FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA Y VALOR PATRIMONIAL DE LA COCINA TÍPICA DEL MUNICIPIO DE MAICAO

SECRETARIA DE DESARROLLO ECONÓMICO

2025

MAICAO – GUAJIRA

MAICAO ES TIEMPO DE AVANZAR 2024 – 2027

Calle 12 # 11 -36 Centro Administrativ
Municipal CAM
(5) 7268233 – Fax 893
www.maicao-laguajira.gov.c
secretariageneral@maicao-laguajira.gov.c

I. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO

PROPONENTE: SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO

RESPONSABLE: EDWIN SOLANO GARCIA

CARGO: SECRETARIO DE DESARROLLO ECONÓMICO

CORREO: desarrolloeconomico@maicao-laguajira.gov.co

II. SÍNTESIS DEL PROYECTO

NOMBRE DEL PROYECTO	**FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA Y VALOR PATRIMONIAL DE LA COCINA TÍPICA DEL MUNICIPIO DE MAICAO**
FECHA DE PRESENTACIÓN:	05/05/2025
VALOR DEL PROYECTO:	**NOVENTA MILLONES DE PESOS (90.000.000) M/L**
OBJETIVO:	Promover la generación de ingresos sostenibles para los emprendedores de cocina tradicional en el municipio de Maicao
FASE DEL PROYECTO:	Fase 3: Factibilidad
PLAZO DE EJECUCIÓN:	10 dias

III. CONTRIBUCIÓN A LA POLÍTICA PÚBLICA

Contribución al Plan Nacional de Desarrollo

- **PLAN:** PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2022-2026 (PND 2022-2026) COLOMBIA, POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA
- **LÍNEA ESTRATÉGICA: TRANSFORMACIÓN PRODUCTIVA, INTERNACIONALIZACIÓN Y ACCIÓN CLIMÁTICA**
- **PROGRAMA PRESUPUESTAL:** PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD DE LAS EMPRESAS COLOMBIANAS

Contribución al Plan Departamental de Desarrollo

- **PLAN: CUMPLIENDO LA PALABRA**
- **LÍNEA ESTRATÉGICA:** Línea Estratégica 3: Prosperidad Económica y Gestión del Conocimiento
- **PROGRAMA PRESUPUESTAL:** PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD DE LAS EMPRESAS COLOMBIANAS

Contribución al Plan Municipal de Desarrollo

- **PLAN: MAICAO ES TIEMPO DE AVANZAR 2024 – 2027**
- **LÍNEA ESTRATÉGICA: ES TIEMPO DE AVANZAR CON ORDEN PRODUCTIVO**
- **PROGRAMA PRESUPUESTAL:** PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD DE LAS EMPRESAS COLOMBIANAS

IV. MARCO LEGAL

El presente proyecto se enmarca en la normativa nacional e internacional que reconoce, protege y fomenta el patrimonio cultural inmaterial, especialmente el relacionado con las manifestaciones gastronómicas tradicionales como expresión viva de la identidad de los pueblos. A continuación, se relacionan las principales normas que sustentan su legalidad y pertinencia:

- **Constitución Política de Colombia (1991)**

En su artículo 70 establece que "el Estado tiene el deber de promover y fomentar el acceso a la cultura de todos los colombianos en igualdad de condiciones, por medio de la educación permanente y el apoyo a la creación, investigación y expresión artística". Además, reconoce que la cultura en sus diversas manifestaciones es fundamento de la nacionalidad.

- **Ley 397 de 1997 (Ley General de Cultura)**

Esta ley, modificada por la Ley 1185 de 2008, declara como función del Estado proteger el patrimonio cultural material e inmaterial. Reconoce como patrimonio inmaterial a las tradiciones culinarias, saberes ancestrales y manifestaciones propias de las comunidades locales, instando a su registro, conservación y difusión.

- Ley 1185 de 2008

Introduce el concepto de patrimonio cultural inmaterial, destacando la importancia de preservar los conocimientos, prácticas y técnicas tradicionales, entre ellas la gastronomía, que dan sentido de identidad a las comunidades.

- Ley 1551 de 2012

Establece funciones a los municipios, entre ellas la de promover y fomentar las expresiones culturales propias del territorio. Asimismo, impulsa la organización de eventos que fortalezcan el tejido social y la economía local.

- Ley 2078 de 2021 (Patrimonio Cultural Inmaterial)

Refuerza la necesidad de implementar planes especiales de salvaguardia para manifestaciones

culturales como la cocina tradicional, que se encuentran en riesgo de desaparecer o que requieren fortalecimiento para su sostenibilidad.

- Plan Nacional de Desarrollo 2022–2026 "Colombia Potencia Mundial de la Vida"

En su eje de cultura, reconoce el papel de la economía cultural y creativa como motor de desarrollo territorial, impulsando proyectos que fortalezcan la identidad cultural y dinamización económica desde la diversidad étnica, gastronómica y territorial.

- **Plan de Desarrollo Municipal de Maicao 2024-2027- Maicao es tiempo de avanzar:** incluyen estrategias para la preservación y promoción del patrimonio cultural, así como el fortalecimiento de las tradiciones propias del municipio como mecanismo de inclusión, cohesión social y desarrollo económico.

