

	FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROYECTOS RECURSOS INC	Página 1 de 8
	☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reserva	Código: F-OPL-020 Versión: 6 Fecha: 05/04/2024

Departamento	Bolívar
Vigencia en la que se presenta el proyecto	2024
Total de recursos INC asignados	\$516.463.605
Municipio donde se ejecutará el proyecto	San Juan Nepomuceno.

1. DATOS GENERALES DEL PROYECTO															
Nombre: Sabor de mi tierra: patrimonio ancestral															
Línea en la que se enmarca el proyecto: Línea 1 - Gestión integral del patrimonio, la memoria, los museos, las culturas y los saberes.															
Sublínea en la que se enmarca el proyecto: Memoria y Patrimonio Cultural															
Tiempo de ejecución del proyecto en meses: Cuatro															
Valor total del proyecto: \$45,770,400															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Fuente</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recursos INC</td> <td>\$45,770,400</td> </tr> <tr> <td>Recursos INC vigencia anterior</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Otras fuentes Mincultura</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recursos de la entidad territorial (Sistema General de participaciones (SGP), Estampilla procultura, Sistema General de Regalías (SGR), recursos de libre destinación)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Otros</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td>\$45,770,400</td> </tr> </tbody> </table>		Fuente	Valor	Recursos INC	\$45,770,400	Recursos INC vigencia anterior		Otras fuentes Mincultura		Recursos de la entidad territorial (Sistema General de participaciones (SGP), Estampilla procultura, Sistema General de Regalías (SGR), recursos de libre destinación)		Otros		Total	\$45,770,400
Fuente	Valor														
Recursos INC	\$45,770,400														
Recursos INC vigencia anterior															
Otras fuentes Mincultura															
Recursos de la entidad territorial (Sistema General de participaciones (SGP), Estampilla procultura, Sistema General de Regalías (SGR), recursos de libre destinación)															
Otros															
Total	\$45,770,400														
2. ENTIDAD QUE PRESENTA EL PROYECTO															
Nombre de la entidad territorial que presenta el proyecto (Departamento, municipio o Territorio indígena)	Alcaldía Municipal San Juan Nepomuceno.														
Nombre del representante legal de la entidad territorial proponente	Guido José Figuera Martínez.														
Número de documento de identidad del representante legal	73.268.221														
Número celular del representante legal	3205121077														
Correo electrónico															
2.1 Persona encargada del proyecto															
Nombre y apellidos	Luz Adriana Herrera Diaz														
Número de celular	3188052559														
Correo electrónico															
Cargo que desempeña	Directora Casa de la Cultura														

	FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROYECTOS RECURSOS INC ☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reserva	Página 2 de 8
		Código: F-OPL-020 Versión: 6 Fecha: 05/04/2024

3. ARTICULACIÓN CON LOS INSTRUMENTOS DE PLANIFICACIÓN	
Identifique el programa, campo, estrategia según sea el caso, en el que se articula la formulación y ejecución del proyecto con el Plan de desarrollo departamental o municipal si es el caso.	
3.1 Plan Departamental de Desarrollo	
Nombre del Plan Departamental de Desarrollo	Bolívar Me Enamora 2024-2027
Nombre del programa	Memoria, saberes y territorios bioculturales.
Meta:	Generación de condiciones para la creación, gestión, producción, difusión, circulación y apropiación de las prácticas artísticas y contenidos culturales.
3.2 Plan Municipal de Desarrollo (Si aplica)	
Nombre del Plan municipal de Desarrollo	San Juan Nepomuceno Sostenible y equitativo pensando diferente.
Nombre del programa	“Memoria, saberes y territorios bioculturales” San Juan Diferente En Transformación Social Del Territorio Con Enfoque Cultural”
Meta:	Creación de la escuela de artes y oficios TEJIENDO SABERES ANCESTRALES.

