorio ya funcionaba la organización social de los indios Guanes y Chálales, de manera que la historia no escrita de Charalá inicia allí. Ya entrado el siglo XVIII, en 1702 se erigió la parroquia de Nuestra Señora de Monguí; en 1824 se creó la Villa de Charalá que se constituye nuevamente en parroquia y sólo hasta 1887 adquiere la categoría de municipio (Ortiz H, Blanco A, 2019).

Durante el siglo XIX Charalá ocupó una posición de capital regional y ya en 1824 encabezaba un Cantón.

En el transcurso de su historia se convirtió en madre de próceres y líderes revolucionarios que dirigieron sus fuerzas en la lucha por la libertad y por la justa causa del pueblo. Entre estos personajes se encuentran: José Antonio Galán, el líder comunero más importante y representativo de este movimiento, quien tras ser traicionado por sus compañeros, fue ejecutado y descuartizado en Santa Fe en el 1 de febrero de 1782; José Acevedo y Gómez, uno de los miembros principales de la Junta de Gobierno creada la noche del 20 de julio de 1810 en Santa Fe, quien fue llamado El Tribuno del Pueblo por haber instigado a la muchedumbre insurrecta ese día en la plaza a no detener su revuelta, para que así se lograra la primera independencia de la Nueva Granada; y Antonia Santos, una de las más importantes líderes revolucionarias de la región, quien fundó y patrocinó milicias que ayudaron en la Campaña Libertadora liderada por el general Simón Bolívar, y quien además fue ejecutada en la villa del Socorro el 28 de julio de 1819(Ortiz H, Blanco A, 2019).

Charalá ayudó en gran manera la Campaña Libertadora con milicias y guerrillas que se unieron al ejército del Libertador. Pero sin duda el hecho más importante y con el que este municipio más influyó, fue la Batalla del río Pienta. El 4 de agosto de 1819 se llevó a cabo en este municipio esta batalla, que enfrentó a las tropas españolas al mando del coronel Lucas González (las cuales iban a reforzar el ejército de José María Barreiro en Boyacá), y a las milicias de Charalá, Encino, Ocamonte, Riachuelo, Cincelada, y otros pueblos cercanos. Esta batalla duró más o menos tres días, durante los cuales la tropa española se hizo camino por el pueblo, saqueando y masacrando a la población, que se defendía con palos, piedras, elementos de cocina, y cualquier instrumento que les sirviera como defensa. La importancia histórica de esta batalla radica en que, si ésta no se hubiera llevado a cabo, Lucas González y su tropa habrían llegado a tiempo a reforzar a Barreiro y

seguramente la Batalla de Boyacá se habría decidido a favor de los españoles; así la Independencia definitiva de Colombia hubiera llegado mucho después (Ortiz H, Blanco A, 2019).

El 7 de agosto de 1819 es fiesta patria en Colombia ya que se celebra el día de la independencia donde las tropas del General Simón Bolívar derrotaron al ejército español. Pero esta victoria no habría sido posible sin la participación de un pueblo pujante y entregado a la causa libertadora como lo fue el pueblo charaleño (Ortiz H, Blanco A, 2019).

Charalá cuenta con varios lugares de interés: el parque natural de Virolín, la cueva del Tigre, la cascada en forma de cáliz de la Quebrada Tinagá, la iglesia de Nuestra Señora de Monguí, la Casa de la Cultura y el Museo Arqueológico. El parque principal donde se encuentra el monumento de José Antonio Galán y el gran Samán de Arabia, árbol sembrado para conmemorar el centenario de la Independencia de Colombia, el 20 de julio de 1910(Ortiz H, Blanco A, 2019).

## **HISTORIA DE LA CONFITERÍA**

El arte de la confitería se remonta a mucho tiempo atrás, hace 3500 años, lo demuestran escrituras egipcias. Excavaciones en las ruinas de Herculaneum revelaron un completo taller de confitería con utensilios similares a muchos de los que usamos actualmente (Sosa A, 2006).