V. ANTECEDENTES

En Colombia, la cocina tradicional ha sido reconocida como una manifestación cultural y un componente esencial del patrimonio inmaterial de las comunidades. Desde el año 2005, el país ha venido desarrollando instrumentos normativos y programáticos que permiten salvaguardar las prácticas culinarias propias de cada territorio. Uno de los hitos más importantes fue la expedición del Plan Nacional de Salvaguardia de las Cocinas Tradicionales Colombianas (2012), liderado por el Ministerio de Cultura, cuyo objetivo es proteger, visibilizar y revitalizar los saberes, prácticas y productos alimentarios que forman parte de la memoria colectiva y la identidad cultural del país. Este plan reconoce el valor de la cocina como factor de cohesión social, dinamización económica y vehículo de transmisión intergeneracional de conocimientos.

Como resultado de esta política nacional, se han impulsado múltiples iniciativas en los territorios, entre ellas festivales, rutas gastronómicas, inventarios del patrimonio culinario, formación de portadores de tradición y fortalecimiento de cadenas productivas relacionadas con alimentos típicos. En el Caribe colombiano, en particular, se han desarrollado eventos significativos como el Festival del Dulce Cartagenero, el Festival de Comidas de Cuaresma en Mompox, el Festival del Bollo en Piojó y el Festival del Pescado en Ciénaga, los cuales han logrado posicionarse como espacios emblemáticos para la promoción del turismo cultural y gastronómico, el fortalecimiento del sentido de pertenencia y el impulso a las economías locales. Estas experiencias han contado con la participación activa de mujeres portadoras de tradición, artesanos, cocineros locales y gestores culturales, quienes han encontrado en estos espacios una oportunidad para fortalecer su identidad y generar ingresos.

En el departamento de La Guajira, aunque se ha fortalecido la identidad cultural a través de festividades como el Festival de la Cultura Wayuu en Uribia, el componente gastronómico aún carece de una estrategia articulada y sostenida que lo proyecte como atractivo turístico y como patrimonio cultural. Sin embargo, se han registrado acciones aisladas por parte de la Gobernación, algunas alcaldías y organizaciones de base, que incluyen muestras gastronómicas, ferias artesanales y concursos culinarios en el marco de eventos culturales, ferias de emprendimiento y actividades institucionales, donde se resaltan preparaciones típicas como el friche, el chivo guisado, los bollos

de mazorca, las arepas de maíz pelao, empanadas y una amplia variedad de fritos tradicionales elaborados principalmente por mujeres guajiras.

En el municipio de Maicao, reconocido por su carácter multiétnico y multicultural, las expresiones culinarias propias de la región Caribe, la cultura Wayuu y la migración árabe han generado una oferta gastronómica diversa y rica en saberes tradicionales. En los últimos años, se han desarrollado actividades relacionadas con emprendimientos gastronómicos, ferias institucionales, celebraciones de fechas especiales y encuentros culturales donde los alimentos típicos han sido protagonistas, aunque sin una política local clara de salvaguardia y promoción de esta dimensión cultural. A nivel comunitario, mujeres emprendedoras, asociaciones locales y portadores de tradición han impulsado, con recursos propios o apoyos puntuales, la exhibición de alimentos autóctonos en espacios como el Parque Centenario, plazas públicas o entornos escolares, demostrando un potencial importante para consolidar una identidad culinaria local.

En este contexto, el Festival del Frito de Maicao se plantea como una estrategia de articulación de estas expresiones dispersas en un evento con carácter patrimonial, que permita promover la cocina típica como un elemento de identidad local, fortalecer los oficios tradicionales asociados a su producción, dinamizar la economía de pequeños emprendedores y contribuir a la apropiación del espacio público como escenario cultural.

VI. DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ACTUAL

En Colombia, el sector gastronómico cumple un rol fundamental en la economía y la generación de empleo. Según la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodrés), existen cerca de 130.000 establecimientos dedicados al expendio de alimentos, de los cuales aproximadamente el 54% operan en la informalidad. Esta situación limita el acceso de los emprendedores a mecanismos de financiamiento, programas de formación y procesos de formalización, lo que afecta directamente la sostenibilidad de sus ingresos y su capacidad para crecer.

Además, el sector enfrenta desafíos macroeconómicos significativos. En septiembre de 2024, la inflación en la división de comidas fuera del hogar alcanzó el 9,7%, superando el índice general de 5,8%. Este aumento ha generado una presión sobre los precios de los platos ofrecidos, provocando una caída del 38% en las ventas promedio de los establecimientos gastronómicos, afectando especialmente a los pequeños negocios y emprendimientos familiares.

La gastronomía tradicional, particularmente los fritos como empanadas, arepas de huevo y carimañolas, constituye una manifestación cultural y una fuente de ingresos para miles de emprendedores en todo el país. Su potencial económico ha quedado demostrado en eventos como el Festival del Frito en Cartagena, que en 2025 generó más de 1.800 millones de pesos en ventas, con más de 200.000 arepas de huevo y 150.000 fritos vendidos en pocos días. Sin embargo, este potencial sigue sin materializarse plenamente en muchos territorios, donde los emprendedores no cuentan con el respaldo institucional necesario para acceder a mercados amplios y sostenibles.