4. ANÁLISIS DEL PROBLEMA
<p>Realice una descripción de la situación, necesidad, problema u oportunidad que motiva la realización del proyecto; puede incluir datos del contexto social y cultural del territorio donde se desarrollará el proyecto y las razones por las cuales llevar a cabo el proyecto es necesario, pertinente o importante.</p>
<p>En el municipio de San Juan Nepomuceno, Bolívar, la identidad cultural de sus habitantes está profundamente conectada con sus prácticas culinarias ancestrales. Las recetas tradicionales, transmitidas de generación en generación, han convertido al municipio en un lugar conocido por sus delicias únicas, estas prácticas son una expresión viva del patrimonio cultural inmaterial de la región, reflejando su rica biodiversidad y creatividad. Sin embargo, en los últimos años, estas tradiciones han empezado a desaparecer debido a factores sociales, económicos y culturales: la globalización, que ha introducido hábitos alimenticios foráneos, desplazando progresivamente las recetas locales, ya que la influencia de cadenas de alimentos y productos industrializados ha modificado los patrones de consumo, especialmente entre las generaciones más jóvenes, que ahora prefieren opciones más rápidas y menos laboriosas de preparar, así mismo, culturalmente, la modernización y los cambios en el estilo de vida han generado un desinterés por las prácticas tradicionales, que requieren tiempo y dedicación. Las nuevas generaciones, expuestas a un ritmo de vida más acelerado y a la digitalización, han relegado a un segundo plano las actividades como la cocina, viéndolas como obsoletas o irrelevantes</p>

	FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROYECTOS RECURSOS INC ☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reserva	Página 3 de 8
		Código: F-OPL-020 Versión: 6 Fecha: 05/04/2024

Lo anteriormente descrito ha llevado a una notable disminución del interés en aprender y mantener las técnicas culinarias ancestrales entre las nuevas y viejas generaciones, provocando una ruptura en la transmisión de estos conocimientos, esta situación pone en peligro inminente la desaparición de recetas y técnicas fundamentales que han sido la esencia de la riqueza culinaria de nuestro municipio, que aunque es conocido por su patrimonio culinario, se enfrenta al desafío de que muchas de sus recetas tradicionales aún no han sido formalmente documentadas y la preservación de este legado depende en gran medida de la memoria viva de las generaciones mayores, un tesoro que, lamentablemente, se ve amenazado por el paso del tiempo y la falta de interés en conservar estas tradiciones.

La carencia de documentación formal y el desinterés creciente en estas prácticas han provocado una paulatina desaparición de elementos culturales clave, poniendo en peligro la continuidad de la cocina tradicional de nuestro municipio, esta pérdida no solo impacta los sabores y técnicas únicas que nos distinguen, sino que también arrasa con las historias, valores, y el sentido de identidad que cada plato lleva consigo, debilitando el tejido cultural que nos une como comunidad.

El proyecto "Sabor de Mi Tierra: Patrimonio Ancestral" es crucial para abordar esta problemática. Su objetivo es rescatar y preservar las prácticas culinarias tradicionales de San Juan Nepomuceno, asegurando que las futuras generaciones puedan conocer y valorar este patrimonio cultural, ya que, al revitalizar estas tradiciones, el proyecto fortalecerá la identidad cultural de la comunidad, promoviendo un sentido de pertenencia y orgullo por su herencia. El proyecto se desarrollará en el casco urbano de San Juan Nepomuceno, Bolívar, y los corregimientos de San Cayetano, San José del Peñón, y San Pedro Consolado, abarcando tanto áreas urbanas como rurales para garantizar una cobertura amplia y representativa, se espera trabajar en estrecha colaboración con las comunidades locales para identificar, documentar y preservar las prácticas culinarias autóctonas, asegurando que tanto las técnicas como los sabores tradicionales se mantengan vivos y se transmitan a futuras generaciones, se promoverá la participación activa de los residentes en todas las etapas del proyecto, fortaleciendo el sentido de identidad y pertenencia cultural en cada localidad. Asimismo, el proyecto "Sabor de Mi Tierra: Patrimonio Ancestral" es una respuesta esencial a la amenaza que enfrenta el patrimonio culinario de San Juan Nepomuceno, proporcionando un marco para su rescate, preservación y transmisión, mientras fortalece la identidad cultural y promueve el desarrollo sostenible de la región.

