Lugar	SUBDIRECCIÓN LOCAL PARA LA INTEGRACIÓN SOCIAL- USME SUMAPAZ
Fecha	19/12/2022
Tema	“Encuentro intergeneracional, cultura, arte y nutrición”
Desarrollo	El primer encuentro de saberes intercultural e intergeneracional de los comedores comunitarios Cocinas populares – se realizó el día 19/12/2022, fecha programada en la mesa local de inclusión social correspondiente al mes de diciembre, donde se concertó que cada comedor comunitario- cocina popular, convocará un grupo de participantes de diferentes grupos etareos, para desarrollar una muestra artística, cultural y gastronómica. En el marco de la garantía progresiva del Derecho Humano a la Alimentación, el encuentro se realizó de forma presencial y tuvo lugar en el marco de la “Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá: abordando temas así como las dinámicas alimentarias, económicas y sociales alrededor de estas; en ese sentido este dialogo tiene por objetivo socializar las experiencias de cada participante a lo largo de su trayectoria en los comedores, los cambios efectuados, analizar las lecciones aprendidas durante la pandemia, mencionar las falencias en las estrategias que garantizan el servicio y proponer cambios que permitan mejorar con relación a los procesos de alimentación como una posible solución a la paradoja del aumento de la población en estado de vulnerabilidad e inseguridad alimentaria. El encuentro dio inicio: a las 9:00 am, la líder profesional local, expone el objetivo del encuentro y lee el orden del día, el cual se llevó de la siguiente manera. 1: Muestra folclórica- CC-CP Villa Alemania  2: Baile- la pollera colora. CC-CP Barranquillita



3: Muestra de comida típica -CC-CP Fiscala







4. Toque de instrumento “UKELELE” y canto CC-CP Barranquillita



5: Ritual ancestral - Subdirección local



6: Toque de instrumento “Piano” CC-CP El bosque



7: Baile salsa – CC-CP Barranquillita



8. Muestra de elaboración y diseño de tapetes con materiales de fácil obtención y muestra de comida- CC- CP El Líbano



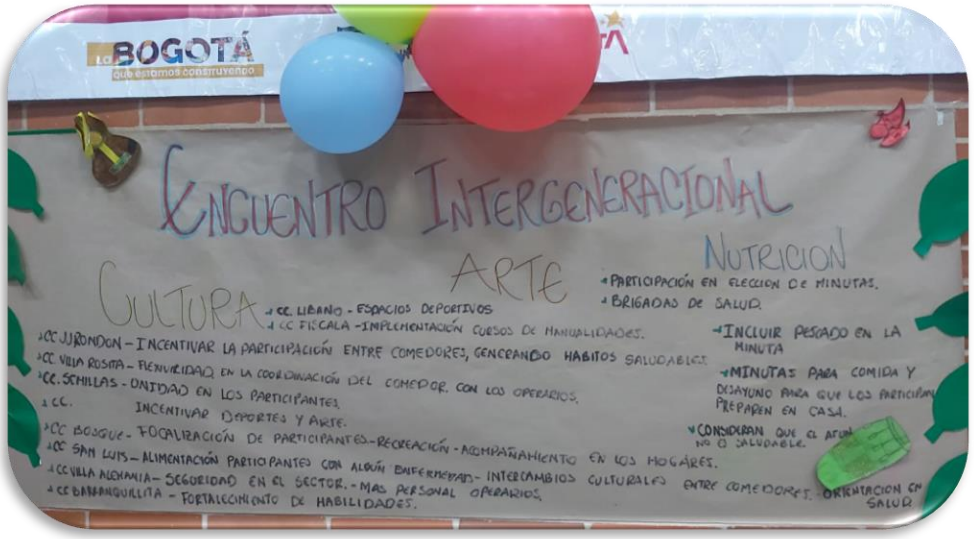
Se toma el campo alimentario y nutricional como objeto de este dialogo de saberes; desde donde, se vienen implementando políticas que tienen como fin la garantía de la seguridad alimentaria y nutricional de la población perteneciente a los comedores de la localidad. La permanencia de estas acciones en el tiempo debería tener en cuenta las propuestas de los participantes de los comedores y a su vez aporten para la reorientación de la acción estatal en este campo, con el objetivo de mejorar la calidad de los bienes y servicios provistos por las entidades públicas encargadas de ello. Tales propuestas deben ser parte del contenido y evolución del campo alimentario y nutricional, así como del funcionamiento de la política en aras de generar una comprensión mayor de la política en los participantes del servicio.