En el departamento de La Guajira, la cocina tradicional representa una riqueza cultural profundamente enraizada en las comunidades indígenas y afrodescendientes. A pesar de ello, la

región ha priorizado el impulso de otras actividades económicas como la cría de ovinos y caprinos, el cultivo de café especial y la pesca artesanal, relegando la gastronomía como motor de desarrollo. Esto, sumado a la falta de infraestructura adecuada y espacios de promoción, limita la capacidad de los emprendedores gastronómicos para consolidar sus negocios y atraer consumidores locales y foráneos.

Frente a esta realidad, la Gobernación de La Guajira, en alianza con la Fundación Con un Fin Social, puso en marcha en enero de 2025 el proyecto "Familias Guajiras", con el propósito de fortalecer las capacidades de 200 familias emprendedoras del sector gastronómico en Riohacha y Maicao. Esta iniciativa busca cerrar brechas mediante procesos de formación, asesoramiento técnico y acompañamiento integral, sentando un precedente importante en la atención de este sector.

En Maicao, municipio de gran diversidad étnica y cultural, la cocina tradicional constituye un elemento de identidad y una alternativa de subsistencia para muchas familias. Las preparaciones como los fritos, bollos, arepas y dulces típicos son parte del día a día y cuentan con amplia aceptación entre la población. No obstante, más del 70% de los emprendedores del sector operan en condiciones de informalidad, sin acceso a espacios adecuados de comercialización ni a programas públicos que fortalezcan sus capacidades productivas.

La escasa articulación entre el gobierno local, el sector turístico y las iniciativas culturales impide una promoción efectiva del patrimonio gastronómico. Asimismo, la ausencia de eventos especializados y espacios permanentes para la visibilización de la cocina tradicional restringe el reconocimiento social de estas prácticas y desincentiva su continuidad por parte de las nuevas generaciones.

Este panorama evidencia la necesidad urgente de implementar estrategias integrales orientadas a promover la visibilización de los emprendedores de cocina tradicional en Maicao. Es indispensable que las políticas públicas reconozcan el valor económico, social y cultural de la gastronomía como un eje de desarrollo local sostenible, fomentando la inclusión productiva, la generación de ingresos y la preservación del patrimonio culinario de la región.

VII. DELIMITACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA

En el municipio de Maicao se evidencia una baja generación de ingresos sostenibles por parte de los emprendedores dedicados a la cocina tradicional, lo cual constituye el problema central que afecta la estabilidad económica de este grupo poblacional. Esta situación está directamente relacionada con la carencia de espacios adecuados para la comercialización y visibilización de sus productos, lo que limita su alcance al mercado local y externo.

A nivel estructural, esta deficiencia responde a una débil implementación de estrategias institucionales y comunitarias que posicionen la cocina tradicional como un eje de desarrollo económico y cultural, lo cual perpetúa el bajo reconocimiento del potencial que este saber

ancestral representa para el turismo, la identidad y la economía local.

Como consecuencia directa, los emprendimientos gastronómicos enfrentan dificultades para reinvertir en sus negocios y proyectarse a futuro, lo que deriva en una progresiva desmotivación de las nuevas generaciones por preservar y continuar con estas prácticas culinarias. De forma indirecta, esto contribuye a la disminución del atractivo cultural y turístico del municipio y a una mayor dependencia de sectores económicos informales y no sostenibles, lo que debilita la estructura productiva de Maicao.

Problema central:
Baja generación de ingresos sostenibles para los emprendedores de cocina tradicional en el municipio de Maicao

Causas directas

- Deficiencia de espacios para la comercialización y visibilización de la cocina tradicional.

Causas indirectas

- Débil implementación de estrategias que promuevan la cocina tradicional como un eje de desarrollo