La mayoría de los endulzantes de la época antigua se basaban en miel, pero los jugos de la caña de azúcar, crudamente evaporada, fueron usados en India y China. Por su parte los griegos y romanos conocían el azúcar cristalizado y lo utilizaban mucho en su cocina y en la preparación de bebidas, pero fue en Persia unos 500 años AC, cuando se pusieron en práctica métodos para la obtención del azúcar en estado sólido. Los árabes extendieron su cultivo por toda la ribera del Mediterráneo y en el siglo X después de cristo, nacen las refinerías en Egipto. En los países árabes se hicieron muy populares los dulces de azúcar con frutos secos, y al azúcar como tal, la consideraban una golosina exquisita y que a la vez tenía propiedades curativas.

Es importante indicar, que el origen de muchos dulces y pasteles, surgió de la necesidad de encontrar métodos para la conservación de alimentos y el de aprovechar determinados productos que existían en abundancia (Sosa A, 2006).

## **CLASIFICACIÓN DE LA CONFITERÍA EN COLOMBIA**

La variedad en la confección de dulces es enorme, cambia según épocas, países, e incluso según regiones y religiones. No hay limitación en cuanto a la preparación de dulces, todo depende de la imaginación del confitero de tal forma que se han ido separando en sectores casi independientes (Rangel S, 2015a).

**Dulces artesanales** propiamente dichos con una gran variedad en formas y tamaños, pesos, ingredientes, presentación, etc.; se producen para ser vendidos directamente al público, por piezas o peso y expuestos en vitrinas, sin ser envasados o etiquetados. Los equipos usados son sencillos (mezcladoras, batidoras, horno, moldes, etc. (Prado A, Herrera C, Mantilla L, 2017a).

**Cacao, chocolate** y productos derivados y sucedáneos del chocolate. Requieren para su elaboración instalación de ciertas dimensiones, con equipo de mezcla, refinado, conchado, templada, moldeo, etc.

**Turrone**s y **mazapanes**. Se elaboran a base de azúcar, miel y almendras, en fábricas con equipo especializado. Se venden debidamente envasados y etiquetados.

**Caramelos, chicles** y otros productos de confitería, se elaboran actualmente en modernas instalaciones con equipos de producción y empaquetado en serie. La variedad de ingredientes que el fabricante de dulces tiene a su disposición es sumamente extensa, el principal elemento que endulza y forma cristales en la fabricación de dulces es la sacarosa.

El fabricante de dulces tiene la posibilidad de combinar una amplia gama de ingredientes funcionales en un número casi ilimitado de formulaciones que determinan las propiedades de los

confites. El empleo de materias primas de buena calidad es parte fundamental para la obtención de los productos en confitería (Prado A, Herrera C, Mantilla L, 2017a).

## **SECTOR DE LA CONFITERÍA EN COLOMBIA**

La industria de los dulces en Colombia tiene su propia historia. En 1928 fue fundada Colombina e Ítalo, que con el tiempo se convirtieron en las de mayor capacidad de producción nacional. Le siguieron Súper de Alimentos y Dulces American, creadas en 1948 y Cadbury Adamas en 1953. Desde entonces estas y otras siete compañías de gran trayectoria conformaron un sector con exportaciones con una tasa de crecimiento del 1.150 por ciento en la última década, explica Marcela Carvajal Pardo, directora del comité Especial de Confitería de la Asociación Nacional (Rangel S, 2015 b).

A través de los años, la industria de la confitería en Colombia se ha caracterizado por su fuerte dinamismo y su constante renovación. Hasta la fecha el sector ha exportado alrededor de US\$301 millones a 104 países.

Este reconocimiento mundial se debe a la calidad y la variedad de productos que el sector ofrece. Así lo demuestra el interés que ha despertado en varios países, entre ellos Venezuela con US\$106,8 millones (35,5 % de participación), Estados Unidos con US\$33,1 millones (11 %), Perú con US\$23,9 millones (8 %), Ecuador con US\$22,3 millones (7,4 %) y Chile con US\$9,4 millones (3,1 %).

Sin duda tener una posición geográfica estratégica ha contribuido para que el sector sea competitivo ante otros mercados. En su condición de país tropical, ubicado en zona ecuatorial, Colombia cuenta con la ventaja de producir azúcares todo el año.

