**LA COORDINACIÓN DEL GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL – PCI DEL MINISTERIO DE CULTURA**

**CERTIFICA QUE**

**UNION TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS**, identificado con **NIT** No. **901737692**, cumplió a satisfacción técnica, administrativa, financiera y jurídicamente con el objeto y las obligaciones del contrato de **CONTRATACIÓN RÉGIMEN ESPECIAL (CON OFERTAS). ESAL No. 4246/2023**, en la forma y oportunidad pactadas.

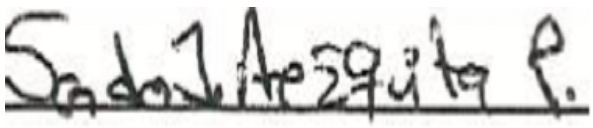
***En caso que se haya generado un pago anterior en virtud del contrato, CERTIFICO que el informe de ejecución correspondiente a dicho periodo se encuentra publicado en SECOP II.***(1)

Por lo anterior, se genera registro de reevaluación al proveedor donde autoriza cancelar la suma de **$ 123.000.000,00 "CIENTO VEINTITRES MILLONES PESOS M/Cte.";** correspondientes al **Último Pago** y tras previa verificación del cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos profesionales) y parafiscales.

Afecta los siguientes usos presupuestales:

| No. COMPROMISO | RUBRO | USO | VALOR |
|---|---|---|---|
| 1099723 | C-3302-1603-10-0-3302024-02 | A-02-02-02-008-003-01-1 | $123.000.000,00 |
| **T O T A L** | | | **$123.000.000,00** |

Se expide en Bogotá, D.C. a los 17 días del mes de enero de 2024



**SANDRA INÉS AMEZQUITA PEPINOSA**
**Coordinador GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL – PCI**
**Supervisor**

**Vo. Bo.:** MONICA ANDREA PULIDO VILLAMARIN

(1) Solo aplica para contratos que están publicados en SECOP II

# Certificación Bancaria

Bancolombia

Neiva, 28 de julio de 2023.

Señores

A QUIEN PUEDA INTERESAR

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que la **UNION TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS** identificado con NIT No. **901737692** a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el Banco los siguientes productos:

| Nombre Producto | No Producto | Estado |
|---|---|---|
| CUENTA DE AHORROS | 455-000046-15 | ACTIVO |

Atentamente,

BANCOLOMBIA.
Neiva - Of. 455 Las Ceibas
Asesor de servicios Nº 156
Cédula Nº

Claudia María Posada Álvarez
Gerente Transformación de Sucursales

*** Importante:** Esta constancia solo hace referencia al producto mencionado anteriormente.
*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia los siguientes números: Medellín - Local: (57-4) 510 90 00 - Bogotá - Local: (57-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (575) 361 88 88 - Cali - Local: (57-2) 554 05 05 – Resto del país: 01800 09 12345. Sucursales Telefónicas en el exterior: España (34) 900 995 717 - Estados Unidos (1) 1 866 379 97 14.



Powered by CamScanner

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

2CFDB987CC1190A8

**LA REPUBLICA DE COLOMBIA**

**MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO**

**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL**

**JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

**CERTIFICA A:**
QUIEN INTERESE

Que el contador público **ELKIM SUAREZ ORDOÑEZ** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 7692173 de NEIVA (HUILA) Y Tarjeta Profesional No 139557-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

**NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS** * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * * *

Dado en BOGOTA a los 30 días del mes de Octubre de 2023 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

**DIRECTOR GENERAL**

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

| | | |
|---|---|---|
| COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Culturas | **INFORMACIÓN FINANCIERA PARA PAGOS**<br>☐ Público ☒ Clasificado ☐ Reservado | Página **1** de **1**<br>**Código:** F-GFC-096<br>**Versión:** 5<br>**Fecha:** 9/11/2023 |

**Señores**
**Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes**
**Fecha 12/12/2023**
**Ciudad NEIVA**

De acuerdo con lo establecido por el SIIF Nación, en el procedimiento para el *Pago a beneficiario final*, me permito informar que para el pago de las obligaciones a mi favor se realizarán de acuerdo con la certificación adjunta y los siguientes datos:

Entidad bancaria BANCOLOMBIA

Número de cuenta bancaria 455-000046-15

Tipo de Cuenta: Ahorros X Corriente

Dejó constancia que estos datos son reales y me hago responsable de las consignaciones que se efectúen al número y tipo de cuenta arriba relacionado y me comprometo a actualizar e informar de forma escrita al Supervisor las respectivas novedades oportunamente.

**INFORMACION PARA PERSONA NATURAL**

**Nombre y apellidos:** _____ **No. Documento de** _____

**Usted es residente en Colombia:** **SI** ☐ **NO** ☐

**Si su respuesta es NO indique el país de residencia:** _____

**INFORMACION PARA PERSONA JURIDICA**

No. Identificación: 901737692-9 C.C. ☐ NIT ☒ C.E. ☐ PASAPORTE ☐

| | | |
|---|---|---|
| Tipo de entidad u organización participante | Personas jurídicas del sector público | |
| | Personas jurídicas sin ánimo de lucro del sector privado | X |
| | A título colectivo resguardos, cabildos o asociaciones indígenas | |
| | Personas jurídicas **con ánimo** de lucro del sector privado | |
| | A título colectivo consejos comunitarios de comunidades negras, afrocolombianas, palenqueras o raizales y autoridades del pueblo Rom | |

**ICA**: Tarifa correspondiente a su actividad económica 3 POR MIL.
El objeto del contrato se desarrolla en Bogotá? SI _____ NO X
En caso negativo indique en dónde _____ ICA: Tarifa correspondiente a su actividad económica _____

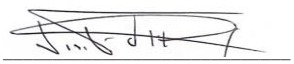
Nombre Contador(a): ELKIM SUAREZ ORDOÑEZ
Numero de Contacto: 3214487398
Email: elkim.suarez@gmail.com

**EN CASO DE SER ENTIDAD PÚBLICA DILIGENCIE:**

El código de consolidación y el nombre de la entidad inscrita ante la CGN no aplica para organizaciones privadas.

**Código Consolidación CGN** _____ *Nombre de la entidad Inscrita ante la CGN _____

Cordialmente,

Firma Contratista o Representante Lega. 

Nombre o razón social VICTOR LIVAN JIMENEZ GIRALDO

No. Documento de identificación C.C. 4.899.298

**1. Nota: Para Consorcios y/o Uniones Temporales, si el giro se realiza a uno de los integrantes deberán diligenciar otro formato F-GFC-096, con su certificación bancaria.**

**2. Nota: Para los Contratos de obra y tengan anticipo deben diligenciar otro formato F-GFC-096, para la fiducia.**

**Anexo: Certificación Bancaría**

Autorizo al Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes para dar tratamiento de mis datos personales aquí registrados, conforme a la Ley 1581 de 2012 y a la Política de Tratamiento de Datos Personales, con la finalidad de efectuar las funciones propias y procedentes de la Entidad. Consulte nuestra política de tratamiento en la página www.mincultura.gov.co

*** CGN: Contaduría General de la Nación**

EL SUSCRITO CONTADOR PUBLICO DE LA

**UNION TEMPORAL**

**SOLUCIONES PRODUCTIVAS**

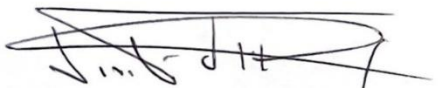
NIT 901.737.692 - 9

CERTIFICA:

Que la unión temporal, se encuentra sin compromisos pendientes y al día con los pagos por conceptos de aportes correspondientes a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, desde su creación hasta la fecha de esta certificación. La presente se expide para el cumplimento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Dado en Neiva, a los ocho (10) días del mes de diciembre de 2023.





**ELKIM SUAREZ ORDOÑEZ**
**C.C 7.692.173**
**T.P 139557-T**

**VICTOR LIVAN JIMENEZ**
**C.C. 4.899.298**

DIAN

# Formulario del Registro Único Tributario

**001**

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14960779719

(415)7707212489984(8020) 000001496077971 9

| 5. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 6. DV | 12. Dirección seccional | 14. Buzón electrónico |
|---|---|---|---|
| 9 0 1 7 3 7 6 9 2 | 9 | Impuestos y Aduanas de Neiva 1 3 | |

## IDENTIFICACIÓN

| 24. Tipo de contribuyente | 25. Tipo de documento | 26. Número de Identificación | 27. Fecha expedición |
|---|---|---|---|
| Persona jurídica 1 | | | |

| Lugar de expedición | 28. País | 29. Departamento | 30. Ciudad/Municipio |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 31. Primer apellido | 32. Segundo apellido | 33. Primer nombre | 34. Otros nombres |
|---|---|---|---|
| | | | |

35. Razón social
UNION TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS

| 36. Nombre comercial | 37. Sigla |
|---|---|
| | |

## UBICACIÓN

| 38. País | 39. Departamento | 40. Ciudad/Municipio |
|---|---|---|
| COLOMBIA 1 6 9 | Huila 4 1 | Neiva 0 0 1 |

41. Dirección principal
CL 17 8 09

42. Correo electrónico juanfeviva@yahoo.es

| 43. Código postal | 44. Teléfono 1 | 45. Teléfono 2 |
|---|---|---|
| | 3 0 4 5 2 8 0 6 8 0 | 3 1 2 3 5 8 4 9 3 4 |

## CLASIFICACIÓN

| Actividad económica | | | | Ocupación | |
|---|---|---|---|---|---|
| Actividad principal | | Actividad secundaria | | Otras actividades | | | |
| 46. Código | 47. Fecha inicio actividad | 48. Código | 49. Fecha inicio actividad | 50. Código | 1 | 2 | 51. Código | 52. Número establecimientos |
| 9 4 9 9 | 2 0 2 3 0 6 2 1 | | | | | | | |

## Responsabilidades, Calidades y Atributos

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 53. Código | 7 | 1 | 4 | 1 | 6 | 4 | 2 | 4 | 8 | 5 | 2 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | | | |

07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
16- Obligación facturar por ingresos bienes
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

| Usuarios aduaneros | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 54. Código | | | | | | | | | | |
| | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| | | | | | | | | | | |

| Exportadores | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 55. Forma | 56. Tipo | Servicio | 1 | 2 | 3 |
| | | 57. Modo | | | |
| | | 58. CPC | | | |

**IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación**

## Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2023 - 11 - 02 / 14 : 59: 25

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre JIMENEZ GIRALDO VICTOR LIVAN

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

# Formulario del Registro Único Tributario

**001**



Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14960779719

(415)7707212489984(8020) **000001496077971 9**

| 5. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 6. DV | 12. Dirección seccional | 14. Buzón electrónico |
|---|---|---|---|
| 9 0 1 7 3 7 6 9 2 | 9 | Impuestos y Aduanas de Neiva 1 3 | |

**Características y formas de las organizaciones**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 62. Naturaleza | 2 | 63. Formas asociativas | | 64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados | |
| 65. Fondos | | 66. Cooperativas | | 67. Sociedades y organismos extranjeros | |
| 68. Sin personería jurídica | 7 | 69. Otras organizaciones no clasificadas | | 70. Beneficio | 2 |

**Constitución, Registro y Última Reforma**

| Documento | 1. Constitución | 2. Reforma |
|---|---|---|
| 71. Clase | 0 4 | |
| 72. Número | | |
| 73. Fecha | 2 0 2 3 0 6 2 1 | |
| 74. Número de notaría | | |
| 75. Entidad de registro | 9 8 | |
| 76. Fecha de registro | 2 0 2 3 0 6 2 1 | |
| 77. No. Matrícula mercantil | | |
| 78. Departamento | 4 1 | |
| 79. Ciudad/Municipio | 0 0 1 | |
| Vigencia | | |
| 80. Desde | 2 0 2 3 0 6 2 1 | |
| 81. Hasta | 2 0 9 9 1 2 3 1 | |

**Composición del Capital**

| | |
|---|---|
| 82. Nacional | 1 0 0 % |
| 83. Nacional público | 0 . 0 % |
| 84. Nacional privado | 1 0 0 . 0 % |
| 85. Extranjero | 0 % |
| 86. Extranjero público | 0 . 0 % |
| 87. Extranjero privado | 0 . 0 % |