4.1 Localización	
Departamento/Municipio: Bolívar/San Juan Nepomuceno	
Área no municipalizada:	
Seleccione con una X la zona donde se ejecutará el proyecto. Si aplica, puede seleccionar las dos opciones:	
Urbana	x
Rural	X

	FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROYECTOS RECURSOS INC ☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reserva	Página 4 de 8
		Código: F-OPL-020 Versión: 6 Fecha: 05/04/2024

Nombre de la localización específica del área rural: (vereda, corregimiento, caserío etc.)	San Cayetano, San Pedro Consolado y San José del Peñón.
--	---

5. OBJETIVOS (¿Para qué?). Definen de lo que se pretende lograr con la ejecución del proyecto. Para la formulación, inicie el objetivo con un verbo en infinitivo. Ejemplo: Mejorar, fortalecer, promover, aumentar, reducir, optimizar, generar, innovar, desarrollar, Diseñar, construir, crear, planificar, realizar, implementar, incluir, evaluar, etc.
5.1. Objetivo general (1 solo objetivo) Es el propósito principal del proyecto y su planteamiento se origina en convertir en positivo el problema central identificado. Rescatar y preservar las prácticas culinarias ancestrales y tradicionales de San Juan Nepomuceno, resaltando su papel esencial en la identidad cultural del municipio y su potencial para impulsar el desarrollo económico y turístico local.
5.2. Objetivos específicos Corresponde a las estrategias o medios para alcanzar el objetivo general. Los objetivos específicos deben ser concretos y alcanzables en el tiempo de desarrollo del proyecto. Registre mínimo (2) y máximo (3).
<ul style="list-style-type: none"> • Documentar y catalogar las recetas tradicionales de San Juan Nepomuceno mediante la creación de un inventario detallado que incluya ingredientes, técnicas de preparación y relatos históricos vinculados a las prácticas culinarias ancestrales del municipio. • Capacitar a la comunidad en técnicas culinarias tradicionales a través de la organización de seis talleres de formación, con el objetivo de que los residentes, especialmente las nuevas generaciones, aprendan y mantengan vivas las prácticas culinarias del municipio. • Desarrollar iniciativas de turismo gastronómico a través del diseño y promoción de eventos, rutas y videos documentales que resalten la cocina tradicional de San Juan Nepomuceno, con el fin de atraer visitantes y generar oportunidades económicas para la comunidad local.

6. POBLACIÓN OBJETIVO Indique la cantidad estimada de personas a beneficiar de acuerdo con las características del proyecto.	
6.1. Total estimado de beneficiarios directos (¿Para quién?)	Cantidad
Total estimado de personas que se benefician directamente del proyecto y son quienes motivan la realización, ejemplo: personas que reciben la formación, participantes de los procesos, integrantes de colectivos, agrupaciones entre otros.	90

Detalle las características de la población antes mencionada. Tenga en cuenta que la cantidad de la población que se detalle en cada grupo no podrá superar el total del cuadro anterior.	
Beneficiarios directos según grupo etario	Cantidad

	FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROYECTOS RECURSOS INC ☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reserva	Página 5 de 8
		Código: F-OPL-020 Versión: 6 Fecha: 05/04/2024

Primera infancia (0 a 5 años)		
Infancia (6 a 11 años)		
Adolescencia (12 a 17 años)		8
Jóvenes (18 a 28 años)		12
Adultos (29 a 59 años)		40
Adultos mayores (mayores de 60 años)		30
Total		90
Beneficiarios directos según grupo étnico		Cantidad
Población negra, afro, raizal o palenquera		20
Población indígena		
Población Rrom o gitana		
Otro		
Total		20
Beneficiarios directos según tipo de discapacidad		Cantidad
Población con discapacidad	Visual	
	Auditiva	
	Sordoceguera	
	Física (motora)	
	Intelectual (cognitiva)	
	Mental (psicosocial)	
	Múltiple	
Beneficiarios indirectos		Cantidad
Número de beneficiarios indirectos		500