Efectos directos

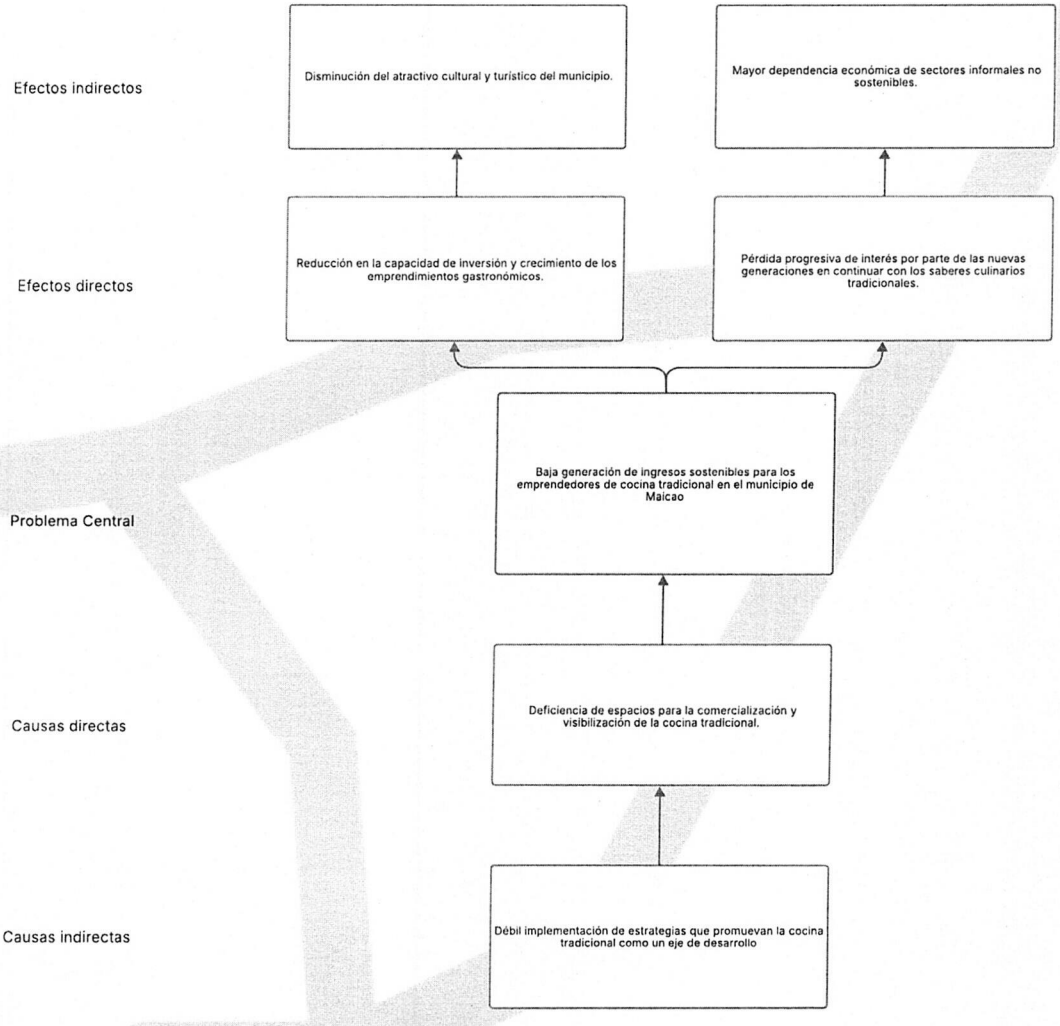
- Reducción en la capacidad de inversión y crecimiento de los emprendimientos gastronómicos.
- Pérdida progresiva de interés por parte de las nuevas generaciones en continuar con los saberes culinarios tradicionales.

Efectos indirectos

- Disminución del atractivo cultural y turístico del municipio.
- Mayor dependencia económica de sectores informales no sostenibles.

Magnitud actual del problema
Según observaciones de campo y datos suministrados por asociaciones locales de cocineros, más del 70% de los emprendedores en este sector no cuentan con espacios estables de comercialización ni con una estrategia estructurada para dar visibilidad a sus productos.

Imágen 1. Representación gráfica de la problemática (Árbol de problemas)



VIII. OBJETIVOS

Partiendo de la problemática enunciada en la anterior sección se presentan los objetivos del proyecto.

Objetivo General

Promover la generación de ingresos sostenibles para los emprendedores de cocina tradicional en el municipio de Maicao

Indicador de resultado del objetivo general

Indicador Objetivo	Descripción	Fuente de Verificación
Emprendedores de cocina tradicional participantes	*Medido a través de: Número* *Meta: 100* *Tipo de fuente: Informe*	*Informes de ejecución del Proyecto*