Factor que también favorece el crecimiento de la industria confitera. En los últimos años Colombia se ha preocupado por innovar y ampliar su oferta, que hoy cuenta con productos líderes en exportación, como los bombones, caramelos duros y blandos, gomas, chicles, confites y pastillas (Ministerio industria y comercio, 2018a).

Sin embargo, no se cuentan con datos que hablen o muestren el panorama de la confitería artesanal, pues son pocos los productores que forman parte de las cifras antes mencionadas, pues al tratarse de productos elaborados de manera artesanal son también pocos los canales de distribución a los que estos productores tienen acceso o en los que se abren camino. (Ministerio industria y comercio, 2018b)

## **PREPARACIONES TÍPICAS EN DULCES DE SANTANDER**

Santander se caracteriza por sus platos abundantes y ricos en tubérculos, las plazas están llenas de diversidad y aromas frescos, los santandereanos realmente disfrutan de su comida típica y suelen tener un plato favorito dentro de las opciones tradicionales. Sin embargo, en esta región comer postres tiene un abanico bastante sencillo (García Patiño, 2020). Uno de los dulces más representativo es el bocadillo veleño, uno de los dulces más típicos que hoy en día se consigue en diferentes presentaciones, en lonja, con relleno de arequipe o en pastilla pequeña; le siguen en tradición el dulce de piña y las populares obleas; los dulces en general son muy variados y cuentan con un amplio abanico de sabores; los más populares son los de leche, arroz, apio, sidra y miel.

Caramelos nueva era no es ajena a esta identidad, por lo que entre su portafolio de productos cuentan con muchos de estos; a continuación, se presenta una breve descripción.

### ***Bocadillo***

Hecho a base de azúcar y guayaba, es uno de los dulces más representativos de la gastronomía colombiana con origen en el municipio de Vélez (Santander). Se puede degustar con leche o disfrutar una excelente combinación con queso. Es usado también como insumo para otras preparaciones dulces como el famoso roscón o el delicioso plátano maduro con bocadillo y queso derretido (Gómez, 1996).



***Ilustración 2:*** Bocadillo Veleño- Fuente: (<https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-481861>)

### ***Arequipe***

Su preparación consiste en caramelizar la leche para obtener una mezcla dulce y espesa, que se convierte en el mejor ingrediente para diferentes postres y tortas por su agradable sabor. Se puede consumir sólo, con pan, queso, galletas, helados, entre otros platos. También es conocido como ‘dulce de leche’ (Cortés M, 2016).



*Ilustración 3: Arequipe untable. Fuente: (<https://www.mycolombianrecipes.com/es/arequipe-colombiano/>)*

### ***Brevas***

Es uno de los frutos más característicos de la variedad colombiana. Suele ser ingrediente de panes dulces y tortas. Como postre se suele cocinar y acompañar con arequipe. También se pueden mezclar con azúcar para obtener un apetitoso dulce de brevas (Cortés M, 2016).



*Ilustración 4: Brevas en dulce-Fuente:( <https://konfyt.com/conoce-las-propiedades-y-beneficios-de-las-brevas/>)*

### ***Obleas***

Las obleas, se ofrecen en más de 24 presentaciones, entre las que se encuentran 'Mi gran amor', con arequipe, queso, mora y crema; 'Matrimonio', con arequipe, queso, durazno y crema; choco oblea, con arequipe y chocolate y una especial para niños, que lleva chips de chocolate que contienen vitamina C” (El tiempo, 2012)



**Ilustración 5: Oblea Fuente:** (<https://sites.google.com/site/obleaswilli/historia-de-las-obleas>)

### ***Panuchas***

Este dulce tiene la forma de unas pequeñas empanadas de arequipe, semiblando, relleno de coco rallado. Otro de los tradicionales y más pedidos (Alimentos, 2020).

### ***Dulce de apio***

El apio, es también uno de los dulces más pedidos, su preparación consiste en cocinarlo con un poco de piña y azúcar, para que pierda su sabor amargo, después es mezclado con arequipe hasta que se logre una consistencia homogénea y se espolvorea con azúcar blanca (Alimentos, 2020).

### ***Dulce de café***

Pequeños dulces de consistencia blanda de arequipe, cubiertos de chocolate con sabor a café colombiano y decorado con una pepa de café (Alimentos, 2020).