7. COMPONENTE TÉCNICO DEL PROYECTO	
7.1. Descripción del proyecto	
<p>Realice una descripción del proyecto que muestre el tema principal, problemas, oportunidad o necesidad, solución y las herramientas necesarias para el desarrollo del proyecto. En este campo puede incluir la idea principal, la población beneficiada, el resultado esperado como las fases o etapas necesarias para el desarrollo del proyecto, puede tener en cuenta procesos contractuales así como actividades de cierre y evaluación del proyecto.</p> <p>Sabor de mi tierra: patrimonio ancestral se centra en la preservación, revitalización y promoción de las cocinas patrimoniales y tradicionales de San Juan Nepomuceno, Bolívar. Este proyecto busca rescatar recetas y prácticas culinarias ancestrales, fortalecer la identidad cultural local y fomentar el turismo gastronómico como un motor de desarrollo socioeconómico.</p> <p>San Juan Nepomuceno enfrenta la pérdida de su identidad cultural debido al olvido de sus prácticas culinarias ancestrales y la desaparición de recetas tradicionales, la modernización y la falta de documentación formal han contribuido a que estas valiosas tradiciones estén en riesgo de desaparecer, afectando la cohesión social y la transmisión de conocimientos entre generaciones.</p>	

	FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROYECTOS RECURSOS INC		Página 6 de 8
	☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reserva		Código: F-OPL-020 Versión: 6 Fecha: 05/04/2024

Existe una oportunidad única de revitalizar y preservar las cocinas tradicionales de San Juan Nepomuceno, no solo como un acto de salvaguarda cultural, sino también como una estrategia para impulsar el turismo gastronómico y fortalecer la economía local. La comunidad muestra interés en mantener vivas sus tradiciones, lo que hace que este proyecto sea pertinente y necesario.

Sabor de mi tierra: patrimonio ancestral, propone una serie de acciones integradas para abordar la problemática de la pérdida de las cocinas tradicionales, estas acciones incluyen la identificación y documentación de recetas ancestrales, la capacitación de la comunidad en técnicas culinarias tradicionales, y la promoción del turismo gastronómico en la región. Además, se desarrollarán materiales de difusión como inventarios de recetas, un documental, y se organizarán eventos gastronómicos para dar a conocer la riqueza culinaria de San Juan Nepomuceno.

Como símbolo de la riqueza culinaria de nuestro municipio, la galleta María Luisa, es un emblema de la cultura sanjuanera, donde quiera que se encuentre esta galleta, evoca el sabor de un pueblo vivo, lleno de magia y tradición. Su ingrediente secreto es el amor, lo que la convierte en un reflejo de la cultura y la idiosincrasia de San Juan Nepomuceno, es un vivo ejemplo de la dulzura y hospitalidad de nuestra gente. Como dicen los sanjuaneros: "El que viene a San Juan y no compra una galleta María Luisa, es como si no hubiera estado en San Juan".

Para llevar a cabo **Sabor de mi tierra: patrimonio ancestral** se requerirá un enfoque interdisciplinario que combine herramientas de investigación etnográfica, formación y capacitación comunitaria, desarrollo de productos de difusión, y estrategias de promoción turística. Se emplearán las siguientes herramientas:

1. **Investigación Etnográfica:** Recolección y documentación de recetas y prácticas culinarias mediante entrevistas, grabaciones audiovisuales y fotografías.
2. **Capacitación y Transferencia de Conocimientos:** Organización de 4 talleres y cursos sobre técnicas culinarias tradicionales, uso de ingredientes locales, y emprendimiento en gastronomía.
3. **Desarrollo de Materiales de Difusión:** Creación de un inventario de recetas impreso y digital, producción de un documental, y diseño de material promocional.

