



## **Jhon Daimer “Artesano del dulce”**

Luego de haber sido vendedor puerta a puerta de productos alimenticios y de artículos odontológicos, Jhon Daimer Toro, de profesión arbitro, decidió convertirse en todo un empresario del dulce, actividad que aprendió de uno de sus mejores amigos dulceros y de la cual vive actualmente.

Hace año y medio se puso a la tarea de aprender a hacer colombinas, más conocidas como “chilindrinas”. En promedio, este artesano del dulce puede preparar hasta 35 dulces de estos en una hora, proceso que ha logrado mejorar gracias a la capacitación técnica que actualmente viene recibiendo de Artesanías de Colombia en el marco de un programa de capacitación para artesanos que desarrolla con financiación del Departamento Administrativo de Acción Comunal –DAACD-. Este programa incluye instrucción en áreas como desarrollo de procesos productivos, asistencia técnica en diseño, presentación y empaque de sus productos y participación en eventos feriales; estímulo a la comercialización y organización de su unidad productiva. Los beneficiarios del programa son los artesanos que se dedican al oficio de la joyería artesanal, bisutería y productores de dulcería tradicional, de la Localidad de la Candelaria, en Bogotá.

Pero quizá, la parte de la capacitación que mejor ha aprovechado Jhon Daimer es la asesoría que ha recibido en el tema de mejoramiento de la calidad de la dulcería tradicional que Artesanías de Colombia ejecuta a través de la Academia Colombiana de Gastronomía, que ha orientado a Jhon en los procesos de manipulación de alimentos y mejoramiento del producto. Con la asesoría de la chef de la Academia, Jhon consiguió mejorar la fórmula de las colombinas que hoy vende a distribuidores mayoristas.

Este artesano del dulce descubrió en esta nueva actividad la mejor forma de generarse ingresos y asegura que desde que inició no ha dejado de vender ni un solo día sus productos. La mejor experiencia que ha tenido durante este proceso, es la que le dejó su participación por primera vez en la Feria de Dulces Navideños en el Centro Comercial Santa Bárbara, a la cual fue invitado por la Academia, en el marco del proyecto en mención; en sólo el primer día de feria ya había recuperado la inversión.

Jhon Daimer, tiene razones para estar feliz, asegura que las ventas se han ido incrementando gracias a lo que ha aprendido, a pesar de que últimamente no ha logrado asistir a todas las clases porque, desde su participación en aquella Feria, no da a vasto para atender los pedidos que recibe.

Jhon Daimer está convencido de que el 2005 será su año, pues además de incrementar su producción y mejorar la calidad y presentación de sus colombinas, espera conseguir unos buenos distribuidores de sus dulces, que además de vender en Bogotá, puedan llegar a otros sitios del país para “endulzar” con sus chilindrinas a todo los colombianos.

Mayor información: Oficina de Prensa - Artesanías de Colombia, S.A. Tel: 286-1766 ext. 207. E.mail: [prensa@artesaniasidecolombia.com.co](mailto:prensa@artesaniasidecolombia.com.co)