**Entidad de vigilancia y control**

88. Entidad de vigilancia y control

**Estado y Beneficio**

| Item | 89. Estado actual | 90. Fecha cambio de estado | 91. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 92. DV |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 8 1 | 2 0 2 3 0 7 2 8 | | - |
| 2 | | Año Mes Día | | - |
| 3 | | Año Mes Día | | - |
| 4 | | Año Mes Día | | - |
| 5 | | Año Mes Día | | - |

**Vinculación económica**

| 93. Vinculación económica | 94. Nombre del grupo económico y/o empresarial | 95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante | 96. DV. |
|---|---|---|---|
| | | | |

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

| 170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior | 171. País | 172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP | |
|---|---|---|---|
| | | | |

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

# Formulario del Registro Único Tributario
## Representación

**001**



Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14960779719

(415)7707212489984(8020) **000001496077971 9**

| 5. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 6. DV | 12. Dirección seccional | 14. Buzón electrónico |
|---|---|---|---|
| 9 0 1 7 3 7 6 9 2 | 9 | Impuestos y Aduanas de Neiva 1 3 | |

**Representación**

**1**

| 98. Representación | 99. Fecha inicio ejercicio representación |
|---|---|
| REPRS LEGAL PRIN 1 8 | 2 0 2 3 0 6 2 1 |

| 100. Tipo de documento | 101. Número de identificación | 102. DV | 103. Número de tarjeta profesional |
|---|---|---|---|
| Cédula de Ciudadaní 1 3 | 4 8 9 9 2 9 8 | | |

| 104. Primer apellido | 105. Segundo apellido | 106. Primer nombre | 107. Otros nombres |
|---|---|---|---|
| JIMENEZ | GIRALDO | VICTOR | LIVAN |

| 108. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 109. DV | 110. Razón social representante legal |
|---|---|---|
| | | |

**2**

| 98. Representación | 99. Fecha inicio ejercicio representación |
|---|---|
| REPRS LEGAL SUPL 1 9 | 2 0 2 3 0 6 2 1 |

| 100. Tipo de documento | 101. Número de identificación | 102. DV | 103. Número de tarjeta profesional |
|---|---|---|---|
| Cédula de Ciudadan 1 3 | 1 0 7 5 2 4 6 5 2 3 | | |

| 104. Primer apellido | 105. Segundo apellido | 106. Primer nombre | 107. Otros nombres |
|---|---|---|---|
| CORTES | SANCHEZ | MARIA | FERNANDA |

| 108. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 109. DV | 110. Razón social representante legal |
|---|---|---|
| | | |

**3**

| 98. Representación | 99. Fecha inicio ejercicio representación |
|---|---|
| | |

| 100. Tipo de documento | 101. Número de identificación | 102. DV | 103. Número de tarjeta profesional |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 104. Primer apellido | 105. Segundo apellido | 106. Primer nombre | 107. Otros nombres |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 108. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 109. DV | 110. Razón social representante legal |
|---|---|---|
| | | |

**4**

| 98. Representación | 99. Fecha inicio ejercicio representación |
|---|---|
| | |

| 100. Tipo de documento | 101. Número de identificación | 102. DV | 103. Número de tarjeta profesional |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 104. Primer apellido | 105. Segundo apellido | 106. Primer nombre | 107. Otros nombres |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 108. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 109. DV | 110. Razón social representante legal |
|---|---|---|
| | | |

**5**

| 98. Representación | 99. Fecha inicio ejercicio representación |
|---|---|
| | |

| 100. Tipo de documento | 101. Número de identificación | 102. DV | 103. Número de tarjeta profesional |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 104. Primer apellido | 105. Segundo apellido | 106. Primer nombre | 107. Otros nombres |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 108. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 109. DV | 110. Razón social representante legal |
|---|---|---|
| | | |

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

# Formulario del Registro Único Tributario
## Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

**001**



Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14960779719

(415)7707212489984(8020) **000001496077971 9**

| 5. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 6. DV | 12. Dirección seccional | 14. Buzón electrónico |
|---|---|---|---|
| 9 0 1 7 3 7 6 9 2 | 9 | Impuestos y Aduanas de Neiva 1 3 | |

**Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales**

**1**

| 111. Tipo de documento | 112. Número de identificación | 113. DV | 114. Nacionalidad |
|---|---|---|---|
| NIT 3 1 | 9 0 0 2 3 3 5 4 1 | 8 | COLOMBIA 1 6 9 |

| 115. Primer apellido | 116. Segundo apellido | 117. Primer nombre | 118. Otros nombres |
|---|---|---|---|
| | | | |

119. Razón social: FUNDACION NUEVO EXITO

| 120. Valor capital del socio | 121. % Participación | 122. Fecha de ingreso | 123. Fecha de retiro |
|---|---|---|---|
| | 5 0 | 2 0 2 3 0 6 2 1 | |

**2**

| 111. Tipo de documento | 112. Número de identificación | 113. DV | 114. Nacionalidad |
|---|---|---|---|
| NIT 3 1 | 8 1 3 0 0 6 9 8 2 | 4 | COLOMBIA 1 6 9 |

| 115. Primer apellido | 116. Segundo apellido | 117. Primer nombre | 118. Otros nombres |
|---|---|---|---|
| | | | |

119. Razón social: GRUPO ECOLOGICO RIO CABRERA "GERCA"

| 120. Valor capital del socio | 121. % Participación | 122. Fecha de ingreso | 123. Fecha de retiro |
|---|---|---|---|
| | 5 0 | 2 0 2 3 0 6 2 1 | |

**3**

| 111. Tipo de documento | 112. Número de identificación | 113. DV | 114. Nacionalidad |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 115. Primer apellido | 116. Segundo apellido | 117. Primer nombre | 118. Otros nombres |
|---|---|---|---|
| | | | |

119. Razón social

| 120. Valor capital del socio | 121. % Participación | 122. Fecha de ingreso | 123. Fecha de retiro |
|---|---|---|---|
| | | | |

**4**

| 111. Tipo de documento | 112. Número de identificación | 113. DV | 114. Nacionalidad |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 115. Primer apellido | 116. Segundo apellido | 117. Primer nombre | 118. Otros nombres |
|---|---|---|---|
| | | | |

119. Razón social

| 120. Valor capital del socio | 121. % Participación | 122. Fecha de ingreso | 123. Fecha de retiro |
|---|---|---|---|
| | | | |

**5**

| 111. Tipo de documento | 112. Número de identificación | 113. DV | 114. Nacionalidad |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 115. Primer apellido | 116. Segundo apellido | 117. Primer nombre | 118. Otros nombres |
|---|---|---|---|
| | | | |

119. Razón social

| 120. Valor capital del socio | 121. % Participación | 122. Fecha de ingreso | 123. Fecha de retiro |
|---|---|---|---|
| | | | |

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

# Formulario del Registro Único Tributario
## Revisor Fiscal y Contador

**001**



Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14960779719

(415)7707212489984(8020) **000001496077971 9**

| 5. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 6. DV | 12. Dirección seccional | | 14. Buzón electrónico |
|---|---|---|---|---|
| 9 0 1 7 3 7 6 9 2 | 9 | Impuestos y Aduanas de Neiva | 1 3 | |

**Revisor Fiscal y Contador**

**Revisor fiscal principal**

| 124. Tipo de documento | 125. Número de identificación | 126. DV | 127. Número de tarjeta profesional |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 128. Primer apellido | 129. Segundo apellido | 130. Primer nombre | 131. Otros nombres |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 132. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 133. DV | 134. Sociedad o firma designada |
|---|---|---|
| | | |

| 135. Fecha de nombramiento |
|---|
| |

**Revisor fiscal suplente**

| 136. Tipo de documento | 137. Número de identificación | 138. DV | 139. Número de tarjeta profesional |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 140. Primer apellido | 141. Segundo apellido | 142. Primer nombre | 143. Otros nombres |
|---|---|---|---|
| | | | |

| 144. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 145. DV | 146. Sociedad o firma designada |
|---|---|---|
| | | |

| 147. Fecha de nombramiento |
|---|
| |

**Contador**

| 148. Tipo de documento | 149. Número de identificación | 150. DV | 151. Número de tarjeta profesional |
|---|---|---|---|
| Cédula de Ciudadanía 1 3 | 7 6 9 2 1 7 3 | | 1 3 9 5 5 7 |

| 152. Primer apellido | 153. Segundo apellido | 154. Primer nombre | 155. Otros nombres |
|---|---|---|---|
| SUAREZ | ORDOÑEZ | ELKIN | |

| 156. Número de Identificación Tributaria (NIT) | 157. DV | 158. Sociedad o firma designada |
|---|---|---|
| | | |

| 159. Fecha de nombramiento |
|---|
| 2 0 2 3 0 7 2 8 |

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

# INFORME DE GESTION EN LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO 4246 – 2023 CELEBRADO ENTRE LA UNION TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS Y EL MINISTERIO DE CULTURA

**INFORME DE GESTION FINAL**: Plan de trabajo y cronograma de seguimiento de actividades finales.

Este documento ha sido elaborado de acuerdo con las estipulaciones del convenio y lo señalado por el comité técnico.

De una parte el Ministerio y de la otra Ut Soluciones Productivas, se presentan los informes de cada uno de los coordinadores regionales que fueron aprobados por el comité técnico del ministerio; por lo tanto certifico que estos informes han sido presentados de acuerdo con los lineamientos dirigidos por el ministerio de Cultura así:

Inicialmente, entre el periodo comprendido del 11 de Octubre al 11 Noviembre del 2023, se realizan ajustes centrados en el cronograma, replanteo de acciones y la revisión del clúster en el sistema agroalimentario; para posteriormente convocar a una reunión Nacional con el Ministerio de Cultura en Bogotá, a la cual asisten todas las coordinadoras regionales del proyecto Cocinas por la paz, con el fin de unificar y reorganizar las actividades en cada región, debido al corto espacio de tiempo con el que se cuenta. Definiendo mancomunadamente que las actividades a implementar serian en primer lugar, realizar una convocatoria de difusión en cada lugar, luego un taller de socialización y posteriormente terminar en cada localidad con un encuentro regional. Por último, unificar todas estas acciones en la organización del segundo encuentro Nacional de cocinas tradicionales a efectuarse en Barranquilla al final del mes de noviembre del 2023. Además, un premio especial de Cocinas para la paz a realizarse los primeros días del mes de diciembre del mismo año.

Es importante aclarar que se dejaron unos encuentros de turismo cultural existiendo una región priorizada.

Una vez se unificaron las directrices a seguir por parte del ministerio para el desarrollo de este convenio, cada coordinadora entregaba al Coordinador Nacional de Cocinas -con visto bueno por parte del Ministerio-, un cronograma incluido el presupuesto para su respectivo seguimiento y administración.

Respecto al seguimiento, monitoreo y evaluación de acciones, fue realizado por parte de esta coordinación, manteniendo y sosteniendo una comunicación eficiente con cada coordinadora regional y logrando los objetivos planteados en cada zona.

Cabe anotar que las dificultades presentadas obedecieron a las múltiples acciones ejecutadas al mismo tiempo en la zona de influencia, pero obtuvimos un resultado positivo que se enmarca en la realización del II Encuentro Nacional de cocinas tradicionales y la entrega del premio Nacional.

En términos generales, el programa cocinas para la paz cumplió su objetivo planteado alcanzando un alto grado de expectativa y confianza en la población beneficiada reflejado en el gusto del sabor en cuanto a la gastronomía se refiere y a la confianza de la población que a través de estas acciones se revitaliza la economía local y el turismo. Hubo mucha alegría en la recepción del programa en todas las zonas del territorio nacional. Pese a las restricciones de movilidad las poblaciones seleccionadas acogieron con beneplácito este programa.

En el desarrollo del Tercer informe se anexan los entregables finales de los coordinadores regionales mostrando el alcance, hallazgos, efectos y resultados de este programa en la región, cuantitativamente justificados con listas de asistencia. También se anexan fotos y videos que se adjuntan en cada informe regional.

En la región del Atlántico, el enfoque estuvo en los Municipios de Suan y Galapa. La socialización se realizó en diferentes grupos sociales como adulto mayor, lideres juveniles, pescadores y población del municipio. La socialización alcanzo a más de 300 personas influyentes y multiplicadores de la región, quienes utilizan el mecanismo de voz a voz para llevar el mensaje de este programa manifestando guardar mucha expectativa a la continuidad del mismo. Se adjunta informe de la coordinadora del Atlántico.