PROPUESTAS:

1. Los participantes proponen que estos diálogos se realicen más seguido ya que les permite dar a conocer sus opiniones y sugerencias en cuanto al servicio; adicional se evidencia que les gustó compartir sus experiencias vividas durante el transcurso de los años.

	2. Reconocen el avance que ha tenido el programa a través de los años, sin embargo, proponen ampliación de las coberturas con el fin de que la población en general pueda acceder al servicio. 3. Proponen que el proceso de inscripción sea más rápido. 4. Sugieren, además, que haya más variedad en los programas sociales en donde les permita mostrar el talento con el que cuenta cada uno de los hogares/familias. 5. Plantean algunos cambios en las minutas, solicitan su participación en la creación de los menús. 6. Proponen generar espacios deportivos y de recreación que permitan la integración entre comedores. 7. Proponen desarrollar actividades enfocadas en el arte y el deporte y que los niños tengan la posibilidad de potenciar sus habilidades. 8. También mencionaron la necesidad de realizar brigadas de salud de la mano con instancias públicas que propendan por la prevención y promoción como estrategias para la buena salud. 9. Otra de las propuestas de los participantes se enfocó en la creación de minutas para personas con condiciones de salud especiales, como diabetes, adicionalmente solicitan el apoyo en recetarios para desayunos y comidas. 10. Proponen apoyo en materia de seguridad y medidas preventivas por parte de la policía en los comedores más expuestos a la inseguridad y consumo de sustancias psicoactivas.


Encuentro
Dialogo de
Saberes


BOGOTÁ
Que estamos construyendo
ENCUENTRO INTERGENERACIONAL
CULTURA
ARTE
NUTRICION
CC. LIBANO - ESPACIOS DEPORTIVOS
CC FISCALA -IMPLEMENTACIÓN CURSOS DE MANUALIDADES.
CC JJRONDON – INCENTIVAR LA PARTICIPACIÓN ENTRE COMEDORES, CENCRANDO HABITOS SALUDABLES
CC VILLA ROSITA – FLEXIBILIDAD EN LA COORDINACIÓN DEL COMEDOR. CON LOS OPERARIOS.
CC. SEMILLAS - UNIDAD EN LOS PARTICIPANTES
CC. INCENTIVAR DEPORTES Y ARTE.
CC BOSQUE - FOCALIZACIÓN DE PARTICIPANTES - RECREACIÓN - ACOMPAÑAMIENTO EN LOS HOGARES.
CC SAN LUIS – ALIMENTACIÓN PARTICIPANTES CON ALGÚN ENFERMEDAD - INTERCAMBIOS CULTURALES ENTRE COMEDORES.
CC VILLA ALEMANIA – SEGURIDAD EN EL SECTOR. - MAS PERSONAL OPERARIOS.
CC BARRANQUILLITA - FORTALECIMIENTO DE HABILIDADES.
PARTICIPACIÓN EN ELECCION DE MINUTAS.
BRIGADAS DE SALUD
INCLUIR PESCADO EN LA MINUTA
MINUTAS PARA COMIDA Y DESAYUNO PARA QUE LOS PARTICIPANTES PREPAREN EN CASA.
CONSIDERAN QUE EL ATUN NO ES SALUDABLE.
ORIENTACION EN SALUD

