Museo Nacional de Colombia

Convenio 937-26
M Rafael Núñez

LA DIRECTORA (E) DEL MUSEO NACIONAL DE COLOMBIA

HACE CONSTAR QUE

María José Martínez Castro, identificada con cédula de ciudadanía No.**1143414859**, **viene cumpliendo** a satisfacción con el objeto y obligaciones de la Orden de Prestación de Servicios O937 N°**048-2026** cuyo objeto es "Contratar los servicios para realizar cuatro talleres sobre alimentos racializados en el marco del proyecto "NARRATIVAS AFROCENTRADAS Y TRANSVERSALES" dirigido a estudiantes, investigadores, gestores culturales y población local en general interesada en temas de cultura alimentaria, memoria, género, racismo y saberes tradicionales" suscrito con la **CORPORACIÓN DE DESARROLLO SOCIAL ELITE – CORPOELITE**, (Con cargo a los recursos del convenio 937-2026) en la forma y oportunidad pactada.

Por lo anterior, se genera registro de revaluación al proveedor donde autoriza cancelar la suma de **ochocientos cincuenta y ocho mil ochocientos veinte pesos m/cte. ($858.820.oo M/CTE.)**, correspondiente al **Primer** pago.

Se expide en Bogotá, D.C. a los treinta (30) días del mes de abril de 2026.

Atentamente,

KATIA CECILIA GONZALEZ MARTÍNEZ
Directora (e)
Museo Nacional de Colombia

PAOLA CAMARGO GONZÁLEZ
Asesora de la dirección
Museo Nacional de Colombia

CUENTA DE COBRO N° 001-2026

CORPORACIÓN DE DESARROLLO SOCIAL ELITE-CORPOELITE

NIT 900.347.030-6

DEBE A:

María José Martínez Castro

CEDULA N°1143414859 Expedida en Cartagena

La suma de **OCHOCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS MCTE ($858.820 pesos), i**ncluidos todos los impuestos a que haya lugar.

Por concepto de: 1 er pago de la Orden de servicios No 048-937-26, cuyo objeto es "Contratar los servicios para realizar cuatro talleres sobre alimentos racializados en el marco del proyecto "NARRATIVAS AFROCENTRADAS Y TRANSVERSALES" dirigido a estudiantes, investigadores, gestores culturales y población local en general interesada en temas de cultura alimentaria, memoria, género, racismo y saberes tradicionales"

Entidad Bancaria: Bancolombia
Cuenta Ahorros: 91220228377

Bogotá, 30 de abril del 2026

María José Martínez Castro
CC 1143414859
Celular 300 7524781

Casa Museo Rafael Núñez

CARTAGENA DE INDIAS

INFORME DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES

Talleristas/artista/gestor cultural:

Objeto de O.D.S: “Contratar los servicios para realizar cuatro talleres sobre alimentos racializados en el marco del proyecto “NARRATIVAS AFROCENTRADAS Y TRANSVERSALES” dirigido a estudiantes, investigadores, gestores culturales y población local en general interesada en temas de cultura alimentaria, memoria, género, racismo y saberes tradicionales”

Numero de Orden de Servicios: N°048-2026

Título de la Actividades:

- Conversatorio Racismo Alimentario y Memoria Culinaria Afrodescendiente: Saberes, Territorio y Resistencia
- Conversatorio La Cocina como Espacio de Cuidado: Género, Trabajo y Saberes Afrodescendientes

Fechas: viernes 17 de abril y lunes 20 de abril del 2026

Hora: 2:00 pm 10:00 am respectivamente

Lugar: Transmisión en vivo YouTube Live Casa Museo Rafael Núñez

GRUPO ETARIO PARTICIPANTES	Niños/as (x) / adolescentes (x) / jóvenes (x) / Adultos (x) / adultos mayores (x)
NÚMERO TOTAL DE ASISTENTES	120 visualizaciones
Metodología / Descripción de la ejecución del taller	
Los conversatorios se desarrollaron de manera virtual, con transmisión en vivo a través de YouTube, bajo un enfoque predominantemente cualitativo centrado en la oralidad como principal método de intercambio, construcción y análisis de saberes. La metodología se estructuró a partir del diálogo guiado por preguntas orientadoras formuladas por la persona encargada de la moderación, las cuales funcionaron como eje articulador para las intervenciones temáticas y las reflexiones colectivas. En estos espacios participaron invitados expertos y matronas locales, cuyas narraciones, experiencias y conocimientos permitieron profundizar en temas relacionados con la cocina como escenario de cuidado, trabajo, memoria histórica, resistencia cultural e identidad afrodescendiente. A través de sus voces, se reconocieron tanto los aportes sociales y culturales de las prácticas culinarias tradicionales como los desafíos estructurales que enfrentan quienes las sostienen. La dinámica favoreció un intercambio abierto entre saberes académicos, comunitarios y ancestrales, conectando dimensiones sociales, económicas,	

políticas y culturales vinculadas a la alimentación. Finalmente, cada encuentro culminó con una conversación participativa mediante preguntas e intervenciones del público a través del chat, promoviendo un diálogo inclusivo y horizontal que privilegia la palabra viva, la memoria oral y la visibilización de conocimientos históricamente marginados.