La disminución del tiempo para ejecutar e implementar las diferentes actividades de socialización del proyecto se convirtió en una **Debilidad**. Pero se tuvo la **Oportunidad** de aprovechar el impacto y la expectativa generada en la comunidad involucrada en las siguientes fases del programa debido a la gran receptividad e interés frente al tema, puesto que en el territorio la asistencia supero lo presupuestado teniendo que hacer reuniones en espacios no programados con la institucionalidad. Se adjunta entregables por parte del coordinador regional.

El proyecto Cocinas por la Paz está bien concebido y enfocado a los cocineros tradicionales y/ ancestrales mostrando y resaltando los saberes que junto a la gastronomía tradicional se relaciona con la espiritualidad y a su vez resalta los valores de su entorno. Es importante trabajar desde el ministerio la transversalidad con otras instituciones para apalancar este proyecto y estar permanentemente construyendo sociedad y rescatando a sus pobladores de esa situación de incertidumbre social que se vive en el territorio.

Respecto a la **Fortaleza** del proyecto, podemos afirmar que dejo trazadas las líneas de acción por parte de la institucionalidad como también por parte la comunidad. Acciones concretas por parte del estado como por ejemplo intervención en infraestructura, construcción de mercados municipales, dotación para el mejoramiento de la producción agrícola y de alimentos. Todo esto dirigido no solo a los adultos, porque se deben de abrir mejores espacios para niños y jóvenes porque son el futuro de esta actividad. La **Amenaza** está relacionada básicamente con las festividades que se realizan en la zona, se debe escoger un espacio libre de ocupaciones para que la población intervenida tenga mayor participaciòn y se puedan concentrar en las actividades. Se adjunta informe final por parte de la coordinadora.

Respecto a la zona de influencia en Sucre, el enfoque fue en San Onofre, Rincón del Mar y San Antonio de Palmito. El alcance del proyecto ascendió a más de 200 personas del sector comercio, cocineras tradicionales, pescadores, agricultores y prestadores de servicio turísticos. Esto nos representó una demanda bastante interdisciplinaria. También hubo participación de entidades de gobierno de los municipios. El efecto fue positivo, generando **Oportunidades** para todos los capacitados con una alta expectativa por la continuidad de este. Dicho por la comunidad *"esto es lo que necesitamos: prepararnos para que el turista venga y se sienta contento".* Las fiestas locales fueron una **Amenaza**. En la región para la fecha de implementación de nuestras actividades coincidieron con la celebración de las fiestas patronales dispersando la atención de la población participante. Existe una inmensa **Oportunidad** En el desarrollo de las actividades de socialización y capacitación la gran pregunta fue *"¿que hay para los emprendimientos nuevos?".* en toda el área de influencia se planteó la necesidad por parte de la comunidad de los cocineros tradicionales, realizar permanentemente los intercambios culturales de buenas prácticas no solo en el tema de cocinas tradicionales sino en atención al cliente, manejo de residuos sólidos, inteligencia artificial etc. Básicamente la **Fortaleza** es que el lugar es una zona turística que debe buscar el apalancamiento estatal y la inversión privada. Se adjuntan informe final de la coordinadora y evidencia de fotos.

En la Región del Amazonas nos enfocamos en dos lugares claves: Puerto Nariño y Mocagua. Alla hubo impacto directo en más de 400 personas de diferentes comunidades indígenas, afrodescendientes y criollos que servirán de multiplicadores. Aunque los sitios eran distantes el apoyo logístico fue importante para que llegaran al encuentro y socialización del programa. La comunidad estuvo atenta y contenta, aunque en el momento había una alta actividad turística en la zona con muchos eventos. Las comunidades participaron de manera disciplinada del programa. Una debilidad generalizada es el poco tiempo tanto para planear las actividades como en la implementación de estas. La comunidad beneficiada, ve una **Oportunidad** para expandir sus emprendimientos, también porque la mayoría de las fiestas locales tienen que ver con la espiritualidad y la cocina tradicional. Las

diversas comunidades se encuentran organizadas para la continuidad del programa y existen muchas necesidades sobre todo en lo que tiene que ver con infraestructura, dotación de utensilios para la cocina tradicional etc.

Una **Amenaza** que tiene este tema de cocinas tradicionales en los municipios intervenidos, es el consumo de alimentos rápidos , que ha logrado permear la cultura ancestral, en muchos casos cambiando conductas en los niños y jóvenes. **Fortaleza:** Pese a ello existe una cultura de escuelas autóctonas para intercambiar conocimientos entre padres e hijos dando importancia al encuentro de talleres de saberes. El turismo comunitario es una tendencia debida en gran parte a su cultura y sus tradiciones. **Oportunidad.** Hay en el sector de influencia pasos para reglamentar la oferta turística y fortalecer a educadores integrados a los saberes tradicionales. Una clave en la región es que existen organizaciones trabajando por el turismo cultural visto y definido desde un enfoque diferencial. El informe de caracterización se adjunta junto a las evidencias fotográficas por parte de la coordinadora de las amazonas.

Respecto al último informe presentado por la coordinadora de la región del Choco el circulo de influencia estuvo en Andagoya, Bojayá y Quibdó llegando a una intervención de 103 personas y de las cuales 79 fueron sabedores tradicionales e investigadores. De nuevo se refleja una alta aceptación por parte de la comunidad y una voz de esperanza. Se adjunta el informe con sus soportes. Resalto como **Fortaleza** que en el desarrollo de las actividades se logró realizar una cartografía social y del ecosistema agroalimentario identificando como línea base para futuros proyectos en la zona. Como **Oportunidad,** La comunidad en general manifestó estar interesada en el proyecto cocinas por la paz y algo que nos llamó mucho la atención es la presencia de ONG`s laborando por ser proactivos desde la comunidad hacia el estado.

En lo que respecta a la propuesta editorial, el profesional Gustavo Bueno realizó unas entrevistas por varias regiones de influencia del proyecto cocinas por la paz. Zaida Cotez en Riohacha, Zita Copete en Quibdó, Mama Luz en San Martín. Fue recibido en cada una de las regiones mencionadas

con el acompañamiento de un fotógrafo especializado. El informe de resultados se adjunta con evidencias fotográficas.

La Profesional Yaneth Trujillo ingeniera de alimentos participo con la implementación de tres talleres asociados a los lineamientos de Buenas Prácticas de manufactura en cocinas tradicionales priorizados, asociados con los municipios de Suan, Galapa y Quibdó mostrando y caracterizando el plato tradicional. Se adjunta el informe en mención.

Adicionalmente la profesional Angie Carolina Pinzón presenta un informe de la organización del último congreso Binómico donde Colombia participo junto con 22 países iberoamericanos. Allí se promovió el intercambio cultural y empresarial específico sobre gastronomía Iberoamericana, revindicando y promoviendo la recuperación de productos y recetas tradicionales y ancestrales de estos países. Se adjunta el informe de la profesional.

Respecto al premio Nacional de la cocina tradicional, se convocó a cocineras portadoras de la tradición culinaria de las distintas regiones de Colombia, para que participaran con una preparación de las cocinas tradicionales de su territorio, elaborados con productos representativos tanto de la diversidad de la región por la cual participó. Para la entrega de este premio se tuvo en cuenta la selección de los alimentos, el proceso y la presentación de los platos.

Después de un receso de actividades Turismo Cultural toma un liderazgo en tres regiones importante y además priorizadas por el gobierno nacional. Una de ellas es en Sucre (San Antonio de Palmito) realizando dos encuentros de taller de turismo cultural. La otra región fue Amazonas (Puerto Nariño y Mocagua) y por último, en el departamento de la Guajira (Riohacha) recogiendo varios puntos importantes de la Guajira. Se adjunta informe final



Oswaldo Adolfo Varón Ruiz

Coordinador Nacional del proyecto Cocinas por la paz

**INFORME DE GESTION EN LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO 4246 – 2023 CELEBRADO ENTRE LA UNION TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS Y EL MINISTERIO DE CULTURA**

## INFORME DE GESTION: CARACTERIZACION DE NECESIDADES DE LAS INICIATIVAS CULINARIAS.

El presente documento nace en el marco de los acuerdos del convenio y lo señalado por el comité técnico, creado al inicio de la operación de este convenio. De una parte, el Ministerio y por otra, Ut Soluciones Productivas, presentamos un análisis breve y conciso de la caracterización de necesidades en las iniciativas culinarias en las regiones de influencia. Se comienza con la difusión y socialización de la propuesta, para luego realizar encuentros y talleres del programa "Cocinas por la paz y turismo cultural" en las regiones propuestas. Lo cual hacen parte de los anexos de los informes de cada coordinador regional, por lo tanto, certifico como coordinador que estos informes han sido elaborados de acuerdo con los lineamientos dirigidos por el Ministerio de las Culturas así:

- Los encuentros se realizan en los municipios de Quibdó, Bojayá, Andagoya en el departamento de Choco, San Onofre, Rincón del mar y San Antonio de palmito, en el departamento de Sucre, Puerto Nariño, Mocagua, en el departamento del Amazonas; y los municipios de Galapa y Suan en el departamento del Atlántico. Respecto a los talleres de Turismo Cultural se realizan en los municipios de Puerto Nariño Amazonas, San Antonio de Palmito y Guajira.

- Un comportamiento general que ha forjado las actividades del turismo es la elaboración de comida denominada "chatarra". Las comunidades en su afán por complacer el gusto de los visitantes, está ofreciendo la venta de alimentos, olvidándose de la cocina tradicional. Vemos necesario motivar en los cocineros tradicionales la importancia de mostrar al turista las especialidades del lugar, las cuales representan su cultura y las tradiciones como un patrimonio propio, digno de darse a conocer para el disfrute del peregrino. La motivación debe extenderse a niños y jóvenes a través de festivales, concursos y capacitaciones en cocina tradicional, ya que ellos serán los próximos emprendedores en la región.

- Para que el legado de los saberes y sabores de la cocina tradicional y el tema gastronómico culinario no se pierdan entre los niños, niñas y jóvenes, es incentivarlos desde las enseñanzas en los centros educativos a tener pertenecías de sus raíces, que la conozcan, la entiendan y se apropien de ella; además que la alimentación que ellos reciben en los restaurantes escolares y hogares de bienestar, establezcan productos y alimentos de la cocina tradicional para que ellos no pierdan sus raíces culturales.

- La gran mayoría de personas que participaron de estos encuentros manifestaron que no están vinculados a ningún tipo de asociación u organización que los agremie. Así las cosas, dejan de participar en las nuevas formas de relacionarse comercial e institucionalmente, para obtener capacitaciones, apoyo institucional, apoyo intersectorial o el soporte de inversionistas. Es fundamental, impartirles conocimientos en temas de administración, mercadeo, servicio al cliente, manejo de residuos sólidos, acercarlos al SENA u otra institución pública o privada que tenga vínculos en la región.

- El presente convenio, en el marco del programa cocinas para la paz ha servido para lograr que los participante adquieran conciencia y se ubique en la cadena productiva de la agroalimentación en cada una de las regiones intervenidas.

- En la mayoría de las regiones resalta el sentimiento de pertenencia, y amor por la cocina tradicional, lo cual nos permite ver que lo gozan, lo viven, lo sienten, pero no tienen un conocimiento técnico de mantener siempre la misma receta en cuanto a olor, sabor, textura y color se refiere. Los procesos de aprendizaje han sido de generación en generación. Es perentorio buscar mecanismos de aprendizaje en estandarización de procesos y procedimientos. se abordó la importancia de la cocina tradicional en mantener los saberes y sabores de los ancestros en las nuevas futuras generaciones en continuar con la tradición, ya que es un legado cultural.

- Son personas de muy escasos de recursos, por tanto, viven muy limitados en cuanto a iniciativas de emprendimiento se refiere, situación que los aísla de las tendencias del crecimiento y desarrollo del sector turismo en sus regiones. Es importante que el Ministerio canalice programas de créditos blandos, inter actuando con agencias internacionales y/o otras instituciones públicas y privadas, funcionarían muy bien para respaldar el desarrollo de sus emprendimientos y establecimientos de negocio.