	“**Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031** Durante el encuentro Dialogo de saberes intercultural e intergeneracional algunos participantes de los comedores comunitarios- cocinas populares de la localidad de Usme, mencionan tener bastante desconocimiento de la política pública de seguridad alimentaria, se proyecta un video en donde se explica la política pública de seguridad Alimentaria nutricional (soberanía alimentaria, ciudadanía alimentaria) de forma dinámica y se inicia el debate. En el marco de los principios de los derechos humanos, se evidencia como los programas sociales han estado dirigidos a erradicar el hambre y garantizar la seguridad alimentaria, pero lo que se busca es que los programas o proyectos no estén aislados o independientes sino se evidencie una relación con otras normas esenciales para su efectividad, como aquellas que regulan los procedimientos administrativos de acceso a los programas sociales, su transparencia, publicidad, coordinación y aplicación. Por lo que la comunidad considera que, se ha presentado un aumento y una mayor complejidad en las problemáticas sociales, así como la multicausalidad de estas problemáticas y muchas veces no es considerada desde las instituciones y por lo tanto no se diseña una política de forma integral que apunte a esa complejidad sino a lo inmediato. Se logra evidenciar, según el grupo etario varia la percepción que se tiene de la política pública de seguridad alimentaria, algunos les interesa al ver que posición ocupan dentro de la política; sin embargo, hay un número de personas a las cuales se les debe fomentar un sentido de pertenencia por los comedores comunitarios cocinas populares y por ende el conocimiento y manejo de la política de seguridad alimentaria.





CONCLUSIONES

Se habla desde la experiencia personal de cada uno:

1. Consideran importante el tema de seguridad alimentaria desde una política pública, ya que son procesos que los involucra a todos reconociendo un derecho y un deber en miras al mejoramiento de la calidad de vida.

2. En la tarea de dar a conocer a las personas las políticas públicas deben ser creativas, claras o socializarse de forma coloquial de tal manera que todos las comprendan.

3. Se reconoce la política de seguridad alimentaria como una propuesta innovadora, de la que se espera que no quede solo en el papel y que trascienda como debe ser. Todos debemos convertirnos en veedores de estos procesos, para que lleguen a buen resultado hacia todas las personas que más lo necesitan.

4. A través de estos espacios se permite visibilizar la diversidad cultural de nuestro país, además de generar en los ciudadanos sentidos de

pertenencia y reconocimiento por la labor que desarrollan en sus vidas y en la transformación de país.

5. Se destacan los procesos de resiliencia nombrados a través de muchos testimonios, se evidencio que pese a las dificultades por las que atravesaron también lograron hacer una propuesta de cambio, logrando transformar sus adversidades en oportunidades que hoy constituyen sus emprendimientos.

6. Se evidencio en las propuestas de los participantes en general, que desde su percepción aportarían a un mejor servicio en los comedores Comunitarios de la Localidad, si se consolidan ideas desde entornos como son la cultura, arte y nutrición.

7. A través del espacio de encuentro de saberes, no solo se logró identificar la importancia nutricional de agregar algunos alimentos que no se tienen como el pescado, sino que además en su mayoría, ven la necesidad de aperturar un espacio de actividad física, como fuente principal para mejorar su salud y su calidad de vida.

8. Así mismo, se evidencio la necesidad de recuperar los saberes alimentarios y nutricionales que han tenido su origen en lugares alejados de la urbe, con preparaciones como el ñame, los cubios, las chuguas y otros, que han sido característicos de nuestra gastronomía colombiana.

9. Se evidencia como las personas a través de su conocimiento, de sus saberes e idiosincrasia logran formarse en sus habilidades como en la preparación de alimentos y fabricación de productos artesanales que les ayuden a emprender y de esta manera generar ingresos para ellos y sus familias.

	Nombre	**Cargo/Rol**	**Dependencia**
Asistentes	Kelly Johana Barrios Mendoza	Profesional Social	CC-CP BARRANQUILLITA
	Nicolas Alberto Murillo Medina	Profesional Social	CC – CP VILLAROSITA
	Luz Angela López Barrios	Profesional Social	CC-CP LA FISCALA
	Paula Andrea Rojas Marroquín	Profesional Social	CC- CP VILLA ALEMANIA