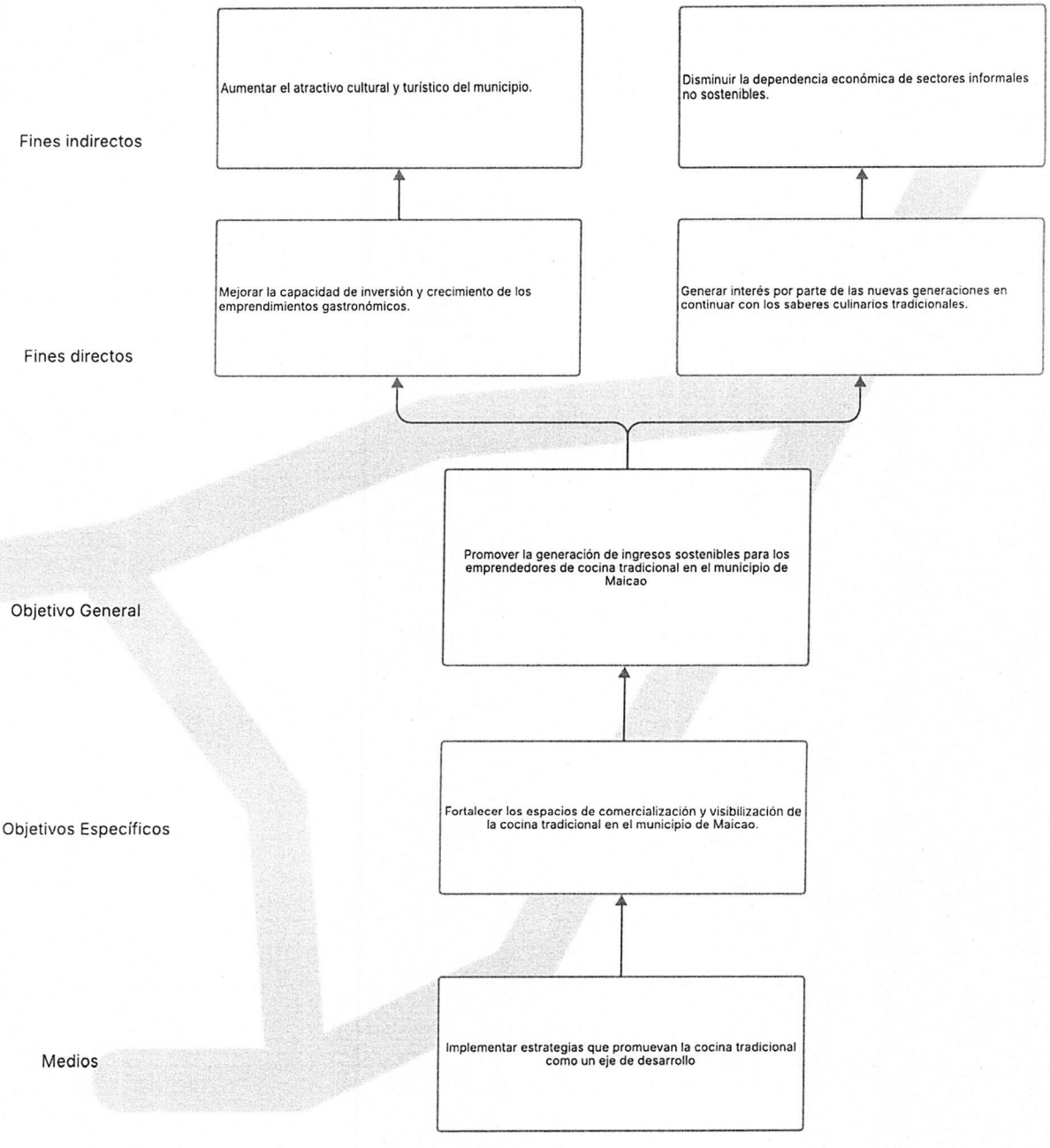
Objetivos específicos

- Fortalecer los espacios de comercialización y visibilización de la cocina tradicional en el municipio de Maicao.

Medio

- Implementar estrategias que promuevan la cocina tradicional como un eje de desarrollo

Imágen 2. Representación gráfica de la problemática (Árbol de Objetivos)



IX. JUSTIFICACIÓN

El municipio de Maicao, ubicado en el departamento de La Guajira, es un territorio de riqueza cultural diversa, forjada por la confluencia de pueblos indígenas, afrodescendientes, árabes y migrantes venezolanos. Esta diversidad se refleja con fuerza en su cocina típica, donde convergen saberes ancestrales, prácticas tradicionales y productos locales que constituyen un legado gastronómico único, símbolo de identidad, cohesión social y sustento económico para muchas familias.

A pesar de su importancia cultural y económica, la cocina típica de Maicao enfrenta diversas amenazas que afectan su continuidad y valorización. Entre ellas se encuentran la pérdida de saberes culinarios tradicionales, la falta de documentación y registro de recetas patrimoniales, la escasa formación técnica de las cocineras y cocineros tradicionales, y la débil presencia en espacios de promoción, comercialización o fortalecimiento institucional. Esta situación limita su potencial como eje estratégico para el desarrollo económico local y el turismo cultural.

El fortalecimiento de la identidad gastronómica y del valor patrimonial de la cocina típica de Maicao se convierte en una necesidad urgente para preservar este acervo cultural inmaterial, dignificar a sus portadores y dinamizar la economía local. A través de acciones como la capacitación técnica, el rescate de recetas tradicionales, la promoción del consumo local, la creación de espacios de encuentro gastronómico y el reconocimiento institucional, este proyecto contribuirá a consolidar la cocina típica como un componente clave del desarrollo cultural, turístico y económico del municipio.

Además, esta iniciativa responde a compromisos nacionales e internacionales como la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (2003) y a los lineamientos del Plan Nacional de Desarrollo que promueven el reconocimiento de la diversidad étnica y cultural como motor de transformación social y económica.

Por tanto, este proyecto no solo busca preservar el patrimonio culinario, sino también mejorar las condiciones de vida de quienes lo sostienen, generar oportunidades de empleo, incentivar el turismo gastronómico y posicionar a Maicao como un referente regional en la valorización de la cocina tradicional.

X. IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE PARTICIPANTES

a. Identificación

En el siguiente cuadro de análisis de involucrados se identifica el tipo de participación y reacciones que pueden provocar los actores en el desarrollo del proyecto y la intervención de los diferentes niveles del gobierno:

ACTOR	EXPECTATIVA	POSICIÓN	TIPO DE CONTRIBUCIÓN
Municipal (Maicao la Guajira)	Impulsar el desarrollo económico y cultural, fortalecer identidad local	Cooperante	Apoyo institucional, presupuesto, logística, promoción y articulación intersectorial
Otro (Secretaría de Desarrollo Económico)	Apoyar la coordinación de las actividades del Proyecto	Cooperante	Acompañamiento y supervisión
Otro (Cocineros y cocineras tradicionales)	Mayor reconocimiento, formación técnica, aumento de ventas y participación en eventos	Beneficiario	Saberes tradicionales, participación activa en muestras gastronómicas

a. Análisis de participantes

En el desarrollo del proyecto "Fortalecimiento de la identidad gastronómica y valor patrimonial de la cocina típica del municipio de Maicao", la Alcaldia municipal de Maicao representa un actor clave con una postura cooperante. Su principal expectativa es impulsar el desarrollo económico y cultural del municipio, a través del fortalecimiento de la identidad local, reconociendo la cocina tradicional como una expresión del patrimonio inmaterial. Su contribución se centra en brindar apoyo institucional, asignar recursos presupuestales, garantizar la logística del evento, promover sus actividades y facilitar la articulación con otras entidades a nivel local, departamental y nacional.