***Ilustración6: Dulce de café-fuente:***

[shorturl.at/mnEZ9](http://shorturl.at/mnEZ9)

***Arroz con leche***

Uno de los más tradicionales y conocidos por aquello de la canción infantil. Su preparación puede incluir ingredientes como leche condensada, crema de leche y uvas pasas. Un buen arroz con leche debe ser dulce, cremoso y con granos sueltos (Cortés M, 2016).



*Ilustración 7: Arroz con leche- Fuente:*

[https://www.revistaalimentos.com/categoria/area\\_de\\_trabajo/nutricion/](https://www.revistaalimentos.com/categoria/area_de_trabajo/nutricion/)

### *Cocadas*

Si visita la Costa Caribe no se puede ir sin probar este manjar típico. Como su nombre lo dice, es elaborado a base de una masa de coco, mezclada con leche y azúcar. Proviene de una dulce tradición afrocolombiana que se ha extendido en todo el país, sin dejar que la región costera tenga la especialidad (Cortés M, 2016)



*Ilustración 8: Cocadas de colores- fuente:*

[https://www.revistaalimentos.com/categoria/area\\_de\\_trabajo/nutricion/](https://www.revistaalimentos.com/categoria/area_de_trabajo/nutricion/)

### *Dulce de papayuela*

Esta fruta tradicional de los Andes se ha convertido en el insumo principal de una rica y sencilla preparación de las abuelas. Una papayuela madura, un poco de azúcar y algo de agua para poner a cocinar esta deliciosa receta (Cortés M, 2016).

Estos son solo algunos de los dulces típicos de Santander y cada uno de ellos representa o corresponde a una de las regiones del departamento; sumado a los dulces mencionados se identifican muchos otros como: la gelatina de pata, popular en las calles de Bucaramanga y en la Mesa de los Santos, los raspados de los parques de girón, el salpicón con queso de las plazas de mercado, la melcocha que venden en las calles con una hoja de limón pegada a un lado, los postres de limón que en todas las casa se preparan, la genovesa que compran para cada cumpleaños, las mantecadas de maíz que se comen con chocolate en los pueblos, la cuajada con melao, el chicharrón de cuajada que venden en la feria de florida, los cortaditos de leche, las brevas con arequipe, las panochas... En fin, son muchos los dulces que se encuentran por las calles, pueblos, en las casas, que los Santandereanos llevan estampados en su historia hasta el día de hoy, aunque no lo sepan, es algo que los identifica y les recuerda a ellos mismos a través del tiempo porque la memoria se ve influenciada por los sentidos (García Patiño, 2020)

## **RECONOCIMIENTO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA A PARTIR DE LOS DULCES CHARALEÑOS**

Se quiere dar a conocer esta oferta, porque otorga reconocimiento a los productos locales menos conocidos departamentalmente, encontrados en Charalá, Santander, siendo de un impacto amplio no solo el sector confitero, sino para la empresa “caramelos nueva era”, y para la economía del

lugar. Entre estos se encuentran los Caramelos comestibles que denotan tradición, arraigo cultural y aprovechamiento de alimentos locales y proveedores del mismo sector ubicados en este municipio, los cuales llevan instaurados 20 años en el mercado, representando y proclamándose como referente gastronómico, por ello representa la gastronomía dulce santandereana. Impulsando la producción y comercialización local. (Castilla F, Quitero J, Vernet D, Sotelo I, 2017a)

La preparación de productos alimenticios tradicionales involucra el conocimiento y arraigo que sus productores tienen con los utensilios, materiales y materias primas de su región (Nieto, 2019), para el caso de los dulces, se describen los más representativos, empleados para su elaboración.