	Jennifer Dayana Delgadillo	Profesional Social	CC-SEMILLAS DE ANTAÑO
	Leidy Johana Rodríguez Torres	Profesional Social	CC-CP SAN LUIS TENERIFE
	Cindy Lorena Velasco Quintero	Profesional Social	CC-CP EL BOSQUE
	Diana Catalina Méndez Rodríguez	Profesional Social	CC-CP VIRREY CHUNIZA
	William Restrepo	Profesional Social	CC-CP LORENZO ALCANTUZ
	José Domingo Bohórquez Torres	Profesional Social	CC-CP JUAN JOSE RONDON
	Yudy Nefrit Sánchez Salgado	Profesional Social	CC-CP EL LIBANO
	María Yaneth Suarez Cleves	Profesional Social	CC-CP USME IDIPRON
	Andrés Humberto Cabrera Moreno	Profesional Social	CC-CP USME IDIPRON

	Actividad	**Responsable**	**Fecha límite**
Compromisos	Inicio del documento y nombramiento de las actividades realizadas	Profesionales sociales	19/12/2022
	Elaborar documento memoria del encuentro	Profesionales sociales	20/12/2022
	Realizar el cargue en OneDrive del documento memoria con listados de asistencia	Profesionales sociales	21/12/2022
Próxima reunión	N/A		
Elaboró	Profesionales Sociales comedores comunitarios- cocinas populares de la localidad de Usme		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL COMPONENTE INCLUSIÓN SOCIAL** **FORMATO FICHA REGISTRO DE ACTIVIDADES**	FORMATO NO CONTROLADO

1. Identificación de la Unidad Operativa

Modalidad Comedores Comunitarios - Cocinas Populares **Localidad** Usme

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: N/A **Unidad Operativa:** Comedores Comunitarios- Cocinas Populares

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: Encuentro intergeneracional, cultura, arte y nutrición

Eje de Inclusión Social: Eje 5: Diiversidad y cultura

Acción para la Inclusión Social: Acción 11. Diálogo de saberes intercultural e intergeneracional

Fecha: 19/12/2022 **Hora Inicio:** 9:00 a. m. **Hora Fin:** 12:30 m **N° de Participantes** 57

Lugar: Subdirección Local para la integración local Usme Sumapaz **Responsable:** Profesionales locales y profesionales sociales

Objetivo:

Desarrollar un encuentro intercultural e intergeneracional con los participantes de los comedores comunitarios- cocinas populares de la localidad de Usme, donde se socialicen saberes, experiencias y costumbres para robustecer el tejido social y comunitario.

Metodología (Descripción):

Se realiza un encuentro intercultural e intergeneracional donde asistieron diferentes participantes de los comedores comunitarios cocinas populares: Villa Rosita, Juan José Rondón, Semillas de Antaño, Villa Alemania, El Bosque, Virrey, Idipron, San Luis Tenerife, Barranquillita, Fiscala, Libano y Lorenzo Alcantuz, donde cada unidad operativa llevó un grupo de participantes quienes presentaron una muestra cultural y hablaron acerca de temas correspondiente a la seguridad alimentaria, dicha actividad se llevo de la siguiente manera:

1. Presentación del objetivo y orden del día
2. Desarrollo de presentaciones de baile, canto, toque de instrumentos, muestras de comida típicas, elaboración de tapetes con materiales de fácil acceso, ritual ancestral, entre otros.
3. Dialogo de la política publica de seguridad alimentaria
4. Participación en la construcción de propuestas para mejorar la seguridad alimentaria
5. Presentación del video " Seguridad alimentaria "
6. Cierre

Resultados Obtenidos:

Los participantes dieron a conocer sus puntos de vista sobre la seguridad alimentaria, compartieron sus muestras folclóricas, gastronómicas y de resiliencia respecto a cómo han logrado superar sus dificultades, constituyendo también posibilidades de emprendimiento en muchos casos. Se ofrecieron a los asistentes alimentos como el dulce de ñame, dulce de mango, empanadas y masato elaborado por ellos mismos, presentaron muestras de tapetes y bolsos artesanales, otras unidades operativas se presentaron con grupos de baile y de música. Hubo representación de afrodescendientes donde mostraron un ritual ancestral con donación de los frutos de la tierra y otros saberes que compartieron.

Observaciones:

Se evidencio una satisfactoria participación de los asistentes al encuentro de saberes, quienes compartieron las habilidades y destrezas que han adquirido a lo largo de su vida y que hoy forman parte de su cotidianidad.