Por su parte, la Secretaría de Desarrollo Económico actúa también como un actor cooperante, con el objetivo de acompañar la implementación del proyecto, asegurando que las actividades estén alineadas con las políticas públicas orientadas al fomento de la economía popular y el emprendimiento local. Su contribución se expresa a través del acompañamiento técnico, la coordinación interinstitucional y la supervisión de las acciones del proyecto, promoviendo condiciones para el fortalecimiento productivo del sector gastronómico tradicional.

Los cocineros y cocineras tradicionales son los principales beneficiarios del proyecto, y su participación es esencial. Estos actores esperan obtener mayor reconocimiento y mejorar sus oportunidades de comercialización y tener presencia activa en eventos que valoren su trabajo. Su contribución se fundamenta en el conocimiento ancestral que poseen sobre la cocina típica local,

así como en su disposición para participar activamente en muestras gastronómicas y espacios de transmisión cultural, asegurando la preservación del patrimonio culinario de Maicao.

XI. DATOS DE LA POBLACIÓN

Población: 228

Fuente: Secretaria de Desarrollo Económico

Identificación de la población objetivo

IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN OBJETIVO		
GRUPO ETÁREO	0- 14 años	73
	15 - 19 años	22
	20 - 59 años	116
	Mayor 60 años	17
TOTAL		228

Sexo	Total
Hombres	112
Mujeres	116
Total	228

XII. LOCALIZACIÓN

Ubicación general	Localización específica
Región: Caribe Departamento: La Guajira Municipio: Maicao Centro Poblado: Resguardo:	

XIII. ALTENATIVA DE SOLUCIÓN PROPUESTA

Nombre de la alternativa: APOYO A LA REALIZACIÓN DEL FESTIVAL DEL FRITO COMO PROMOTOR DE IDENTIDAD GASTRONÓMICA Y VALOR PATRIMONIAL DE LA COCINA TÍPICA DEL MUNICIPIO DE MAICAO

Bien o servicio:

Servicio de apoyo al evento del festival del frito

Medido a través de:

Número

Descripción:

Apoyar logísticas y financieramente la realización del Festival del frito como promotor de la identidad gastronómica del municipio de Maicao

Descripción de la Demanda:

Eventos que requieren apoyo

Descripción de la Oferta:

Eventos apoyados

Año	Oferta	Demanda	Déficit
2023	0,00	1,00	-1,00
2024	1,00	1,00	0,00

XIV. ANÁLISIS TÉCNICO DE LA ALTERNATIVA

La alternativa busca rescatar, visibilizar y poner en valor el legado culinario tradicional del municipio de Maicao a través de un proceso participativo y cultural que incluye el desarrollo de un evento emblemático: el Festival del Frito, organizado en tres puntos estratégicos del municipio durante tres días consecutivos. Este festival se convierte en un espacio de encuentro comunitario que promueve los saberes ancestrales asociados a la cocina típica, dinamiza la economía local, fomenta la identidad cultural y fortalece el reconocimiento de la gastronomía como patrimonio inmaterial del territorio.

Actividades Principales:

1. **Realizar alistamiento y promoción del evento:**
    - Campaña de sensibilización y expectativa mediante medios radiales, perifoneo, pasacalles, pendones y piezas gráficas en puntos estratégicos.

2. **Desarrollar el Festival del frito durante 3 días en 3 puntos estratégicos en el Municipio de Maicao**

La presente actividad tiene como objetivo desarrollar el Festival del Frito durante tres (3) días en tres (3) puntos estratégicos del Municipio de Maicao, con el fin de promover la cultura gastronómica tradicional, fortalecer las unidades productivas dedicadas a la venta de fritos, dinamizar la economía local e incentivar la participación ciudadana mediante actividades culturales y de integración comunitaria.

Para el desarrollo exitoso del festival se contempla la implementación de los siguientes elementos logísticos:

- Instalación escénica: Backing tarima: impresión en banner de 13 onzas, medidas 5m x 2,55m.
- Tarima principal: estructura metálica de 12m de ancho por 8m de fondo, con piso de madera. Incluye montaje y desinstalación.
- Dotación de espacios: Alquiler de carpas tipo 4x4: 20 carpas por punto, total 60; Mesas plásticas cuadradas (72,5 cm alto x 85,6 cm ancho/fondo): 60 por punto, total 180; Sillas plásticas (con o sin brazo): 80 por punto, total 240.
- Suministro eléctrico y sonido: Planta eléctrica de 35 KW motor diésel, con transporte, instalación, operario y combustible.
- Sistema de sonido de 25.000 watts con 4 cabinas amplificadas y 2 bocinas de bajos.
- Atención a expositores participantes: Durante los tres días del evento se garantiza la atención básica de 60 participantes expositores por jornada, en cada punto, a través de: Hidratación: agua potable en botellas PET de 600 ml; Refrigerios: paquete de galletas marca reconocida y jugo o gaseosa en tetra pack de 250 ml; Almuerzo básico: proteína (carne guisada, molida o atún), carbohidrato (arroz), ensalada o legumbres, acompañamiento (pasta, tajada o yuca) y bebida gaseosa de 250 ml.

