Bogotá, D.C., marzo 23 de 2021.

Señora
ANA MARÍA GÓMEZ
Coordinadora
Grupo PCI
MINCULTURA

ASUNTO*: Invitación a presentar propuesta para el proceso de menor cuantía para el "Diseño e implementación de la caracterización de bebidas tradicionales, preparaciones, utensilios y prácticas culinarias de Colombia como insumo para la elaboración de los lineamientos y reglamentación de buenas prácticas de manufactura para cocinas y bebidas tradicionales".*

Estimada Ana María:

Nos complace enormemente esta invitación para participar en un proceso que resulta de gran importancia para la formulación de una reglamentación que acompañe los procesos de cocinas tradicionales desde el punto de vista de las BPM. Hemos hecho algunas consultas con colegas del CESAC así como de otras entidades como universidades y organizaciones que trabajan dentro de los territorios y queremos proponer el siguiente plan de acción.

En primer lugar, el tiempo de ejecución en 2021 y recurso propuesto de $70MM para este tiempo, se podría asignar a una primera etapa del presente plan estratégico que se podría desarrollar así:

Desarrollo de un plan estratégico de mediano plazo para la ejecución completa del proyecto que produzca unos lineamientos para la reglamentación que podría contener las siguientes etapas:

Etapa 1. Desarrollar una serie de talleres locales en las diferentes regiones de Colombia con la participación de actores de nivel local y nacional como universidades, ONG´s, cooperativas y organizaciones sociales de base. El objetivo de los talleres sería obtener unos lineamientos para construir una línea de base que nos permita hacer una caracterización de bebidas tradicionales, preparaciones, utensilios y prácticas culinarias en Colombia, haciendo un proceso totalmente participativo que nos permita entender las lógicas de producción alimentaria desde una visión orgánica, territorial y cultural.

Para este propósito nos hemos comunicado con aliados que vienen desarrollando acciones en diferentes territorios y que, teniendo en cuenta la dimensión de la propuesta y sus posibles riesgos, estarían completamente interesados en hacer alianzas de nivel interinstitucional para el logro de este objetivo.

Tiempo estimado: 9 meses
Recurso económico: $70MM

Etapa 2. A partir de la línea de base definida en la etapa 1, y con el acompañamiento de diferentes organizaciones de nivel regional o nacional que hayan desarrollado actividades en los diferentes territorios, se realizará una caracterización de bebidas tradicionales, preparaciones, utensilios y prácticas culinarias teniendo en cuenta las metodologías propuestas por Mincultura y también que dé cuenta de las singularidades de cada uno de los territorios.

Etapa 3. Análisis de la información obtenida en la caracterización de la etapa 2 así como el uso de los resultados de los análisis físicoquímico y microbiológico obtenidos de los productos seleccionados para cada categoría sugerida por Mincultura. Estos análisis también se sugieren de manera interinstitucional y transdisciplinar para que nos permitan generar discusiones en espacios interinstitucionales como la Mesa intersectorial de cocinas tradicionales abierta desde Mincultura y otros espacios similares con INVIMA y Ministerio de Salud.

Etapa 4. Construcción de recomendaciones para la elaboración de lineamientos y recomendaciones.

Tiempo de ejecución etapa 2 a 4: 12 meses
Recursos por proyectar y gestionar.

Por lo tanto, la propuesta sería que la primera Etapa se desarrollara en el año 2021 de tal manera que podamos construir mesas de trabajo locales y de discusión nacional. Para ello el diseño sería totalmente participativo y podría ser liderado desde CESAC, nos sólo mediante nuestros miembros, sino también con aliados y organizaciones que hemos venido mapeando en los últimos años y con los cuales podríamos hacer alianzas. Este primer año podría culminar con un encuentro de nivel nacional, tipo foro, para socializar las actividades desarrolladas y recibir diferentes retroalimentaciones del público en general.

Las Etapa 2, 3 y 4 se podrían desarrollar en un segundo año, con apoyo de diferentes entidades como INVIMA y Minsalud, así como a nivel departamental con la gestión de recursos que podrían aportar dentro de un proceso nacional y en el que se vincularían actores de la institucionalidad local y de la comunidad en general.

El proceso terminaría con un gran “Foro Nacional de Cocinas Tradicionales” en el que se podrían compartir los resultados y recibir retroalimentación de público general e instituciones y actores interesados. De esta manera, por primera vez tendríamos un evento de esta magnitud en Colombia que conecta y pone en conversación un gran número de experiencias significativas del sector en las diferentes regiones del país.

De tal manera que creemos que esta propuesta se puede convertir en una posibilidad de trabajo nacional, interinstitucional, interdisciplinar y que nos permita abrir foros de discusión local para que el resultado sea el aporte de diferentes sectores culturales, regionales y locales de tal manera que el país se vea representado en sus voces y diversidades.

Quedamos atentos de todos sus comentarios y con todo el buen ánimo de iniciar un trabajo que involucre diferentes actores del territorio nacional teniendo en cuenta la naturaleza de las necesidades del proyecto.

Cordial saludo,



LUISA ACOSTA
Directora
CESAC