Muchos de los chef reconocidos en la actualidad tratan de rescatar los dulces más representativos de Colombia de tradición, la cual se está perdiendo con la llegada de nuevos dulces del extranjero y diferentes tipos de dulces realmente hay mucho por hacer con los dulces tradicionales colombianos ya que estos no sólo se pueden comer como un postre y sino como un aperitivo, que se pueden usar en infinidad de platillos tradicionales, muchos de estos son la combinación de dos culturas historia y mucho tradición dado que nacieron a partir de instrumentos y momentos especiales que lo hacen interesantes porque muchos son muy sencillos de hacer pero no todo el mundo puede hacerlos, este es una representación de combinación de la Nueva España en la conquista, pero también de los indígenas, afros y campesinos que siguen hoy en día luchando por su tradición. (Castilla F, Quitero J, Vernet D, Sotelo I, 2017 b)

## CAPÍTULO III

### DISEÑO METODOLÓGICO

#### Tipo de investigación

La investigación realizada fue de tipo exploratoria, en donde se abordó el tema de la confitería artesanal colombiana; puntualmente de la región de Santander, "Caramelos Nueva Era" está dedicada a la elaboración, distribución y comercialización de dulces artesanales; en este ejercicio se pudo identificar que con un conjunto de estrategias que le permitan crecer a nivel empresarial,

mantener la popularidad en la región, generar un cronograma de dulces por temporada, empezar a utilizar técnicas de conservación que les permita guardar algunas de sus materias primas no solo por la temporada sino por un tiempo más extenso, crearle al consumidor un interés específico por ser parte de una tradición milenaria, y denotar que no solo consume un dulce cualquiera sino alfabetizar a sus clientes con información de la importancia del consumo que tiene esto para el departamento a través de las diferentes redes sociales que tiene la empresa.

### **Población**

Las personas que participaron en el ejercicio investigativo fueron las dueñas de la empresa Caramelos Nueva Era, la señora Hilda Lucía Rangel Aguilar y sus hijas Evelyn y Melba Velásquez Rangel, y se extiende la información hacia la comunidad charaleña en una publicidad que se hizo en una invitación que se logra concretar en la emisora Charalá estéreo.

### **Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

Se realizaron entrevistas con las empresarias, por medio de fuentes telefónicas, vía WhatsApp, y reuniones virtuales en Meet, que permitieron obtener respuestas frente al funcionamiento, la producción de dulces, su comercialización, dificultades en el proceso de crecimiento empresarial.

### **Definición del producto**

Después de concretar el reconocimiento que se debe contar en el municipio y el auge en el departamento de Santander, se logra establecer en compañía de las empresarias, una línea de caramelos que se han seleccionado previamente, de piña y coco, besitos de miel, leche, coco y limón y mora azul, los cuales son los más representativos de la empresa y al mismo tiempo caracterizan y enmarcan la confitería de la región, el patrimonio de sabores y recetas y técnicas, y la salvaguarda de la tradición, también se logra plantear la idea de llevar una contabilidad más organizada, lograr la venta a domicilio por redes sociales y en la temporada de diciembre generar

un cronograma de posteos en Instagram 3 veces por semanas para lograr un mayor alcance en la región.

## CAPÍTULO IV

### RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

#### Resultados del objetivo específico no. 1

*Evaluar la relación entre las técnicas de producción empleadas por la empresa “Caramelos Nueva Era” y las costumbres de la región.*

Para la obtención de la materia prima, tienen como proveedor la plaza de mercado local, al igual que los distribuidores locales de insumos como leche de cantina y miel de abejas.

Luego de comprar y obtener la materia prima, se dirigen a seleccionar y preparar el mise en place de todos los insumos como son, la fruta, el azúcar o panela y algún medio líquido como es común la leche de cantina en algunos de sus productos.

Allí inicia el proceso tradicional utilizado durante 20 años y antes utilizados por sus madres, el cual es mezclar de todos los ingredientes y respectivo método de cocción directo, en el que utilizan las pailas (caldero, o cazuela), cucharas y palas mezcladoras, hasta llegar al punto de cocción deseado, estos también son utensilios utilizados durante años los cuales conservan un sabor representativo.

Brevemente se extiende la mezcla en diferentes bandejas, se deja reposar y enfriar, para luego dirigirse a cortar en tiras y hacer las respectivas divisiones de sus caramelos, que son aproximadamente de 2 cm de largo por 1 cm de ancho.



**Ilustración 9:** Elaboración de dulces **Fuente:**

<https://www.facebook.com/Caramelos-Nueva-Era>

[175958946673026/photos/a.237417867193800/473999630202288](https://www.facebook.com/Caramelos-Nueva-Era/photos/a.237417867193800/473999630202288)

Y obteniendo los caramelos en unidades, se procede a su respectivo empaque en el cual utilizan papel parafinado, y bolsa plástica, todo con un método artesanal utilizando una lámina metálica plana y caliente para hacer el respectivo sellado de las bolsas plásticas.