El primer conversatorio, centrado en racismo alimentario y memoria culinaria afrodescendiente, tuvo como objetivo explorar cómo la comida trasciende su dimensión nutricional para convertirse en una expresión de memoria, identidad, territorialidad y resistencia frente al racismo estructural. A partir del diálogo con invitados expertos, se abordaron temas como el blanqueamiento de la gastronomía, la invisibilización de los saberes afrodescendientes, la relación entre alimentación y justicia social, así como los desafíos de la soberanía alimentaria en Cartagena y el Caribe colombiano. El espacio permitió reconocer que los alimentos también narran historias de exclusión, lucha y permanencia cultural.

El segundo conversatorio, enfocado en la cocina como espacio de cuidado, género, trabajo y saberes afrodescendientes, tuvo como propósito visibilizar el papel de las matronas y portadoras de tradición como guardianas del patrimonio culinario local. Mediante el intercambio con matronas locales, se profundizó en las condiciones laborales de quienes sostienen estas prácticas, la carga física y económica de su trabajo, la transmisión intergeneracional de recetas y conocimientos, y la necesidad de políticas públicas orientadas al reconocimiento, protección y dignificación de estas mujeres. Asimismo, se destacó la cocina como lugar de cuidado cotidiano, construcción comunitaria y memoria viva de Cartagena.

¿Qué se logró con el taller?

Respecto a los logros del primer conversatorio, se destacan los siguientes puntos clave:

- Se logró definir la comida afrodescendiente no solo como un bien de consumo, sino como una cartografía de saberes, cuerpos y territorios que representa una lucha de resistencia histórica.
- Se visibilizó cómo el modelo económico neoliberal y el blanqueamiento de la ciudad desplazan los ingredientes de base negra y los saberes de las matronas para cumplir con estándares estéticos o de mercado.
- Se evidenció la falta de políticas públicas en Cartagena que garanticen seguridad e identidad alimentaria, señalando la desconexión del Estado con la población que sostiene el abastecimiento local, como ocurre en el Mercado de Bazurto.
- Se rescató la importancia de la transmisión oral y las medidas ancestrales (el “pedacito”, la “miguita”) frente a la jerarquía colonial que solo valida el conocimiento escrito y técnico.
- Se comprendieron tradiciones como el consumo de arroz de frijol en semana santa como actos de creatividad y soberanía frente a las prohibiciones históricas impuestas por la colonia y la religión.

El espacio permitió reafirmar que la cocina y las formas de producción locales son, en esencia, una “cuchara de política, pasado e identidad”. Se concluyó que el racismo estructural no solo se manifiesta en lo social, sino también en el plato y la forma en que se ignora a los cuerpos negros que históricamente han sostenido las mesas del país mientras enfrentan situaciones de desnutrición y abandono estatal. Para construir futuros posibles, es imperativo alejarse de la inmediatez del capitalismo que agota la tierra y los saberes, reconociendo en su lugar que entender la producción de alimentos es entender una lucha de reivindicación de las comunidades indígenas, afrodescendientes y campesinas. La invitación final es a defender estos conocimientos ancestrales frente a la estandarización occidental, validando la memoria como el eje central de la identidad local.

Como resultados del segundo conversatorio, se destacan los siguientes puntos clave:

- Se reconoció a las matronas de Cartagena como portadoras fundamentales de los saberes ancestrales y guardianas de la cocina tradicional de la ciudad.
- Se visibilizó que espacios como el Portal de los Dulces representan mucho más que comercio: son escenarios vivos de memoria, identidad cultural y patrimonio colectivo.
- Se evidenció que quienes sostienen estas tradiciones enfrentan condiciones laborales precarias, afectaciones en su salud física y escaso reconocimiento económico e institucional.
- Se identificó la necesidad de políticas públicas orientadas a garantizar mejores condiciones de vida para las portadoras de tradición, incluyendo salud, vivienda, pensión y apoyo sostenido a sus oficios.
- Se resaltó la importancia de los mercados locales y de las cadenas de abastecimiento campesinas y regionales como base material para la continuidad de la cocina tradicional.
- Se comprendió que muchos alimentos, recetas y técnicas culinarias están en riesgo de desaparecer, lo que hace urgente su documentación, circulación y enseñanza.
- Se destacó el papel de las nuevas generaciones en la transmisión de estos conocimientos, así como la necesidad de crear espacios pedagógicos y vocacionales que fortalezcan el relevo generacional.
- Se propuso la creación de espacios permanentes de difusión y comercialización de la gastronomía cartagenera, más allá de festivales ocasionales o escenarios turísticos excluyentes.