- En la mayoría de los casos la comunidad que se dedica al expendio de comida, no tiene la forma de tener tierra para realizar sus propios cultivos. Por tanto, la disponibilidad de conseguir insumos e ingredientes es escasa y por ende muy costosa en estas regiones apartadas. El estado es uno y buscando la transversalidad con otras instituciones ( SAE) facilitaríamos la canalización y solución a esta necesidad.

- Ellos necesitan y desean aprender sobre la estandarización de la receta para mantener la calidad y les gustaría que un experto en procesos de alimentos los capacite para convertir la receta en un patrón a seguir.

- La capacidad de gestión administrativa es nula desde las regiones hacia el gobierno Municipal, Departamental, Nacional y Organizaciones Internacionales por consiguiente viven y sienten cotidianamente el abandono, situación que los hace decaer en sus emprendimientos. Nuestra visión como Organización No Gubernamental es crear una mesa técnica desde el municipio y el Ministerio de cultura que permita una comunicación eficaz y oportuna.

- El apoyo de los municipios hacia la comunidad de la cocina tradicional es casi nulo, y la escasa capacitación que les brindan no tiene una continuidad ni el acompañamiento adecuado en la ejecución de lo aprendido. Las Agencias Internacionales buscan apoyar a Colombia para desarrollar e implementar soluciones que brinden desarrollo económico y por consiguiente mejoramiento de las Necesidades Básicas Insatisfechas.

- Las capacitaciones que llegan a recibir la comunidad intervenida se realizan en casas o en algún negocio ya que no cuentan con un lugar adecuado o espacio propio, dotado del menaje necesario para las prácticas. Es claro, que se debe institucionalizar un modelo de casa comunitaria con todos los equipos para lograr unificar conocimientos y exhortar a más emprendedores, especialmente a los niños jóvenes. Es fundamental obtener más apoyo inter institucional e intersectorial, para que puedan crecer y lograr posicionarse en un mercado regional.

- Existe experiencias en regiones ( Andagoya) donde se vienen especializando en mecatería tradicional (dulces, galletas etc.). Esas buenas prácticas se deben estandarizar y tecnificar para mejorar los niveles de producción. Se necesita el apalancamiento del estado junto con el trabajo mancomunado con las Agencias Internacionales para apoyar esta clase de emprendimientos.

- Encontramos iniciativas de buenas prácticas de un restaurante tradicional en una comunidad organizada en Andagoya donde a pesar que han vivido el estupor de la inseguridad social mantienen su creatividad y esperanza. El apoyo del estado a este tipo de iniciativas, contribuye a los programas de paz.

- La comunidad rural de San Antonio de Palmito se encuentra organizada , y se observa diligencia en solicitar capacitaciones, pero su limitaciones son de carácter económico.

- Se observa en el municipio de Puerto Nariño que, no cuenta con las herramientas necesarias para la realización de talleres y asesorías y con un lugar propio y apropiado para ejecutar y monitorear lo aprendido, así lograríamos incentivar a niños y jóvenes

a la realización de alimentos saludables manejando buenas prácticas de manipulación de alimentos y estandarizando los procesos.

- En la comunidad indígena de Mocagua, tienen variedad de recetas tradicionales, sin embargo, se observa que no cuentan con conocimientos para estandarizar los procesos, buenas prácticas de manufactura y con un lugar apropiado para realizar los procesos y talleres. se abordó la importancia de la cocina tradicional en mantener los saberes y sabores de los ancestros en las nuevas futuras generaciones en continuar con la tradición, ya que es un legado cultural.
- Las necesidades culinarias que se identificaron, fue en plantas, hierbas aromáticas para condimentar (cilantro cimarrón. Achiote, ají topito, albahaca, orégano, etc.), que ya no se cultivan en azoteas y ese toque mágico de sabores autóctonos, se está reemplazando por productos foráneos, externos, que en muchos casos llegan a hacer costosos. Para que no se pierdan esas raíces culturales de los cultivos de azoteas de esos productos, se debería organizar en comunidad y rescatar las semillas ancestrales y volver a esos cultivos.
- En cuanto a la buenas prácticas culinarias y la preparación de alimentos ancestrales, la matrona de Galapa y la cocinera tradicional de Suán, está vinculada a la RedMatronxs del Atlántico, creada por la Corporación Sabores & Saberes, donde continúan con sus saberes y sabores participando en eventos y ferias gastronómicas; la Cocinera de Suán cuenta con un semillero de niños y niñas entre las edades de 9 a 16 años, donde ella imparte el conocimiento desde la importancia y respeto por al identidad, por la gastronomía, por los campesinos y pescadores y del aprovechamiento de las cosas que hay en el entorno. La cocinera tradicional de Quibdó, ella cuenta con una microempresa del típico pastel chocoana, donde ha enseñado continuar con el legado de sus ancestros a sus hijos, nietos y demás personas de la comunidad donde ella habita.
- En lo relacionado con la construcción de Guías Alimentarias y ser adaptadas a los municipios intervenidos, solo en esta vigencia 2023, se realizó el paso preliminar y para dar continuidad, se hace necesario la planeación para la vigencia 2024 y realizar el fortalecimiento intersectorial con el fin de consolidar un documento base, el cual se debe tener información de datos de fuentes primarias y secundarias sobre aspectos culturales, sociales o contexto problemáticos relacionados con las temáticas planteadas en la GABA, además de la conformación de un equipo de profesionales mínimo una nutricionista y profesional social.

En términos generales, el programa Cocinas para la paz cumplió el objetivo planteado en el desarrollo de su primera fase, alcanzando un alto grado de sensibilidad, expectativa y confianza en la población beneficiada reflejado en el gusto del sabor en cuanto a la gastronomía se refiere y a la confianza de la población que a través de estas acciones se revitaliza la economía local y el turismo. Hubo mucha alegría en la recepción del programa en todas las zonas del territorio Nacional puesto que por primera vez se incluyeron como parte de la cadena agroalimentaria y la comunidad beneficiada logro sentirse ubicados dentro de esta cadena. Pese a las restricciones de movilidad las poblaciones seleccionadas acogieron con beneplácito a estos encuentros.

## Propuesta de dotación y mejoramiento de espacios vivos

### 1. Introducción

La presente propuesta parte de la base de los insumos brindados por las coordinadoras regionales de los departamentos de Amazonas, Atlántico, Chocó y Sucre, que se desempeñaron en el marco del convenio 4246 entre la Unión Temporal Soluciones productivas y el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes alrededor del Programa Cocinas para la paz en los siguientes municipios: Puerto Nariño y Mocagüa en el Amazonas; Suan y Galapa en el Atlántico; Quibdó, Bojayá y Andagoya en el Chocó; y San Onofre, San Antonio de Palmito y Rincón del Mar en Sucre.

En la relación continua y diversa entre el universo de las cocinas tradicionales con diferentes escenarios y objetos de la vida cotidiana de las comunidades, múltiples factores recaen en el análisis y discusión de las tradicionales alrededor de la alimentación y las cocinas. Es así como en el trabajo planteado en el marco de este convenio, uno de los puntos centrales de las discusiones en el trabajo con la comunidad y portadores de los diferentes departamentos se centraron en las dificultades por desempeñar los oficios alrededor de las cocinas tradicionales. Esto puede partir de las diferentes dinámicas que afectan las comunidades como el conflicto armado, el cambio climático o el turismo, sin embargo, el carácter resiliente y solidario de las comunidades, en un común denominador para los territorios en los que se trabajó, resulta en diferentes propuestas, como por ejemplo, mejorar los espacios de la cocina y la alimentación.

Los espacios físicos donde las cocinas tradicionales se materializan, en múltiples ocasiones y casos están desprotegidos y vulnerables a la embestida humana y natural, es por esto, que para las comunidades fomentar, visibilizar y fortalecer las cocinas tradicionales de las regiones requiere de acciones encaminadas al mejoramiento, adaptación y dotación de dichos espacios físicos que pueden ser desde la cocina familiar de una portadora a la plaza de mercado del municipio.

Es así como este documento, a raíz de lo suscitado por las comunidades, pretende proponer estrategias que desde el Ministerio de las Culturas y otras entidades puedan orientar acciones

para fortalecer los espacios físicos de las comunidades, que para este convenio recoge unas en particular, en pro del fortalecimiento integrado de las cocinas tradicionales del país.

2. **Propuesta Amazona**

Las comunidades de los municipios de Puerto Nariño y Mocagüa suscitaron diferentes espacios donde las cocinas y sus tradiciones alimentarias se practican. La *chagra*, es un lugar esencial en las cosmovisiones de las comunidades indígenas de la región amazónica, pero de igual forma, las huertas, y las *plazas de* mercado. Es por esto, que se identificó lo siguiente:

***Las chagras de altura:*** *Son espacios de cultivos variados como el plátano, la yuca , frutales como papaya, piña, copoazú que están ubicados en las zonas que no se inundan por el río y son rotatorias cada cierto tiempo para dejar que la tierra se restaure. Igual se aprovechan los frutos de pan coger como el chontaduro, el asaí, la Bacaba.*

***Las chagras de baja o vársea:*** *Se originan cuando es la época de verano y el nivel del río amazonas baja, dejando en algunas áreas formaciones de playas que son utilizadas para la siembra de productos de tiempo corto como el maíz, el arroz, sandía, pepino, yuca de tres meses y frijol Chiclayo.*

***Huertas o parceras:*** *Ubicados a lado de la casa donde se provee de especies medicinales, aromáticas y ajíes, pimentones, habichuela, legumbres, cebollines, cilantro, guisador, entre otros.*

***Plaza de mercado****: Donde se consiguen los productos anteriormente mencionados traídos de las chagras y muchos de ellos dependen de las épocas de cosecha o de los productos que se traen del lado de Perú. Teniendo en cuenta que estamos ubicados en zona de frontera, también las familias se proveen de productos traídos de Perú como tomate, papas, pimentones, cilantros, cebollas, ajíes, etc.*

*En el municipio de Puerto Nariño se cuenta con una infraestructura que corresponde a la plaza de mercado que queda un poco distante del puerto de embarque. Sin embargo, a pesar de que se han hecho ajustes de infraestructura con la construcción de un puente para que las personas lleguen en las embarcaciones cuando el nivel del río está alta, se logró un aporte por una Fundación para adecuar la fachada, los mesones para la venta de pescado y los espacios para las preparaciones, no se ha conseguido ese propósito y en este momento se encuentra cerrada. La razón que dan es que dicen que la gente no llega a comprar allá sus productos y por esa razón se quedan cerca al puerto de llegada de las embarcaciones.*

*Debido a ello las personas que venden sus productos de la chagra y los transformados se encuentran en un espacio reducido, en carpas improvisadas y no tiene el acceso a agua. El uso de este espacio es limitado debido a que en época de invierno el nivel del río en varias ocasiones hasta donde ellos están ubicados y esto crea una dificultad para la reubicación.*
*Los participantes consideran que hay una necesidad urgente de construir un espacio que quede cerca el puerto preferiblemente o buscar la estrategia para volver a la plaza de mercado que*

*ya existe pero requiere varias adecuaciones, inversión y voluntad de la administración pública que ayude a gestionar.*
*Una de las propuestas es la construcción con materiales naturales pero que tenga disponibilidad de agua, baños y sería un espacio para la oferta de productos ya preparados la mayor parte.* [1]

En el marco de lo identificado, para el caso del departamento del Amazonas y los do municipios donde se trabajó (Puerto Nariño y Mocagüa), se propone generar un espacio de caracterización profunda de los espacios de la chagra y las huertas como escenario donde discurre gran parte del quehacer alimentario y culinario, para encontrar de manera concertada con las comunidades, que mejoramiento en los cercados o formas de cultivo y recolección se pueden adaptar o dotar para un continuo en las tradiciones alimentarias, garantizando de igual forma una soberanía alimentaria.

Del mismo modo, y para las plazas de mercado, se deben generar espacios de concertación con los actores de la plaza, pero también con las entidades territoriales para buscar articulación para el mejoramiento y dotación de espacios: fachadas, infraestructura, cocinas, etc.

En estas articulaciones es que se puede concretar los materiales a dotar o mejorar: anzuelos, cercas, fachadas, etc.