Así mismo, se promoverá un ambiente festivo e impulsar la participación comunitaria, se contará con:

- Presentador(a) y animador(a) durante las jornadas del festival.
- Contratación de un grupo musical local por cada punto de realización del evento.
- Premiación a ganadores del Festival, se reconocerá a los mejores exponentes de fritos tradicionales mediante un esquema de premiación así: Primer puesto: $3.000.000; Segundo puesto: $2.000.000 y Tercer puesto: $1.000.000

Se entregará dotación a productores de fritos: Cada participante inscrito como productor recibirá un kit de insumos básicos para apoyar su actividad productiva, compuesto por:

- 10 kg de harina de maíz precocida
- 10 kg de harina de trigo
- 6 litros de aceite vegetal comestible
- 1 kg de sal

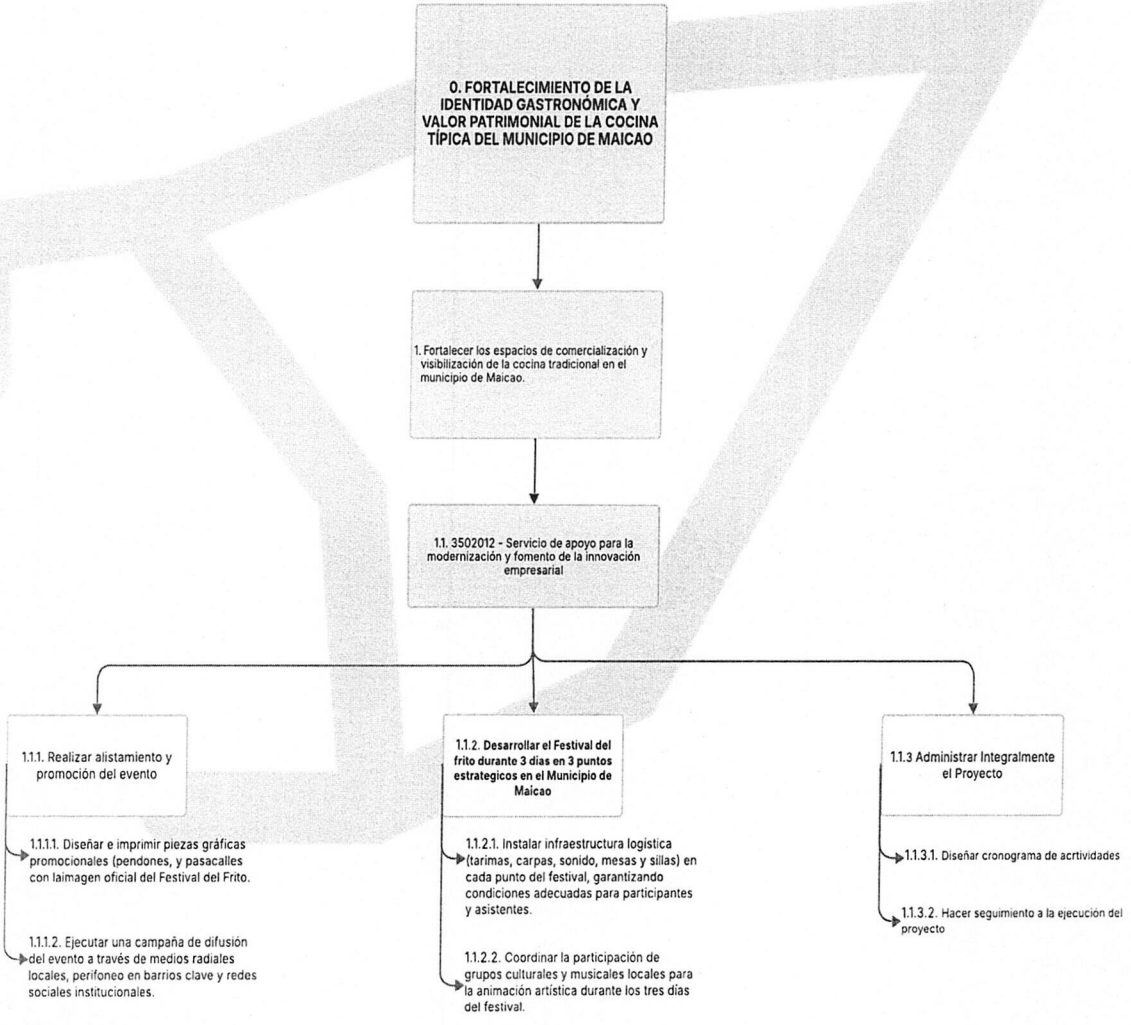
- 60 huevos

Además, se dispondrá de la adecuación de un estand institucional como punto informativo y de articulación institucional durante el evento.

3. **Administrar integralmente el proyecto**

   - Coordinación logística integral.
   - Transporte terrestre para equipos y personal.
   - Dotación de camisetas, gorras y escarapelas para identidad visual del evento y promoción de los emprendedores.