El espacio permitió reafirmar que la cocina no solo alimenta, sino que también cuida, enseña, conecta comunidades y sostiene memorias colectivas. Se concluyó que dignificar la labor de las matronas implica reconocerlas como cultura viva de Cartagena y avanzar hacia una ciudad que valore sus tradiciones no solo como atractivo turístico, sino como parte esencial de su identidad histórica y social.

Observaciones relacionadas con la participación y respuesta del público.

Ambos conversatorios contaron con una participación activa del público durante las transmisiones en vivo. Las personas asistentes se mostraron interesadas en las

temáticas abordadas, realizaron preguntas, compartieron reflexiones en el chat y mantuvieron una interacción constante con las personas invitadas y la moderación. En cuanto a las visualizaciones en YouTube, el primer conversatorio registra actualmente 67 visualizaciones, mientras que el segundo conversatorio cuenta con 53 visualizaciones, lo que evidencia interés sostenido posterior a la transmisión en vivo.

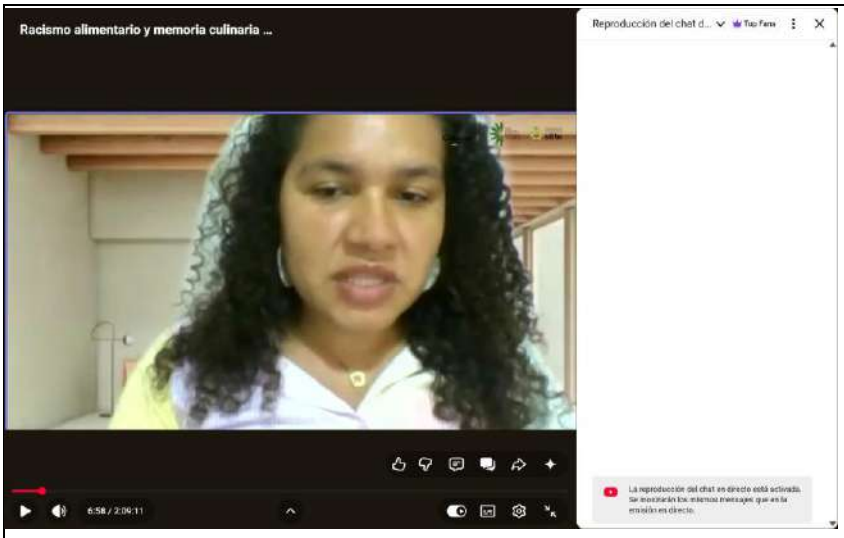
Adicionalmente, los dos espacios tuvieron una recepción positiva en redes sociales, especialmente en las publicaciones realizadas de manera colaborativa entre la Casa Museo Rafael Núñez y el colectivo Con Sabor a Monte. El primer conversatorio alcanzó un total de 3.291 visualizaciones, 169 interacciones, 105 likes, 9 comentarios, 33 envíos por mensaje directo, 13 compartidos y 14 veces guardado.

Por su parte, la publicación promocional del segundo conversatorio obtuvo 2.464 visualizaciones, 106 interacciones, 11 actividades en el perfil, 66 likes, 3 comentarios, 11 envíos por mensaje directo, 12 compartidos y 7 veces guardado, mostrando también una destacada acogida por parte de la audiencia digital.

Finalmente, la publicación posterior en la que se compartió un resumen del conversatorio sobre género y cocina alcanzó 906 visualizaciones, 57 interacciones, 7 actividades en el perfil, 45 likes, 5 comentarios, 2 envíos por mensaje directo y 5 compartidos, manteniendo el interés del público incluso después de finalizado el evento.

En todos los casos, se evidenció que una parte significativa del alcance provino de personas no seguidoras de las cuentas organizadoras, lo cual resulta especialmente valioso para ampliar la visibilidad de la Casa Museo Rafael Núñez, fortalecer el posicionamiento del colectivo Con Sabor a Monte y proyectar el alcance de las actividades culturales desarrolladas en estos espacios.

Soportes/ fotos y/ o listados de asistencia


Racismo alimentario y memoria culinaria ...
Reproducción del chat d...
Top Fans
6:58 / 2:09:11
La reproducción del chat en directo está activada. Se mostrarán los mismos mensajes que en la emisión en directo.


Culturas
elite


Culturas
elite
La cocina como espacio de cuidados
Género, trabajo y saberes afrodescendientes



Link de las transmisiones en vivo:
Actividad 1:
https://www.youtube.com/live/RqwtDjE_cSU?si=Ite6UKf4Vx2SDWAw
Actividad 2:
https://www.youtube.com/live/57i7iEZv-BY?si=16wAhYWhk4OFxDtF

Nombre y firma del tallerista, responsable**:**

María José Martínez Castro
Cédula: 1143414859
Dirección física: Cartagena, Kra 104 Mz B, Lote 8
Teléfono / celular: 300 7524781
Correo electrónico: martinezcastromariajose9@gmail.com

Kelly Acuña Lobo
Líder Museológica
Casa Museo Rafael Núñez Vo. Bo

CERTIFICADO DE INFORMACIÓN TRIBUTARIA INDEPENDIENTES 2025

Para efectos de los requisitos de índole tributaria contemplados en la ley 2277 del 13 de diciembre de 2022 quedebo acreditar ante la entidad; me permito manifestarle bajo la gravedad del juramento que:

1. Yo, MARIA JOSE MARTINEZ CASTRO identificada con Cédula de Ciudadanía No. 1047472665 dando cumplimiento a lo establecido por el artículo 383 del Estatuto Tributario, como persona actualmente residente en Colombia certifico que, en la ejecución del Contrato No **048** de 2026 .
2. Para la aplicación de la Retención en la Fuente de que trata el artículo 383 del Estatuto Tributario, me permito:

   Certificar que soy declarante del impuesto sobre la renta y complementarios Año 2025:

   - 1400UVTS X $42.412 = $59.376.800 SI [ ] NO [X]
3. Solicitar que me sea aplicada una tarifa de retención en la Fuente, superior a la establecida, así: [ ] %
4. De acuerdo con lo establecido en el artículo 387 del Estatuto Tributario, para efectos de disminución en laRetención en la fuente estoy anexando certificado de:

   - Señalar con una X si es aportado, de lo contrario dejar en blanco.

Concepto	Aportado	Expedido Por
Interés de Vivienda ó Leasing Habitacional		
Medicina Prepagada o Póliza Salud		
Cuentas AFC		

5. Para efectos de lo previsto en el parágrafo 2 del artículo 387 del Estatuto Tributario, modificado por la Ley 1607de 2012, tengo personas dependientes:

SI [ ] NO [X]

Nombre Dependiente	Identificación

NOTA: LA SIGUIENTE PREGUNTA SOLO DEBE DILIGENCIADA POR CIUDADANOS EXTRANJEROS

6. Soy extranjero residente en Colombia SI ☐ NO ☐

Certifico que los documentos soportes que presento del pago de aportes obligatorios al sistema de seguridad social en salud, pensión, ARL y voluntarios AFC, medicina prepagada, intereses de vivienda o costo financiero de Leasing habitacional , deducción de dependientes, cumplen con los requisitos de monto y periodicidad establecidos en las normas vigentes, y los ingresos corresponden al Contrato suscrito con la CORPORACIÓN DE DESARROLLO SOCIAL ELITE-CORPOELITE y que estos no han sido ni serán presentados a otra entidad.

En constancia de lo anterior firmo en Bogotá D.C.; el 30 de abril de 2026.

Maria J. Martinez C

NOTA: Recuerde que para los puntos 4 y 5, deberá aportar los documentos correspondientes para la solicitud del beneficio de depuración, así:

Numeral 4: Certificados expedidos, según el concepto por la Entidad correspondiente, del periodo 2025.

Numeral 5: 1. Documento de identidad del hijo dependiente hasta los 18 años de edad.

2. Certificado de Estudio de Instituciones de Educación Superior, Certificadas por el ICFES, o programas Técnicos de Educación No Formal debidamente acreditados por la autoridad competente, para los hijos entre 18 y 23 años, que se encuentren estudiando.

3. Certificado por Medicina Legal o la Entidad que haga sus veces, para los hijos mayores de 18 años, que se encuentren en dependencia originada por factores físicos o psicológicos.

4. Certificado por Contador Público, cuando el cónyuge o compañero permanente, padres, hermanos que se encuentren en situación dependencia por ausencia de ingresos o ingresos en el año menores a 260 UVT, $11.027.120 año 2024, o Certificado por Medicina Legal. La dependencia económica se probará mediante un certificado que entregue al agente retenedor, que se entiende expedido bajo la gravedad del juramento, en el que indique e identifique plenamente las personas dependientes a su cargo.