### 3. Propuesta Atlántico

En el trabajo realizado en el departamento del Atlántico en los municipios de Suan y Galapa, se identificó la siguiente necesidad puntualmente para el mejoramiento y/o adaptación de espacios:

*Los participantes tanto de las comunidades de Galapa como Suan manifiestan que se requieren acciones concretas para atender a las necesidades de los territorios, estas deben ir más allá de acciones de formación o capacitación, puesto que reconocen la necesidad de intervenciones en infraestructura como la construcción de mercados municipales, así como la dotación para el mejoramiento de la producción agrícola y de alimentos.*[2]

Para el caso del Atlántico, como en los demás departamentos y municipios, el común denominador gira entorno a la adecuación y dotación de las plazas de mercado. Estos lugares, epicentro del quehacer tradicional de las cocinas, tiene graves problemas a lo largo y ancho del país, al no existir interés por parte de los gobernantes territoriales y estar soportadas por las comunidades y específicamente los cocineros, cocineras, artesanos, y demás población que tenga que ver con ellas.

---

[1] La presente descripción se obtiene del informe final compartido por la coordinadora de Amazonas Rocío Perdomo.
[2] La presente descripción se obtiene del informe final compartido por la coordinadora de Atlántico Jennifer Marsiglia.

Es así que se plantea que, para poder dotar, mejorar y adaptar estos espacios, se debe generar discusiones y diálogos con las comunidades y entidades territoriales y nacionales frente a la precaria situación de las plazas de mercado. Para el caso Del Atlántico, y de los municipios, no existen plazas de mercado donde no solo se cocine las preparaciones tradicionales, sino sea un mercado donde los campesinos de los alrededores puedan vender sus productos. En este caso, no solamente hay que dotar y mejorar sino construir espacios para el fomento de las cocinas tradicionales.

4. **Propuesta Chocó**

En el departamento del Chocó y en los municipios no se identificó de manera precisa las necesidades alrededor de los espacios de la cocina tradicional, pero es menester proponer que aparte de concurrir en las discusiones de la construcción y mejoramiento en las plazas de mercado de los municipio, los productores y cocineras tradicionales comentaron en diferentes escenarios el apoyo en utensilios y tecnologías para desempeñar la pesca artesanal. Atarrayas anzuelos, balsas, y otros objetos, pueden ser de mucha ayuda para que la producción de la pesca artesanal pueda fomentarse en los más jóvenes que no están viendo oportunidades en esta práctica.

Del mismo modo, las cocinas y las azoteas de la casas son escenarios propicios para la dotación y adaptación. Herramientas para producir sus bateas, mejoramiento de cocinas en los hogares parte del hecho que las cocinas del pacífico basan sus quehaceres en el centro del hogar. El sabor depende de las plantas de azotea como la medicina tradicional. Fomentar la dotación o mejoramiento de estos lugares es fomentar el buen vivir de las comunidades alrededor de la soberanía alimentaria, el fortalecimiento de sus cocinas tradicionales y la cohesión del tejido social en la reunión familiar y vecinal de las comunidades.

5. **Propuesta Sucre**

Para el caso particular del departamento de sucre y los municipios de San Onofre, San Antonio de Palmito y Rincón del Mar, se pudieron recoger las siguientes sugerencias frente al particular:

- *Apoyo para el mejoramiento de la infraestructura de las cocinas que permita mostrar un servicio de calidad para el turismo que está en crecimiento.*
- *Talleres que con los productos que se tienen permitan una innovación de la cocina tradicional. Así mismo lograr conseguir la forma de establecer una soberanía alimentaria apoyando la producción local, a través de la tecnificación y modernización de los métodos de producción agrícola.*
- *Se visiona que con el programa exista una transformación en la producción del sector agrícola, ya que es la base de la sostenibilidad del ecosistema agroalimentario (huertas caseras, plantas medicinales, entre otros).*
- *La cocina tradicional en el municipio de San Onofre ha sido utilizada como un medio de reparación del tejido social en el que a través de la cocina se permite el acercamiento*

*entre las personas y la resolución de los conflictos, este se ha denominado "**El sancocho Sanador¨ actividad que permite la juntanza entre mujeres que desencadena la conversación alrededor de la cocina y preparación de los alimentos para lograr conseguir soluciones conjuntas a sus problemas.**[3]*

La propuesta para el caso del departamento de Sucre, giran en torno a las articulaciones del sector cultura, que reconozca sus prácticas tradicionales alrededor de lo alimentario y las cocinas, pero al mismo tiempo del sector turismo para que puedan propender un escenario emprendedor de los y las portadoras. Plazas de mercado o malecones, pueden ser espacios propicios para el desarrollo de emprendimientos gastronómicos, que fomenten el turismo, pero que al tiempo, visibilicen las cocinas tradicionales y generen estrategias de transmisión de saberes a los más jóvenes, que encuentren pertenencia en preparar un ceviche o un bollo y al tiempo, encuentren posibilidades laborales en los oficios alrededor de las cocinas tradicionales.

Es así que la construcción de espacios como plazas de mercado o mejoramiento y adaptación de espacios ya existentes en los municipios sería una propuesta que ayude al mejoramiento del bienestar comunitario y las cocinas sean el epicentro de ese bienestar.

## 6. Conclusiones espacios de dotación y mejoramiento

Un común denominador a lo largo de esta propuesta se enmarca en el reconocimiento de las *plazas de mercado* como un escenario central para la presente propuesta. Las comunidades encuentran en las plazas los lugares de la visibilización de las cocinas tradicionales de las regiones, es por ello que este debería ser el primer foco de adaptación si llegase a existir, ya que en el desarrollo del trabajo, se evidencia que ni siquiera existen. Al no existir, es recomendable, a modo de propuesta, proponer articulación y diálogo con gobiernos locales que puedan tener la voluntad de construir una plaza de mercado que no solo sea el escenario de los restaurantes, sino al tiempo, sea el escenario de la comercialización de los productos, el reconocimiento a las labores de los campesinos, pescadores y productores, que se incentiven las economías locales.

Las plazas podrían ser una de las principales estrategias para el fomento de las cocinas pero también del programa. En las que ya existen, se puede concertar con las comunidades porque dotaciones o mejoramientos en la infraestructura se requieren. O del mismo modo, como el Ministerio de las Culturas puede aportar a fortalecer el tejido alrededor de las organizaciones y comunidades en el marco de las plazas de mercado. Estas son un escenario en que se puede trabajar en diferentes vías, al reunir la comunidad, son escenarios de lo público, hay debe interactuar el ministerio.

Otro lugar central son los hogares, pero no necesariamente entendida como la casa, o la cocina, sin perjuicio de omitirlas, sino de igual forma los ríos, mares, chagras, huertas y azoteas. Estos son escenarios locales y hogar de los productores y portadores de las

[3] La presente descripción se obtiene del informe final compartido por la coordinadora de Sucre Vanessa Acosta.

tradiciones alimentarias. Allí el programa debe llegar no solo para fortalecer las iniciativas propias y autónomas de las comunidades, sino de igual forma apoyar en la adaptación, tecnificación y dotación de estos lugares o las prácticas o técnicas alrededor de estas tradiciones. Esto sería un gran apoyo para las comunidades ya que en ellos no solamente se reproducen las prácticas y saberes alrededor de la tradición alimenticia y culinaria, sino de igualmente se genera bienestar en el buen vivir de las comunidades, incentivando la producción, comercialización, y porque no, emprendimiento alrededor de estas prácticas.



Oswaldo Adolfo Varón Ruiz
Coordinador Nacional del proyecto Cocinas por la paz

| N° | Nombre Preparación (Si es un ingrediente y/o producto alimenticio incluirlo). Incluir su nombre la lengua de su comunidad, si aplica. | Departamento | Municipio | Nombre de portador/a de la práctica alimentaria y/o culinaria | Comunidad a la que se asocia la preparación | Tipo de preparación | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Acompañante | Amasijos | Tentempies | Sopas | Arroces | Aperitivos | Ingrediente básico | Plato fuerte | Otro ¿Cuál? | Ahumado | Moquiado |
| 1. | ARROZ DE LISA | ATLANTICO | GALAPA | MATRONA IRENE ISABEL POLO POLO | AFROCOLOMBIANA (MACRO REGIÓN CARIBE) | | | | | X | | | | | | |
| 2. | MAZAMORRA DE PLATANO MADURO CON COCO | ATLANTICO | GALAPA | MATRONA IRENE ISABEL POLO POLO | AFROCOLOMBIANA (MACRO REGIÓN CARIBE) | X | | X | | | | | | | | |

| Técnica de cocción o cultivo | | | | | | Describa el paso a paso de la preparación, cultivo, pesca y/o elaboración artesanal del producto. | Mencione los ingredientes necesarios para la preparación (Especifique en lo posible las cantidades necesarias según el número de porciones/platos a realizar) | | | Describa los elementos asociados a la preparación, pesca y/o elaboración artesanal (Ej: objetos y utensilios: instrumentos tradicionales o locales usados. En el caso de las preparaciones modos de servir y/o presentar el plato) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Madurado | Amasado | Envoltorio | Frio | Asado | Otro, Cual | | | | | |
| | | | | | **TECNICA: DESMENUZADO - COCIDO** | 1.Lave las lisas secas con abundante agua para retirar la concentración de sal. | - Lisa seca y abierta | 2400 g | Se obtiene 16 porciones | Utensilios utilizados por la Matrona durante la preparación del plato tradicional:<br>Tabla de madera<br>Mortero porcelana y madera<br>Ponchera plastica<br>Caldero |
| | | | | | | 2.Una vez lavadas las lisas, coloque en una olla con agua que las cubra y cocine por 20 minutos a fuego moderado. | - Arroz blanco | 1500 g | | |
| | | | | | | 3. Mientras se cocinan las lisas, lave las verduras, y proceda a retirar semillas y tallos, posteriormente corte el pimentón verde, rojo, ají topito, apio en rama, habichuela larga, cebolla morada, zanahorias, cebolla larga en cuadros pequeños y machaque el ajo. | - Pimentón verde | 2250 g | | |
| | | | | | | 4.Pasados los 20 minutos de la cocción de la Lisas, retire del fuego, deje enfriar y reposar; proceda a retirar espinas y desmenuzar la carne del pescado. | - Pimentón rojo | 150 g | | |
| | | | | | | 5. Sofría el achiote con aceite para conseguir color y sabor tanto en sofrito de las verduras como para la elaboración del arroz. | - Ají topito | 80 g | | |
| | | | | | | 6. En un sarten agregue el aceite de achiote y empiece a sofreír las verduras con el ajo a fuego alto, revuelva. | - Habichuela Larga (criolla) | 200 g | | |
| | | | | | | 7. Una vez que el sofrito este en su punto de cocción, agregue las Lisas desmenuzadas y mezcle, continue la cocción a fuego lento por unos minutos, retire del fuego y reserve. | - Cebolla morada | 175 g | | |
| | | | | | | ***Para la elaboración del arroz:*** | - Apio en rama | 185 g | | |
| | | | | | | 8. Lave el arroz y agregue en una olla con el agua de la cocción de las Lisas (verificar la concentración de sal del agua) y aceite de achiote, mezcle y deja secar a fuego bajo y tape. | - Zanahoria | 220 g | | |
| | | | | | | 9. Una vez seque el arroz blanco y este en su punto de cocción, agregue la mezcla de las Lisas con el sofrito de las verduras, revuelva, tape y deje unos minutos para que el arroz se mezcle los sabores del sofrito. | - Cebolla larga (cebollín) | 285 g | | |
| | | | | | | 10. Retire del fuego, deje reposar, y sirva el arroz de Lisa acompañado con bollo de yuca. | - Ajo | 60 g | | |
| | | | | | | | -Sal | 20 g | | |
| | | | | | | | -Aceite con achiote | 100 ml | | |
| | | | | | **TECNICA: MACERADO - RALLADO - EXTRACIÓN - COCCIÓN** | 1.Coloque una olla con suficiente agua a fuego alto, agregue el arroz, los clavos de olor y canela y cocine alrededor de 15 minutos. | - Arroz blanco | 500 g | Se obtiene 12 porciones | Utensilios utilizados por la Matrona durante la preparación del plato tradicional:<br>Olla - mazo o molino de madera, rallador. Colador |
| | | | | | | 2. Saque el agua de los cocos, pártalo y retire la cascara. Ralle con un rallador manual y extraiga la leche de coco manualmente, con ayuda de un colador, apretando el coco rallado; repita este paso dos veces, con el fin de extraerle la leche y reserve en un recipiente la leche. | -Agua | 500 ml | | |
| | | | | | | 3. Una vez este blandito el arroz, agregue los plátanos maduros pelados para que se cocinen. | - Canela en astilla | 40 g | | |
| | | | | | | 4. Cuando el plátano este cocido, retire de la olla y macere con ayuda de un mazo y/o molino de madera. | - Clavos de olor | 18 g | | |
| | | | | | | 5. Antes de adicionar el plátano macerado nuevamente a la preparación, retire los clavos de olor y la canela y mezcle. | - Plátano hartón maduro | 1180 g | | |
| | | | | | | 6. Agregue al arroz los plátanos macerados y la leche de coco. Revuelva lentamente y a fuego bajo hasta apreciar una contextura espesa con agradable aroma. | - Coco | 1200 g | | |
| | | | | | | 7. Adicione un toque de sal (una cucharadita dulcera), mezcle y adicione el azúcar para ajustar el sabor, deje a fuego bajo, revuelva y apague el fuego. | - Azúcar | 50 g | | |
| | | | | | | 10. Deje reposar y sirva. | -Sal | 5 g | | |

| Describir el momento o momentos del día o del año y las condiciones en el que se preparan y consumen las preparaciones mencionadas. Evento o contexto en el que se cultiva, pesca, prepara y se consume el plato (Ej: Semana santa, todos los días) | Describir de las dinámicas culturales y lugares de aprendizaje y transmisión de conocimientos asociados a cocinas tradicionales y en especial a la preparación y/o producto tradicional del inventario. | Describir si existen rituales cotidianos previos a la realización o posterior consumo de los alimentos o su cultivo (Ej: Calendarios ecológicos, cultivos según la luna, temporadas de lluvia) | Describir si existen tradiciones/prácticas narrativas o musicales asociados a la cocina y al consumo de alimentos. (Ej: si hay alguna canción, cuento, poema que asocien a su preparación y al momento de su preparación o consumo) | Describir si cuenta con algún emprendimiento y/o iniciativa donde se preparan y/o comercializan las preparaciones o productos (restaurantes, plazas de mercado, hogares del municipio, la forma en que se comercializan festividades realizadas en el transcurso del año) | Describir la información nutricional del plato o producto alimenticio (Si cuenta con ella) o mencionar en sus palabras porque considera que esta preparación y/o producto aporta a la seguridad y soberanía alimentaria. (Ej: aporta mucha energía, pero como se fermenta altera los sentidos de los consumidores) | a. Siembra.<br>Detalle cómo es el proceso de los ingredientes que lleva la preparación y que conozca el proceso. Quiénes lo cultivan, donde, temporadas del año, ¿etc.? |
|---|---|---|---|---|---|---|
| El Arroz de Lisa se prepara en semana santa y todo los dias (, es un plato popular) | No se registra informacion | No se registra informacion | No se registra informacion | Se prepara en eventos festivos, restaurantes, es un plato popular de venta al publico | CONTENIDO NUTRICIONAL POR PORCIÓN<br>Kilocalorías……. 441<br>Proteínas (g) ……. 5,1<br>Grasa total (g)….. 16,7<br>Carbohidratos (g)..64,7<br>Calcio (mg)……. 9,03<br>Hierro (mg)……. 1,28<br>Sodio (mg)……. 11,91 | El pescado de Lisa debe ser adquirido en plaza de mercado, el cual los pescadores de la zona lo llevan a venderlo y el se le realiza el metodo de conservacion con sal y secado al sol Las verduras de azote se consigue casi en toda la temporada del año y su precio varia. |
| La mazamorra de platano maduro con coco, se prepara todo los dias ( es un plato popular) | No se registra informacion | No se registra informacion | No se registra informacion | Es prepara en eventos festivos, restaurantes, es un plato popular de venta al publico | CONTENIDO NUTRICIONAL POR PORCIÓN<br>Kilocalorías……..674<br>Proteínas (g)……41.52<br>Grasa total (g)…..13.40<br>Carbohidratos (g).94.9<br>Calcio (mg)……83.39<br>Hierro (mg)……..3.17<br>Sodio (mg)……113.46 | El platano maduro es adquirido en plaza de mercado, al igual que el coco se consigue casi en toda la temporada del año y su precio varia. |

| Específica cada uno de los procesos que conozca de la cadena de valor de la preparación o producto que quieres referenciar en el inventario. | | | | | | Mencione que otras prácticas y conocimientos s | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **b. Cosecha**<br>**Qué particularidades presenta la cosecha de los ingredientes?** | **c. Previa preparación.**<br>**¿Se realiza algún proceso antes de iniciar la preparación o producto?** | **d. Preparación**<br>**Cómo se hace la preparación del plato?** | **e. Servir el plato**<br>**Cómo debe ser servido el plato?** | **f. Comer el plato.**<br>**Indica todo lo que contempla el hecho de comer, una oración, un rito, música, etc.** | **g. Abastecimiento de los ingredientes del plato (Identificar la red y las dinámicas de obtención de los ingredientes. Hay producción de autoconsumo, si se obtienen por medio del truque o la compra. Ej: el maíz, don jose rey (raimundo) lo cultiva en su casa, y los demás ingredientes se consiguen en las tiendas)** | **Artesanías** | **Música** | **Danza** |
| No se registra informacion | Previa a la preparación del arroz de lisa, se de conseguir el pescado de lisa en cual se comercializa en plaza de mercado; el vendedor lo ofrece abierto, seco y conservado en sal (metodo de conservación), el cual se le debe realizar el desaguado para retirarle la concentracion de sal al pescado. | Para la preparacion del Plato: Arroz de Lisa:<br>1. Se le hace todo el proceso al pesacado de Lisa: sacarle la concentración desal - cocinarlo- despulgar (sacarle las espinas, escamas) y desmenuzar.<br>2. Realizar la preparación de las verduras de azote para ser picado en tabla de madera (pimentón verd y rojo, ají topito, apio en rama, habichuela larga, cebolla morada, zanahorias, cebolla larga) y machacar el ajo , para luego sofreirlo en aceite de achiote.<br>3. Hacer la preparacion del arroz con el agua donde se cocinó el pesacdo de Lisa y aciete de achiote<br>4. Una vez cocido el arroz, se realiza la mezcla del pesacado desmenuzado con el sofrito de las verduras, revolver y dejar a fuego lento unos minutoa para servirlo. | El arroz de lisa es servido de muchas manera como por ejemplo, Se sirve en hoja de bijao con cebollín criollo finamente picado, acompañado de bollo de yuca, ensalada de aguacate y guarapo de panela | No se registra informacion | Todos los ingrediente de la preparación del plato Arroz de Lisa, se adquirieron en la plaza de mercado, (el cual se realizó desplazamiento del municipio de Galapa hasta la palza de mercado de Barranquilla), y algunos ingredientes se adquirieron el la tienda del barrio donde habita la Matrona. | No se registra informacion | No se registra informacion | No se registra informacion |
| No se registra informacion | Previa a la preparación de la mazamorra platano maduro con coco, se debe de realizar proceso de extraccion de la leche al coco: sacar agua - retirar cascara - rallarlo y hacer extracckon de la leche en forma manual | Para la preparacion del Plato: Mazamorra de platano maduro con coco<br>1. Se coloca olla con agua y arroz para agregarle los clavos de olor y la canela<br>2. Los coco se le extrae el agua y le retira la cascara para ser rallado<br>3. Cuando este blabdito el arroz se le agrega los platanos maduro pelados<br>4. Una vez cocido el platano, se retira de la olla para ser macerado con un mazo o molinillo de madera, antes de adicionar el platano machacado al arroz se le extrae los clavos y canela<br>5. El coco rallado se porcede a realizar la extraccion de la leche en forma manual utilizando un colador<br>6. Una vez se obtiene la leche de coco, se le adicona a la coccion del arroz con el platano, se revuelve a fuego bajo; luego se le adiciona un toque de sal y se ajusta el sabor con azucar, revolver y servir. | La mazamorra de platano es servido de muchas manera como por ejemplo, tazon con adicion de pedacitos de coco o pedacitos de queso costeño | No se registra informacion | Todos los ingrediente de la preparación del plato Mazamora platano maduro con coco, se adquirieron en la plaza de mercado, (el cual se realizó desplazamiento del municipio de Galapa hasta la palza de mercado de Barranquilla), y algunos ingredientes se adquirieron el la tienda del barrio donde habita la Matrona. | El grupo familiar de la matrona realiza con las cascara del coco artesanias: collares, aretes, pulseras | No se registra informacion | No se registra informacion |

| e asocian a la preparación del plato y descríbalas. | | |
|---|---|---|
| **Uso de la biodiversidad** | **Empaques y envoltorios** | **Otro, Cuál?** |
| No se registra informacion | No se registra informacion | No se registra informacion |
| No se registra informacion | No se registra informacion | Con el afrecho del coco se realiza cocadas |

| N° | Nombre Preparación (Si es un ingrediente y/o producto alimenticio incluirlo). Incluir su nombre la lengua de su comunidad, si aplica. | Departamento | Municipio | Nombre de portador/a de la práctica alimentaria y/o culinaria | Comunidad a la que se asocia la preparación | Tipo de preparación | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Acompañante | Amasijos | Tentempies | Sopas | Arroces | Aperitivos | Ingrediente básico | Plato fuerte |
| 1. | PESCADO FRITO SUDADO CON QUESO | CHOCO | QUIBDO | COCINERA TRADICIONAL OFELIA MOSQUERA COSSIO | AFROCOLOMBIANA (MACRO REGIÓN PACIFICA) | | | | | | | | X |

| Técnica de cocción o cultivo | | | | | | | | | Describa el paso a paso de la preparación, cultivo, pesca y/o elaboración artesanal del producto. | Mencione los ingredientes necesarios para la preparación (Especifique en lo posible las cantidades necesarias según el número de porciones/platos a realizar) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Otro ¿Cuál? | Ahumado | Moquiado | Madurado | Amasado | Envoltorio | Frio | Asado | Otro, Cual | | | |
| | | | | | | | | **FRITO Y SUDADO** | 1.Lave el pescado y retire las escamas, aletas e intestinos. | - Pesacdo bocachico | 1050 g |
| | | | | | | | | | 2.Vierta el pescado en un tazón y relice la técnica de desbabar, para lo cual debe agregar vinagre, limón y sal, con el fin de quitar la suciedad. | - Queso costeño salado | 650 g |
| | | | | | | | | | 3. Pasados 4 minutos, lave el pescado y escurra, luego coloquelos en un caldero con aceite y realice la fritura a fuego alto. | - Tomate | 300 g |
| | | | | | | | | | 4. Una vez frito el pescado retire del aceite y deje escurrir. Reserve. | - Cebolla roja | 200 g |
| | | | | | | | | | 5. Para el guiso: Pique la cebolla roja , cebolla larga y elTomate, previamene lavados, desinfectados y pelados; macere el ajo y reserve. | - Ajo | 40 g |
| | | | | | | | | | 6. Coloque en un caldero el picadillo de los ingredientes del guiso, el condimento, la pasta de achiote, la sal y sofría. | - Cebolla larga (cebollin) | 100 g |
| | | | | | | | | | 7. Cuando el sofrito de los aliños este listo, agregue los pescados fritos, luego agregue una taza de agua y cocine a fuego bajo. | - Pimenton rojo | 200 g |
| | | | | | | | | | 8. Lave las verduras de río (hierbas aromáticas) y agregue a la cocción donde están los pescados | - Verduras de río (albahaca-cilantro cimarron - Poleo, oregano) | 80 g |
| | | | | | | | | | 9. Pasado unos minutos, agregue el queso costeño salado cortado en trozos medianos antes de bajar del fogón. | - Limon chocoano | 180 g |
| | | | | | | | | | 10.Sirva el pescado frito sudado acompañado de arroz blanco, ensalada y plátano asado. | - Pasta de achiote (condimento tradicional) | 10 g |
| | | | | | | | | | | - Condimento completo | 5g |
| | | | | | | | | | | - Aceite para sofrito | 50 ml |
| | | | | | | | | | | - Aceite para fritura | 1000 ml |

| | Describa los elementos asociados a la preparación, pesca y/o elaboración artesanal (Ej: objetos y utensilios: instrumentos tradicionales o locales usados. En el caso de las preparaciones modos de servir y/o presentar el plato) | Describir el momento o momentos del día o del año y las condiciones en el que se preparan y consumen las preparaciones mencionadas. Evento o contexto en el que se cultiva, pesca, prepara y se consume el plato (Ej: Semana santa, todos los días) | Describir de las dinámicas culturales y lugares de aprendizaje y transmisión de conocimientos asociados a cocinas tradicionales y en especial a la preparación y/o producto tradicional del inventario. | Describir si existen rituales cotidianos previos a la realización o posterior consumo de los alimentos o su cultivo (Ej: Calendarios ecológicos, cultivos según la luna, temporadas de lluvia) | Describir si existen tradiciones/prácticas narrativas o musicales asociados a la cocina y al consumo de alimentos. (Ej: si hay alguna canción, cuento, poema que asocien a su preparación y al momento de su preparación o consumo) | Describir si cuenta co emprendimiento y/o iniciat preparan y/o comercia preparaciones o proc (restaurantes, plazas de hogares del municipio, la fe se comercializan festividade |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Porción de 400g | Utensilios utilizados por la Cocienra tradicional durante la preparación del plato tradicional: Tabla acrilico, caldero, canecas plasticas, piedra para triturar el ajo | El pesacdo bocachico frito sudado con queso, se prepara en semana santa y todo los dias (es un plato popular) | No se registra informacion | No se registra informacion | No se registra informacion | Es prepara en eventos restaurantes, es un plato venta al public |

| n algún<br>tiva donde se<br>lizan las<br>ductos<br>mercado,<br>orma en que<br>es realizadas | Describir la información nutricional del plato o producto alimenticio (Si cuenta con ella) o mencionar en sus palabras porque considera que esta preparación y/o producto aporta a la seguridad y soberanía alimentaria. (Ej: aporta mucha energía, pero como se fermenta altera los sentidos de los consumidores) | Específica cada uno de los procesos que conozca de la cadena de valor de la preparación o producto que quieres referenciar en el inventario. | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | a. Siembra.<br>Detalle cómo es el proceso de los ingredientes que lleva la preparación y que conozca el proceso. Quiénes lo cultivan, donde, temporadas del año, | b. Cosecha<br>Qué particularidades presenta la cosecha de los ingredientes? | c. Previa preparación.<br>¿Se realiza algún proceso antes de iniciar la preparación o producto? | d. Preparación<br>Cómo se hace la preparación del plato? | e. Servir el plato<br>Cómo debe ser servido el plato? | f. Comer<br>Indica toc<br>contempla<br>comer, una<br>rito, mús |
| festivos,<br>popular de<br>o | CONTENIDO NUTRICIONAL POR PORCIÓN<br>Kilocalorías..... 623<br>Proteínas (g) ..... 56,1<br>Grasa total (g)..... 38,8<br>Carbohidratos (g)..11,6<br>Calcio (mg).....917,25<br>Hierro (mg)..... 5,73<br>Sodio (mg).....1022,33 | El pescado bocachico se adquiere en plaza de mercado cerca al muelle, el cual los pescadores de la zona lo llevan a venderlo y<br>Las verduras de rio como se conoce el albahaca, oregano, cilantro cimarron poleo, se consigue casi en toda la temporada del año y su precio varia. | No se registra informacion | El pescado bocachico se adquiere en plaza de mercado cerca al muelle, el cual los pescadores de la zona lo llevan a venderlo y<br>Las verduras de rio como se conoce el albahaca, oregano, cilantro cimarron poleo, se consigue casi en toda la temporada del año y su precio varia. | 1.Lave el pescado y retire las escamas, aletas e intestinos.<br>2.Vierta el pescado en un tazón y relice la técnica de desbabar, para lo cual debe agregar vinagre, limón y sal, con el fin de quitar la suciedad.<br>3. Pasados 4 minutos, lave el pescado y escurra, luego coloquelos en un caldero con aceite y realice la fritura a fuego alto.<br>4. Una vez frito el pescado retire del aceite y deje escurrir. Reserve.<br>5. Para el guiso: Pique la cebolla roja , cebolla larga y elTomate, previamene lavados, desinfectados y pelados; macere el ajo y reserve.<br>6. Coloque en un caldero el picadillo de los ingredientes del guiso, el condimento, la pasta de achiote, la sal y sofría.<br>7. Cuando el sofrito de los aliños este listo, agregue los pescados fritos, luego agregue una taza de agua y cocine a fuego bajo.<br>8. Lave las verduras de río (hierbas aromáticas) y agregue a la cocción donde están los pescados.<br>9. Pasado unos minutos, agregue el queso costeño salado cortado en trozos medianos antes de bajar del fogón.<br>10.Sirva el pescado frito sudado acompañado de arroz blanco, ensalada y plátano asado. | Es un plato que va acompañado de arroz blanco, ensalada y plátano asado. | No se r<br>inform |

| | | Mencione que otras prácticas y conocimientos se asocian a la preparación del plato y descríbalas. | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| el plato. do lo que el hecho de oración, un sica, etc. | g. Abastecimiento de los ingredientes del plato (Identificar la red y las dinámicas de obtención de los ingredientes. Hay producción de autoconsumo, si se obtienen por medio del truque o la compra. Ej: el maíz, don jose rey (raimundo) lo cultiva en su | Artesanías | Música | Danza | Uso de la biodiversidad | Empaques y envoltorios | Otro, Cuál? |
| egistra nacion | El pescado bocachico se adquiere en plaza de mercado cerca al muelle, el cual los pescadores de la zona lo llevan a venderlo y<br>Las verduras de rio como se conoce el albahaca, oregano, cilantro cimarron poleo, se consigue casi en toda la temporada del año y su precio varia. | No se registra informacion | No se registra informacion | No se registra informacion | No se registra informacion | No se registra informacion | No se registra informacion |

| N° | Nombre Preparación (Si es un ingrediente y/o producto alimenticio incluirlo). Incluir su nombre la lengua de su comunidad, si aplica. | Departamento | Municipio | Nombre de portador/a de la práctica alimentaria y/o culinaria | Comunidad a la que se asocia la preparación | Tipo de preparación | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Acompañante | Amasijos | Tentempies | Sopas | Arroces | Aperitivos | Ingrediente básico | Plato fuerte | Otro ¿Cuál? | Ahumado | Moquiado |
| 1. | SANCOCHO DE TUSTUS (CABEZA DE CERDO AHUMADA) | ATLANTICO | SUAN | COCINERA TRADICIONAL LICETH MARIA FONSECA BROCHERO | AFROCOLOMBIANA (MACRO REGIÓN CARIBE) | | | | X | | | | | | X | |
| 2. | TENTEAQUI (BEBIDA ANCESTRAL) | ATLANTICO | SUAN | COCINERA TRADICIONAL LICETH MARIA FONSECA BROCHERO | AFROCOLOMBIANA (MACRO REGIÓN CARIBE) | | | | | | | | | BEBIDA | | |

| Técnica de cocción o cultivo | | | | | | Describa el paso a paso de la preparación, cultivo, pesca y/o elaboración artesanal del producto. | Mencione los ingredientes necesarios para la preparación (Especifique en lo posible las cantidades necesarias según el número de porciones/platos a realizar) | | | Describa los elementos asociados a la preparación, pesca y/o elaboración artesanal (Ej: objetos y utensilios: instrumentos tradicionales o locales usados. En el caso de las preparaciones modos de servir y/o presentar el plato) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Madurado | Amasado | Envoltorio | Frio | Asado | Otro, Cual | | | | | |
| | | | | | **TECNICA: AHUMADO - COCIDO** | 1. Ponga a ahumar la cabeza de cerdo junto con las patas del cerdo en carbón para darle un el sabor característico a la carne. Apróximadamente 30 minutos. | -Cabeza de Cerdo | 3150,0 | Porción sancocho 600 ml | Utensilios utilizados por la Cocinera tradicional durante la preparación del plato tradicional: Asador con carbones, tabla de picar plastica, olla grande, cucharon mango madera, totumas y cuchara de palo para servir |
| | | | | | | 2.Coloque una olla al fuego alto con agua hasta la mitad y agregue la pimienta de olor, la sal, los cominos y el aceite. | - Pata de cerdo | 1950,0 | | |
| | | | | | | 3. Una vez ahumada la cabeza de cerdo, deshuese para dejar solo la carne pulpa y agregue a la olla junto con las patas de cerdo, revuelva, y deje hervir de 40 minutos a 1 hora o hasta que se ablande la carne de la cabeza y patas del cerdo. | - Frijol criollo rojo | 950,0 | | |
| | | | | | | 4. Aparte, en una olla a presión cocine el frijol criollo hasta que ablande. | - Yuca | 1518,8 | | |
| | | | | | | 5. Una vez el frijol este blando, licue la mitad de los frijoles y deje la otra mitad con el frijol entero | - Batata | 1187,5 | | |
| | | | | | | 6. En una tabla proceda a picar de las verduras ají topito, cebolla roja, cebollín, cilantro, apio en rama; ralle la zanahoria y trocee la mazorca luego adicione a la olla en el cual se esta cocinando la carne de cabeza y patas de cerdo. | - Ñame | 515,0 | | |
| | | | | | | 7. Una vez las carnes de la cabeza y patas del cerdo esten blandas, adicione el frijol, el plátano verde, revuelva y se deje hervir por 20 minutos más. | - Zanahoria | 882,4 | | |
| | | | | | | 8. Luego agregue el plátano amarillo en trozos (el cual se trocea con cascara), el ñame, ahuyama, batata, yuca, previamente lavados, pelados y cortados en trozos medianos, y agregue la sal y continúe la cocción hasta que la yuca este blanda. Retire del fuego y deje reposar. | - Plátano hartón verde | 411,8 | | |
| | | | | | | 9. Sirva en totuma y acompañe con arroz blanco. | - Plátano hartón amarillo | 1180,6 | | |
| | | | | | | 10. El tiempo de preparación del sancocho es de aproximadamente 4 horas. | - Mazorca | 486,1 | | |
| | | | | | | | - Apio en rama | 400,0 | | |
| | | | | | | | - Aji topito | 400,0 | | |
| | | | | | | | - Cebolla cabezona roja | 166,7 | | |
| | | | | | | | - Ajo | 157,9 | | |
| | | | | | | | - Mazorca | 105,3 | | |
| | | | | | | | - Cebollín o cebolla larga | 750,0 | | |
| | | | | | | | - Aceite | 100,0 | | |
| | | | | | | | - Cilantro | 388,9 | | |
| | | | **X** | | | 1. En un recipiente con agua, disuleva las panelas | - Panela | 1500 g | Porción: Vaso 400ml | Utensilios utilizados por la Cocinera tradicional durante la preparación del plato tradicional: timbo plastico, cucharon |
| | | | | | | 2. Una vez disueltas las panelas, adicione vainilla y la kola, revuelva y ajuste el sabor y la concentración de las esencias en caso de ser necesario. | - Sabor a Kola | 125 ml | | |
| | | | | | | 3. Agregue jugo de limón y hielo, mezcle y sirva. | - Sabor a vainilla | 125 ml | | |
| | | | | | | | - Limon | 1800 g | | |