En la siguiente gráfica se puede apreciar la Estructura de Desglose del Trabajo (EDT)



NIVEL DE CLASIFICACIÓN	TIPO DE RIESGO	DESCRIPCIÓN DEL RIESGO	PROBABILIDAD	IMPACTO	EFECTOS	MEDIDAS DE MITIGACIÓN
Objetivo general	De mercado	Baja demanda de productos durante el festival	Moderado	Mayor	Poca venta para emprendedores; desmotivación de participantes	Realizar promoción previa y alianzas con medios locales para garantizar asistencia
Objetivo específico	Operacional	Falta de coordinación con emprendedores participantes	Probable	Moderado	Retrasos en la programación del evento y desorganización	Realizar reuniones previas de planeación y cronograma conjunto
Actividad	De calendario	Retrasos en el alistamiento y promoción del evento	Probable	Mayor	Afecta la asistencia y participación del público	Definir cronograma detallado y supervisar avances semanalmente
Actividad	Asociados a fenómenos de origen natural: atmosféricos	Lluvias intensas durante el desarrollo del festival	Moderado	Mayor	Suspensión temporal o total de actividades	Definir lugares con cubiertas o carpas y tener plan de contingencia climática

Actividad	Administrativos	Dificultades en la gestión de proveedores y contratistas	Probable	Moderado	Retrasos en entregas e implementación	Verificar antecedentes de cumplimiento y establecer cláusulas contractuales claras

XV. ANÁLISIS DE RIESGOS

XVI. RESÚMEN DEL PROYECTO

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECIFICOS	PRODUCTOS	ACTIVIDADES	INDICADOR	META	DURACIÓN
Promover la generación de ingresos sostenibles para los emprendedores de cocina tradicional en el municipio de Maicao	Fortalecer los espacios de comercialización y visibilización de la cocina tradicional en el municipio de Maicao.	3502012-Servicio de apoyo para la modernización y fomento de la innovación empresarial	Realizar alistamiento y promoción del evento	Cumplimiento de actividades de alistamiento del evento	100%	7 días
			Desarrollar el Festival del frito durante 3 días en 3 puntos estratégicos en el Municipio de Maicao	Eventos realizados	1	3 días
			Administrar integralmente el proyecto	Cumplimiento de actividades de administración del proyecto	100%	10 días

XVII. ANÁLISIS DE IMPACTOS

El proyecto "Fortalecimiento de la identidad gastronómica y valor patrimonial de la cocina típica del municipio de Maicao" tiene un impacto significativo en múltiples dimensiones del desarrollo local, tanto en el ámbito social, económico, cultural como turístico. Su implementación contribuye a la recuperación, valoración y promoción del legado culinario de las comunidades del municipio, reconociendo la cocina tradicional como un elemento esencial del patrimonio inmaterial y una herramienta para el fortalecimiento de la identidad cultural.

Desde el punto de vista social y cultural, el proyecto promueve el sentido de pertenencia de la población hacia sus costumbres ancestrales, especialmente aquellas ligadas a la preparación de alimentos tradicionales. Además, facilita el relevo generacional de saberes gastronómicos mediante su difusión en escenarios públicos y comunitarios, ayudando a preservar tradiciones que corren el riesgo de desaparecer.

En el ámbito económico, se prevé un impacto positivo mediante el impulso a emprendedores gastronómicos locales, en su mayoría mujeres y miembros de comunidades étnicas, quienes encontrarán en el proyecto una plataforma para generar ingresos sostenibles a través de la comercialización de sus productos. La dinamización del mercado local gastronómico favorecerá la economía popular y fortalecerá las cadenas de valor del sector alimentario.

Asimismo, el proyecto tiene un impacto en el posicionamiento turístico del municipio, ya que la cocina típica constituye un atractivo clave para visitantes nacionales y extranjeros. A través de eventos como festivales del frito y muestras gastronómicas, Maicao podrá proyectar una imagen culturalmente rica y diversa, incrementando su visibilidad como destino turístico con identidad propia.

Por último, en el plano institucional, el proyecto fomenta el trabajo articulado entre actores públicos, comunitarios y privados, fortaleciendo la gobernanza cultural y creando un precedente replicable para otros territorios con riqueza gastronómica y patrimonial.

XVIII. ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD

Para garantizar la sostenibilidad del proyecto, se propone conformar una red voluntaria de portadores de saberes gastronómicos (emprendedores, cocineras tradicionales, jóvenes aprendices, docentes de instituciones educativas y líderes comunitarios) que continúen promoviendo, compartiendo y dinamizando la cocina típica local luego de la ejecución del proyecto, la cual funcionará mediante:

- Autogestión comunitaria:

Aprovechar las capacidades instaladas durante el desarrollo del proyecto para que los mismos beneficiarios lideren actividades de réplica, como ferias autoconvocadas, talleres comunitarios o participación en celebraciones locales.

- Uso de espacios ya existentes:

Articular con instituciones educativas, casas de cultura, plazas de mercado o sedes comunales para desarrollar actividades sin necesidad de alquilar espacios nuevos.

- Aprovechamiento de canales digitales gratuitos:

Utilizar redes sociales, grupos de WhatsApp y medios comunitarios para continuar difundiendo recetas, historias de vida de cocineros tradicionales, y promocionar

XIX. CRONOGRAMA DE LA EJECUCIÓN

ACTIVIDAD	Dias									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Realizar alistamiento y promoción del evento										
Desarrollar el Festival del frito durante 3 días en 3 puntos estratégicos en el Municipio de Maicao										
Administrar integralmente el proyecto										