La población beneficiada por el proyecto incluye a los habitantes de San Juan Nepomuceno, los corregimientos de San Cayetano, San Pedro Consolado y San José del Peñón dirigido a matronas y especialmente a mujeres, jóvenes y personas mayores que poseen el conocimiento ancestral de la cocina tradicional. Además, el proyecto beneficiará a emprendedores locales, operadores turísticos, y en última instancia, a los visitantes que lleguen a la región atraídos por la oferta gastronómica.

Con este proyecto se espera obtener una serie de resultados que impacten de manera positiva a las comunidades en especiales en la documentación de recetas que son parte del patrimonio gastronómico de San Juan Nepomuceno y sus corregimientos.

Los resultados obtenidos se establecen de la siguiente manera:

- **Preservación Cultural:** Documentación de al menos 30 recetas y técnicas culinarias tradicionales.
- **Fortalecimiento Comunitario:** Capacitación de 200 personas en técnicas culinarias y emprendimiento gastronómico.

	FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROYECTOS RECURSOS INC ☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reserva	Página 7 de 8
		Código: F-OPL-020 Versión: 6 Fecha: 05/04/2024

- **Difusión Cultural:** Publicación de 500 recetarios y distribución de un documental sobre la cocina tradicional local y un video postcad.

Fases o Etapas del Desarrollo del Proyecto:

- Fase de Planificación:**
 - Socialización del proyecto en las comunidades
 - Elaboración de un plan de trabajo detallado, incluyendo cronograma, espacios y dialogo con las comunidades beneficiarias.
 - Identificación y selección de los actores clave y aliados estratégicos.
- Fase de Investigación y Documentación:**
 - Realización de entrevistas y recopilación de recetas tradicionales.
 - Registro audiovisual y fotográfico de las prácticas culinarias.
 - Análisis y sistematización de la información recopilada.
- Fase de Capacitación:**
 - Organización de talleres y cursos dirigidos a la comunidad.
 - Capacitación en técnicas culinarias tradicionales y emprendimiento.
 - Promoción del uso de ingredientes locales y sostenibles.
- Fase de Desarrollo de Productos de Difusión:**
 - Creación del inventario de recetas impreso y digital.
 - Producción de un documental sobre las cocinas tradicionales.
 - Diseño y producción de material promocional para eventos y ferias.
- Fase de Promoción y Difusión:**
 - Difusión del inventario de recetas
 - Divulgación del documental
 - Difusión del video postcad
- Fase de Evaluación y Cierre:**
 - Monitoreo y evaluación del impacto del proyecto.
 - Elaboración de un informe final que incluya lecciones aprendidas y recomendaciones para la sostenibilidad del proyecto.
 - Realización de un evento de cierre para presentar los resultados a la comunidad y aliados estratégicos.

7.2. Cronograma (diligenciar anexo 1. Cronograma)			
De acuerdo con la información consignada en anexo 1, registre la siguiente información:			
Fecha estimada de inicio para el desarrollo de las actividades		Fecha estimada de finalización para el desarrollo de las actividades	
Mes: julio	Año: 2025	Mes: octubre	Año: 2025
Duración total del proyecto en meses	Cuatro meses		
7.3. Resultados o productos esperados (¿Cuánto?). Son la expresión cuantitativa de los logros que se pretenden obtener con la ejecución del proyecto, son los productos del proyecto o sus resultados concretos.			
Indicador		META	
Número de inventario de recetas impresos		500	
Número de talleres de formación realizados		6	

	FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROYECTOS RECURSOS INC ☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reserva	Página 8 de 8
		Código: F-OPL-020 Versión: 6 Fecha: 05/04/2024

Número de personas formadas	90
Numero de postcad realizados	2

7.4. Presupuesto Teniendo en cuenta el valor total del proyecto, registre por rubro el valor que se requiere para el desarrollo de actividades y el logro de los objetivos del proyecto. Verifique que los datos registrados sean coherentes con las actividades del cronograma y los productos esperados. . Diligenciar y adjuntar Anexo 2. Presupuesto.

ACEPTACIÓN DE TÉRMINOS Y CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN			
Acepto (marque con una x)	X	No acepto (marque con una x)	