| Describir el momento o momentos del día o del año y las condiciones en el que se preparan y consumen las preparaciones mencionadas. Evento o contexto en el que se cultiva, pesca, prepara y se consume el plato (Ej: Semana santa, todos los días) | Describir de las dinámicas culturales y lugares de aprendizaje y transmisión de conocimientos asociados a cocinas tradicionales y en especial a la preparación y/o producto tradicional del inventario. | Describir si existen rituales cotidianos previos a la realización o posterior consumo de los alimentos o su cultivo (Ej: Calendarios ecológicos, cultivos según la luna, temporadas de lluvia) | Describir si existen tradiciones/prácticas narrativas o musicales asociados a la cocina y al consumo de alimentos. (Ej: si hay alguna canción, cuento, poema que asocien a su preparación y al momento de su preparación o consumo) | Describir si cuenta con algún emprendimiento y/o iniciativa donde se preparan y/o comercializan las preparaciones o productos (restaurantes, plazas de mercado, hogares del municipio, la forma en que se comercializan festividades realizadas en el transcurso del año) | Describir la información nutricional del plato o producto alimenticio (Si cuenta con ella) o mencionar en sus palabras porque considera que esta preparación y/o producto aporta a la seguridad y soberanía alimentaria. (Ej: aporta mucha energía, pero como se fermenta altera los sentidos de los consumidores) | a. Siembra. Detalle cómo es el proceso de que lleva la preparación y q proceso. Quiénes lo cultiv temporadas del año, |
|---|---|---|---|---|---|---|
| El sancocho de Tustus, se prepara en todo los dias ( es un plato tipico) | No se registra informacion | No se registra informacion | No se registra informacion | Es prepara en eventos festivos, restaurantes, es un plato tipico de venta al publico | CONTENIDO NUTRICIONAL POR PORCIÓN<br>Kilocalorías..... 704<br>Proteínas (g) ..... 41,1<br>Grasa total (g)..... 27,3<br>Carbohidratos (g)..67,9<br>Calcio (mg)..... 107,1<br>Hierro (mg)..... 5,38<br>Sodio (mg)..... 161,3 | El ingrediente principal de tustu es la cabeza de cerc adquiere en punto de ver (carnicería) y los demas in comprar en punto de vent verduras |
| El Tenteaqui es una bebida ancestral que se prepara solo en el negocio de la cocinera tradicional | No se registra informacion | No se registra informacion | No se registra informacion | Se prepara en eventos festivos en el negocio de la cocinera tradicional | CONTENIDO NUTRICIONAL POR PORCIÓN<br>Kilocalorías..... 208<br>Proteínas (g) ..... 0,4<br>Grasa total (g)..... 0,23<br>Carbohidratos (g)..50,6<br>Calcio (mg)..... 32,4<br>Hierro (mg)..... 2,75<br>Sodio (mg)..... 21,9 | El ingrediente principal del t panela y los saborizantes de ko esto se adquiere en el pequeño cerca donde habita la cocine |

| Específica cada uno de los procesos que conozca de la cadena de valor de la preparación o producto que quieres referenciar en el inventario. | | | | | | | Mencione que otras prácticas y conocimientos | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| los ingredientes ue conozca el van, donde, , ¿etc.? | b. Cosecha Qué particularidades presenta la cosecha de los ingredientes? | c. Previa preparación. ¿Se realiza algún proceso antes de iniciar la preparación o producto? | d. Preparación Cómo se hace la preparación del plato? | e. Servir el plato Cómo debe ser servido el plato? | f. Comer el plato. Indica todo lo que contempla el hecho de comer, una oración, un rito, música, etc. | g. Abastecimiento de los ingredientes del plato (Identificar la red y las dinámicas de obtención de los ingredientes. Hay producción de autoconsumo, si se obtienen por medio del truque o la compra. Ej: el maíz, don jose rey (raimundo) lo cultiva en su casa, y los demás ingredientes se consiguen en las tiendas) | Artesanías | Música | Danza |
| l sancocho de do, el cual se nta de carne gredientes se as de frutas y | No se registra informacion | Previa a la preparación del sancocho de tustus, la cabeza de cerdo se le debe realizar un proceso de ahumado, donde la cocinera tradcional la coloca en una azador con carbon para que se chamuezque (cabeza y patas del cerdo) y vaya adquiriendo un sabor a ahumado | Para la preparacion del Plato: sancocho de tustus<br>1. Ponga a ahumar la cabeza de cerdo junto con las patas del cerdo en carbón para darle un el sabor característico a la carne. Apróximadamente 30 minutos. 2.Coloque una olla al fuego alto con agua hasta la mitad y agregue la pimienta de olor, la sal, los cominos y el aceite. 3. Una vez ahumada la cabeza de cerdo, deshuese para dejar solo la carne pulpa y agregue a la olla junto con las patas de cerdo, revuelva, y deje hervir de 40 minutos a 1 hora o hasta que se ablande la carne de la cabeza y patas del cerdo. 4. Aparte, en una olla a presión cocine el frijol criollo hasta que ablande. 5. Una vez el frijol este blando, licue la mitad de los frijoles y deje la otra mitad con el frijol entero. 6. En una tabla proceda a picar de las verduras ají topito, cebolla roja, cebollín, cilantro, apio en rama; ralle la zanahoria y trocee la mazorca luego adicione a la olla en el cual se esta cocinando la carne de cabeza y patas de cerdo. 7. Una vez las carnes de la cabeza y patas del cerdo esten blandas, adicione el frijol, el plátano verde, revuelva y se deje hervir por 20 minutos más. 8. Luego agregue el plátano amarillo en trozos (el cual se trocea con cascara), el ñame, ahuyama, batata, yuca, previamente lavados, pelados y cortados en trozos medianos, y agregue la sal y continúe la cocción hasta que la yuca este blanda. Retire del fuego y deje reposar. 9. Sirva en totuma y acompañe con arroz blanco.<br>10. El tiempo de preparación del sancocho es de aproximadamente 4 horas. | El sancocho de tustus es servido en vasijas de totutmo con su cuchara de totumo, acompañado con arroz blanco | No se registra informacion | Todos los ingrediente de la preparación del plato sancocho de tustus, se adquirieron en punto de venta de carne (carnicería) y punto de venta de frutas y verduras, cerca donde habita la cocinera tradicional | La cocinera tradicional elabora con totumo utensilios de cocina y los platos en los cuales se sirve el sancocho de tustus. | No se registra informacion | No se registra informacion |
| enteaqui es la la y vainilla, todo s supermercados era tradicional | No se registra informacion | Previa a la preparacion, las panelas se deben disolver | 1. En un recipiente con agua, disuleva las panelas<br>2. Una vez disueltas las panelas, adicione vainilla y la kola, revuelva y ajuste el sabor y la concentración de las esencias en caso de ser 3. Agregue jugo de limon y hielo, mezcle y sirva. | Se sirve en un vaso con hielo y decorado con una rodaja de limón | No se registra informacion | Todos los ingredientes se adquieren en un supermercado cerca donde habita la cocinera tradicional | No se registra informacion | No se registra informacion | No se registra informacion |

| se asocian a la preparación del plato y descríbalas. | | |
|---|---|---|
| **Uso de la biodiversidad** | **Empaques y envoltorios** | **Otro, Cuál?** |
| No se registra informacion | No se registra informacion | No se registra informacion |
| No se registra informacion | No se registra informacion | No se registra informacion |

| N° | Nombre Preparación (Si es un ingrediente y/o producto alimenticio incluirlo). Incluir su nombre la | Departamento | Municipio | Nombre de portador/a de la práctica alimentaria y/o culinaria | Comunidad a la que se asocia la preparación | Tipo de preparación | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Acompañante | Amasijos | Tentempies | Sopas | Arroces | Aperitivos | Ingrediente básico | Plato fuerte |
| 1 | NGOĒRÚÜ | Amazonas | San Martín | Benilda Ángel | Pueblo tikuna de San Martín de Amacayacu | | | | | | | | Los pueblos tikunas comen sus alimentos en comunidad. El envoltorio se abre y se le coloca encima el korá – las orellanas.<br>Se pueden servir pequeñas porciones para compartir o en tamaño más grande personal. |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **2** | Pastel de millo con codorniz ahumada | Atlántico | Baranoa corregimiento de Pital de Megua. | Herederos de la Etnia Mokana | | | | | | | | | x |
| **3** | Sopa de pira | Casanare | Trinidad | | la Sopa de pira, un plato que sin duda nos representa como habitantes de esta región Orinoquia | | | | la Sopa de pira la cocinaban las mujeres, nuestras madres y abuelas, para los hombres que llegaban de las largas jornadas de trabajo de llano con sus polleros vacíos2, agotados y hambrientos | | | | |

| | Técnica de cocción o cultivo | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Otro ¿Cuál? | Ahumado | Moquiado | Madurado | Amasado | Envoltorio | Frio | Asado | Otro, Cual | Describa el paso a paso de la prep |
| | | | | | Se arman pequeños envoltorios (agregar 300 grm del amasijo y envolver uniendo las hojas de plátano en forma de cuadrícula). | | | | Primer paso: Lavar la yuca, pelarla y trozarla. Cocinarla en<br>con el nivel de agua a ras y sin sal. Cuando el agua que<br>Se retira del fogón<br>Segundo paso: Envolver la masa resultante en la hoja de<br><br>Tercer paso: Lavar bien el pescado y retirar las vísceras y a<br><br>Cuarto paso: Encender el fuego y dejar que quede en brasas. Colocar el pescado sobre la par<br>pescado quede cocido, volteándolo cuidadosamente. Luego se retira y se coloca en un<br>encontrando y evitando que que<br>Quinto paso: Colocamos en una batea la yuca fermentada. (Ver paso 1: debemos cocinarla, pr<br>a poco ayuda<br>Sexto paso: Se pica la cebolla en cuadritos y se macera u<br>obtenga el aroma característico de la cebolla y e<br>Séptimo paso: Retirar la piel de los pimentones asados en el paso cuatro y cortarlos en cuadro<br>cebolla y ajo, los ajíes y poco a poc<br>Octavo paso: Picamos el Chikuri o cimarrón y agregarlo a la prep<br>Noveno paso: En un sartén se ponen a dorar las hormiga<br>los demás in<br>Décimo paso: Separar la mezcla en porciones pequeña<br>de leña o carbón hasta que pierda su color pálido y tom<br>de plátano en forma de<br>Emplatar y servir: los pueblos tikunas comen sus alimentos en comunidad. El envolto |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | x | | | | Las codornices recibidas de proveedores locales debidamente evisceradas, se someten al pro<br>utiliza ajo tr<br>Una vez escogidas Se lavan con una solución de vinagre en agua, se pican finamente las verdu<br>proteínas se depositan en un recipiente plástico con tapa y se guarda en el refrigerador mie<br>recipiente con agua y sal para que no se oxiden. Las pi<br>Las carnes se ahúman para formar una costra que impida que los jugos salgan de la carne y asi<br>Una vez realizado el sellado se le adiciona la mitad de las verduras y hortalizas previament<br>MINUTOS, 15 minutos antes de terminar el guiso se agrega aceite achiotado para que tome<br><br>Se les quita la vena central de cada hoja de bijao para que sea más flexible al momento de e<br>vinagre en agu<br>Se escurre el millo utilizando un colador, una vez escurrido se le agrega el aceite de achiot<br>Una vez dispuestos y ordenados todos los ingredientes se Inicia el proceso de armado del pas<br>de millo ya mezclado y se esparce en forma de torta, se le echa una cucharada sopera de g<br>cucharada sopera de verduras crudas, se incorporan las aceitunas, alcaparras y huevos de<br>cucharada sopera de aceite achiotado, se cubre todo con media hoja<br>El proceso de cocción se inicia a las 3:30 de la mañana, se utilizan ollas de 200 litros con cap<br>pasteles, una vez el agua este hirviendo se introducen los pasteles, se tapa la olla y se dejan en<br>Una vez retirados del fuego se dejan |
| | | | | | | | | Hervido, cocinado | El proceso de salación y secado de la carne ha sido característico y determinante en el desarr<br>práctica y hoy en<br>1. Cortamos el corozo tip<br>2. Agregam<br>3. Colgamos la carne de la tasajera1 y la dejamos allí hasta que haya secado<br>4. Finalmente la recogemos y la guardamos en amplios baldes que debemo<br><br>1. Pelamos y cortamos la ahuyama y la yuca en trozos medianos. Esto normalmente lo hacemo<br><br>2. Pelamo<br>3. Desalamos la carne poniéndola en una olla con agua a temperatura ambiente durante 7 ho<br>4. Una<br>5. En un<br><br>7. Agregamos la ahuya<br>8. Fin |

| paración, cultivo, pesca y/o elaboración artesanal del producto. | Mencione los ingredientes n preparación (Especifique e cantidades necesarias segú porciones/platos a |
|---|---|
| agua conservando la tradición del pueblo tikuna que cuida los recursos naturales. La yuca se cocina en un recipiente<br>contiene el recipiente es consumida en su totalidad por la yuca, indica que la yuca está a punto y su textura blanda.<br>y macera con el mazo en una batea de madera, hasta obtener una masa ligera.<br>plátano, amarrar con la chambira y guardar en un lugar fresco por tres días para que se fermente y poder realizar la preparación.<br>gallas. El pescado es fresco y resulta de la faena de pesca y de lo que el rio Amacayacu tiene para ofrecer. