

CUESTIONARIO #1 (Alberto José Londoño Jaramillo)

- ¿Qué sabe usted sobre las costumbres culinarias de Sonsón?
- ¿Cómo han sido a lo largo de los años, las prácticas de elaboración de dulces típicos en el municipio?
 - ¿Qué historias o acontecimientos están vinculados con la elaboración de dulces típicos?
 - ¿Qué culturas pudieron haber influenciado estas costumbres?
 - ¿Cuáles son algunos de los productos más antiguos del municipio?
 - Cuénteme un poco acerca del proceso y elaboración de algunos de los productos tradicionales de Sonsón.
 - ¿Cuál es el grado de importancia de la tradición gastronómica en la construcción de cultura e identidad del municipio?
 - ¿Cómo se pueden vincular las costumbres gastronómicas, especialmente la elaboración de dulces, en el patrimonio de Sonsón?
 - ¿Qué papel ocupan los emprendedores que elaboran aún estos dulces?
 - ¿Por qué este tema ha sido poco abordado o estudiado en Sonsón?
 - ¿Por qué es importante comercializar este tipo de productos?
 - ¿Por qué es necesario que futuras generaciones se interesen en la cultura y las prácticas tradicionales del municipio?
 - ¿De qué manera se pueden conservar estas costumbres?
 - ¿Cómo se deben enseñar los productos tradiciones a propios y turistas?
 - En el transcurso de la historia sonsoneña, ¿Qué papel han jugado los dulces típicos?
 - Como historiador, ¿Cuál es su posición ante este tema?
 - ¿Qué documentos académicos conoce relacionados con la elaboración de dulces tradicionales.
 - ¿Estas costumbres tienen lugar en la construcción de la memoria? ¿Por qué?

CUESTIONARIO #2 (Nelson Valencia Castaño)

- ¿Porqué o de dónde surgió la idea de hacer dulces?
- ¿Cómo fueron sus comienzos?
- ¿Cuáles fueron los primeros productos que elaboró?
- ¿Cuáles han sido las experiencias más importantes a lo largo de este proceso?
- ¿Cómo llegó a comercializar sus primeros productos?
- ¿De dónde han surgido nuevas ideas de recetas?
- ¿Cuáles son los productos más antiguos? Es decir, que vienen desde el principio de la creación del negocio.
- ¿Cuáles son algunas de las historias que sabe sobre los productos?
- ¿Cuántos productos propios de la región tiene en venta?
- ¿Cuál es su estrategia de mercadeo y publicidad?
- ¿Cómo contribuye su trabajo a la conservación del patrimonio gastronómico de Sonsón?
- ¿En qué otro lugar ha comercializado sus productos?
- ¿Cuál es la época de mayor venta?
- ¿Qué significado tiene el distintivo de su negocio?
- ¿Cuál es el proceso de selección de productos para la venta?
- ¿Cuál cree usted que sea el nivel de aceptación del negocio?
- ¿Por qué es este local un punto de referencia en el municipio para propios y turistas?
- ¿Cómo aporta este local a la cultura, identidad e historia sonsoneña?
- A través de los años, ¿Cómo ha acogido la gente de Sonsón esta propuesta?
- ¿Cómo espera que sea el aporte del local a futuras generaciones?
- ¿Cuáles han sido los principales desafíos que se han presentado a lo largo de este proyecto?
- ¿Existe algún documento que contenga información acerca de este proyecto?
- ¿En qué libros u otros documentos de aprendizaje se ha basado para comercializar sus productos?
- ¿Qué otros proyectos se han forjado a partir de sus enseñanzas o prácticas?
- ¿Por qué la gente debe interesarse en lo tradicional?
- ¿Por qué es importante que las futuras generaciones se interesen en la cultura y las prácticas tradicionales?
- ¿De qué manera se articulan los dulces tradicionales al patrimonio e historia de Sonsón?
- ¿Cómo pueden los sonsoneños contribuir en la presentación de las recetas tradicionales?
- Siendo Sonsón un municipio reconocido por ser maicero ¿Qué recetas tradicionales con maíz se comercializan en el local?

CUESTIONARIO #3 (Nelson Valencia Castaño)

- ¿Qué productos se comercializan en el local?
- ¿Cuáles son los ingredientes primordiales para la preparación de las recetas?
- ¿Qué productos son elaborados por usted y su familia?
- ¿Qué productos son elaborados por otros emprendedores?
- ¿Qué requisitos se necesitan para que un producto sea comercializado en el local?
- ¿Dónde se elaboran sus productos y por quienes?
- ¿Cada cuánto compra a proveedores?
- ¿Los empaques de dónde salen?
- ¿Cuáles son los productos más vendidos?
- ¿Todos los días se hace producción?
- ¿Cuál es el horario de venta en el local?
- ¿De dónde aprendió las recetas?
- ¿Cuáles son las prácticas de comercialización del local?
- ¿De dónde salen los ingredientes (materia prima) para elaborar los productos?
- ¿Quiénes atienden en el local?
- ¿Por qué eligió el lugar donde tiene ubicado su local?
- ¿Cómo describe usted su local?

CUESTIONARIO #4 (Diego Alexander Naranjo Henao, María Yesenia Alzate Ospina, Leidy

Naranjo Toro)

- ¿De dónde surgió la idea del producto?
- ¿Cómo fueron los comienzos con el producto?
- ¿Con qué ingredientes se prepara?
- ¿Cómo empezaron a venderlo?
- ¿Cuáles fueron los principales retos para comercializar?
- ¿Cuál es el proceso de elaboración?
- ¿En qué lugar se elabora?
- ¿Quiénes lo elaboran?
- ¿En qué lugares se comercializa?
- ¿De dónde sale la etiqueta?
- ¿De dónde se obtienen los ingredientes (materia prima) para la elaboración del producto?
- ¿Hace cuánto se comercializa el producto?
- ¿Cómo contribuye la comercialización de este producto a la identidad de Sonsón?
- ¿Cuáles son las prácticas de comercialización para vender el producto?
- ¿Cuál fue el proceso para obtener el certificado INVIMA?
- ¿Con qué frecuencia se elaboran los productos?
- ¿Qué herramientas especiales se utilizan para elaborar el producto?

GUÍA GRUPO FOCAL

SESIÓN #1

- Actividad: “Observo y me identifico”

En esta actividad cada participante elegirá una imagen que el investigador facilitará. Después de haberla elegido, la observará por un instante, luego compartirá con el resto de integrantes lo que esta imagen le hizo recordar, sentir y pensar.

- Actividad: “Los productos de mi tierra”

A cada participante se le dará un papelito marcado con un producto que se cultive en Sonsón, él posteriormente debe pensar en una receta tradicional que se elabore con el mismo, y nos compartirá ¿por qué esa receta puede contribuir a la identidad del municipio? Y ¿Por qué es importante enseñar esa receta a otras personas?

- Actividad: “Todo entra por los ojos”

En un cubo, que los participantes girarán, habrá un dulce tradicional de sonsón en cada cara. Cada persona girará el cubo, según el lado que caiga, el participante pensará una manera creativa y eficiente que se le ocurra para comercializar ese producto.

SESIÓN #2

A cada participante se le dará un dulce tradicional comercializado en el local comercial Productos sonsoneños, este lo degustará y tendrá un tiempo para lograr relacionarlo con un momento, historia, lugar o acontecimiento según sabor, textura y forma.

A partir de lo anterior, se le entregarán dos fichas bibliográficas a cada participante, en las cuales deberá escribir el significado cultural y social del dulce que degustó, teniendo en cuenta una visión por un lado de los sonsoneños y por otro de los turistas.

SESIÓN #3

En una hoja en blanco, cada participante escribirá una conclusión acerca de la importancia de los dulces tradicionales, además compartirá en un corto texto para qué le sirvió el taller.

-Despedida, y entrega de refrigerios.