### ***Ilustración 10: Dulces elaborados y empacados***

Fuente: <https://www.facebook.com/Caramelos-Nueva-Era-175958946673026>

Entre sus equipos se encuentran, cucharas metálicas, grandes y pequeñas, cuchillos, tablas para picar, un mesón y bandejas metálicas.

Para la preparación de salsas y mezcla de los caramelos implementan ollas, pailas, sartenes y para la preparación y transformación de materias primas: estufa industrial, horno, microondas.

En el empacamiento disponen de papel celofán para envolver los dulces, luego se procede a empacar en bolsas plásticas y su sellado se hace de manera artesanal con una lámina metálica caliente; por último, utilizan bolsas de papel para la distribución y domicilios al cliente final.

toda esta información fue otorgada por Evelyn Velásquez, hija de la dueña de la empresa, quien también es partícipe en la elaboración de estos dulces.

La relación existente en la forma de preparar los dulces santandereanos, y la materia prima que se emplea, es muy similar, puesto que en Santander las principales empresas fabricantes de

confitería, tienden a manejar productos similares como la leche, panela y frutas que encuentran a la mano, que se dan fácilmente en el lugar donde se ubican, cada empresa tiene su sello propio y forma de elaborar los dulces de manera diferente, hay quienes hacen dulces de alguna fruta en específico, dulces a base de leche y panela como panochas, panelitas de leche, dulces blandos de apio, mora, coco y piña y el que representa a todo Santander que es la elaboración del bocadillo o subproductos derivados de la guayaba, como jaleas y tumbes.

Así mismo la empresa familiar Caramelos Nueva Era, trabaja de manera similar a las demás industrias dedicadas a este oficio en el departamento de Santander, con la diferencia, que el proceso y métodos de elaboración de sus caramelos son con técnicas únicas, de tradición y recetas familiares.

### **Resultados del objetivo específico no. 2**

*Capacitar y formar a las propietarias para que apliquen diferentes estrategias para mejorar la distribución y comercialización de los dulces producidos en la empresa Caramelos Nueva Era.*

Por medio de charlas virtuales con los integrantes de la empresa Caramelos Nueva Era, se socializaron diferentes estrategias de mercadeo para lograr alianzas estratégicas con puntos turismo y artesanías, y así lograr vender los productos a restaurantes reconocidos donde se pueda abarcar mayor mercado, y distribuir los productos con exclusividad de la marca, llegando a mercados regionales donde hay una gran fuente de venta de productos típicos del departamento permitiendo así mayor conocimiento y así permitirles a los productores que implementen una mayor distribución y comercialización a más lugares en Colombia, pudiendo alcanzar mayor mercado y alianzas con puntos estratégicos.

Permitiendo también establecer objetivos a largo y corto plazo como ser los productores número uno a nivel departamental, ser conocidos entre los grandes productores, teniendo así una estructura clave y una guía específica que les permita una mejor organización, para obtener así un alcance mayor en ventas como empresa y distribuidora, estipulando desde luego todos sus requerimientos y la forma como lo pueden lograr.

### **Resultados del objetivo específico no. 3**

*(Implantar mayor conocimiento a nivel gastronómico, a los dueños de la empresa, para que se apropien de sus productos y puedan tener un mejor desarrollo en sus ventas y distribución a nivel nacional y así posicionar estos productos como un referente de la cocina colombiana y su confitería.)*

La importancia de la identidad gastronómico de los productos que se elaboran es el mayor desafío a implantar, tanto en la empresa “Caramelos Nueva Era”, como a nivel nacional, ya que esto afianza el posicionamiento de la gastronomía colombiana a nivel nacional y en el mundo, alfabetizando a los productores y elaboradores de fuentes gastronómicas, haciendo uso del conocimiento culinarios y de calidad, para vender y hacer una buena distribución de los productos que se fabrican, dando así mayor categoría y calidad a los alimentos.

De manera que a través de charlas virtuales con la empresa, se han inculcado diferentes fuentes de conocimiento que deben saber a nivel gastronómico, para que se pueda hacer una mejor comercialización y aprovechamiento de los productos, estipulando así la importancia y el compromiso que tienen, ya que Santander se destaca principalmente por su confitería a nivel nacional, lo que le da una mayor ventaja competitiva en el mercado, haciendo óptimos y de calidad

todos sus procesos, obteniendo un estilo diferenciador, que siga la línea de los demás productos confiteros que representan a Santander, tanto por ser orgánicos, como también el aporte que generan en el medio ambiente, al utilizar la mayor fuente de recursos biodegradables en producción y distribución.

Los dulces santandereanos son el aporte más visible (desde el mercado) a la gastronomía colombiana. Santander ha logrado promover sus productos y el camino que sigue es posicionar, obtener denominaciones de origen e internacionalizar sus productos. (Evaluación de la gastronomía colombiana como factor potencial del turismo, Mincultura,2009)

El boom turístico de los últimos años, ha acercado a los colombianos a las delicias gastronómicas santandereanas. El desarrollo turístico entorno a zonas como la mesa de los Santos y el Cañón del Chicamocha, los municipios de Socorro, San Gil Barichara, entre otros, son la mayor vitrina para la comida típica santandereana. (Evaluación de la gastronomía colombiana como factor potencial del turismo, Mincultura,2009)

## **CAPÍTULO V.**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

El objetivo principal de este proyecto siempre fue fortalecer la producción y comercialización de los dulces típicos artesanales producidos en la empresa “Caramelos Nueva era” para la representación de tradición confitera gastronómica del pueblo de Charalá y del departamento de Santander, investigando y obteniendo la información posible de mano de los dueños que conforman

dicha empresa, enmarcando los productos y la diferenciación que tienen ante un mercado en potencia como lo es la confitería artesanal y de tradición colombiana.

La elaboración de dulces artesanales en Charalá responde a diversos factores de tipo histórico, social, cultural, que generan un arraigo entre las materias primas que se encuentran en la zona y los productores que las transforman; estos se obtienen a partir de frutas, tubérculos y otros ingredientes que se tienen a la mano en las fincas que rodean el departamento.

Se concretan todos los objetivos específicos, como la evaluación de las técnicas utilizadas en la elaboración dado que es problemática el desuso de las mismas y en dicha empresa se realizan durante 20 años seguidos, la cual da paso al segundo objetivo que ha sido fortalecer la producción y comercialización de los dulces, dejando la enseñanza y el conocimiento óptimo a los integrantes de esta empresa, es decir alfabetizar a los empresarios, y a sus empleados en distintas disciplinas que permitan el desarrollo empresarial, adicional como meta en el tercer objetivo se da una capacitación de manera informativa sobre los beneficios y la importancia de los caramelos, lo anterior está estipulado a través de diferentes comunicaciones por medio de redes sociales, donde se suministró toda la información, para la realizar este proyecto, constatado con un video donde se habla de la empresa, historia, sus integrantes y cómo desarrollar los objetivos propuestos; dentro de estas soluciones se propone la formación y alfabetización de paso a paso de una metodología la cual se lleva a cabo para dar solución del problema planteado.

## Referencias

Ayala s, v. r. (diciembre 2013). *biotecnología en el sector agropecuario y agroindustrial*. castilla: vol 11.

Ballesteros Mejía, M. (2020). El rescate de los ingredientes patrimoniales colombianos por medio del turismo gastronómico. *Sosquua*, 2(2), 23–32. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i2.145>

Cámara de comercio de Bogotá. (2015). *manual moro*. Bogotá: programa de apoyo agrícola y agroindustrial.

Cultura viajes. (2020). *viajes e incentivos*. obtenido de <https://colturviajes.com/>

Eslava, d. p. (2011). *creación de una empresa comercializadora de dulces típicos en Colombia*.

obtenido de:

<https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/7424/tesis579.pdf?sequence=1&is>

[allo](#)

[wed=y](#)

Felipe Castilla Corzo 1 \*; Juan Camilo Quintero Araujo 2; Diana Vernot 3; Indira Sotelo Díaz,

(2017) *Identificación histórica, geográfica y cultural en la producción de Dulces de Valledupar:*

*un enfoque para el conocimiento técnico*, Obtenido de:

<http://www.scielo.org.co/pdf/penh/v19n2/0124-4108-penh-19-02->

[00209.pdf](#)

Gutiérrez castillo, l. m. (2004). “*elaboración de barras a partir de pulpa de taperiba (sondas dulces p.) y su utilización en tabletas de chocolate*

Gutiérrez, R. (Comp.). *El turismo gastronómico sostenible. Ruta Bochica - Potencialidades y modelo pedagógico para su desarrollo en Colombia*. Editorial Universitaria San Mateo.

Heliana Ortiz y Angélica Blanco, Radio Nacional Santander. *(7 de agosto de 2019). La*

*Insurrección Comunera, el preámbulo de la independencia.* Obtenido de: Eliana Ortiz y Angélica

Blanco, Radio Nacional Santander

Alimentos. (2020). *nutrición y retos.* obtenido de

[https://www.revistaalimentos.com/categoria/area\\_de\\_trabajo/nutricion/](https://www.revistaalimentos.com/categoria/area_de_trabajo/nutricion/)

Ministerio de agricultura. (noviembre 2006). *desarrollo de la fruticultura en Santander.*

Bucaramanga.

Ministerio de agricultura. (5 de mayo de 2016). *cultivo de ajonjolí.* obtenido de

<https://www.minagricultura.gov.co/paginas/default.aspx>

Nieto Víctor M, 2(019) cadena productiva de azúcar, confitería y chocolatería estructura,

comercio internacional y protección obtenido de:

<https://colaboracion.dnp.gov.co/cdt/estudios%20economicos/495.pdf>

Nieto, A. (2019) Productividad agrícola y turismo, ejes de articulación para el cooperativismo

con jóvenes campesinos. *Sosquua*, 1(1), 58-80. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v1i1.22>

Procolombia. (s.f.). *azúcar y miel en Colombia.* obtenido de

<https://compradores.procolombia.co/es>

Ríos Rojas, J. (2020). Bebidas tradicionales y ancestrales del Caribe

colombiano. *Sosquua*, 2(1), 48–56.

<https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i1.138>

Santander.gov. (febrero,2019). *piña santandereana, 'sello de calidad' en los mercados*

*internacionales.* Santander.

Segnit, n. (noviembre 2015). *la enciclopedia de los sabores.* reino unido: bloomsbury publishing

plc.

Silvia Juliana Rangel Gómez. (2015). *plan de negocio creación de empresa comercializadora de*

*caramelo artesanal*. obtenido de: <http://tangara.uis.edu.co/biblioweb/tesis/2015/156442.pdf>

## ANEXOS

### Anexo A. Respaldo de los procesos a elaborar, charla y conversatorio con Caramelos Nueva Era

Ver video desde el **minuto desde el minuto** 43:00 hasta el minuto 56:00

<https://drive.google.com/file/d/1FNJsDMmPHXQf9ZRvHGNefdmnqzQLEOSa/view>

### Anexo B. Dulces elaborados y empacados



Obtenido de: <https://www.facebook.com/Caramelos-Nueva-Era-175958946673026>

**Anexo C. Forma de distribución y domicilios.**



Obtenido de:

<https://www.facebook.com/Caramelos-Nueva-Era>

[175958946673026/photos/a.237417867193800/473999630202288](https://www.facebook.com/Caramelos-Nueva-Era/photos/a.237417867193800/473999630202288)

**Anexo D. Corte y pre alistamiento para el empaado.**



<https://www.facebook.com/175958946673026/posts/379160616352857/>

**Anexo E. Alianzas estratégicas con entes de promoción como canales de TV reconocidos en Santander.**



Obtenido de: <https://www.facebook.com/175958946673026/posts/350429882559264/>

#### **Anexo F. Representación en ferias gastronómicas locales.**



Obtenido de: <https://www.facebook.com/175958946673026/posts/464244421177809/>

#### **Anexo G. Video reunión con empresa Caramelos Nueva Era proceso final.**

Ver hasta el minuto 23:50

<https://drive.google.com/file/d/1FNJsDMmPHXQf9ZRvHGNefdmnqzQLEOSa/view>

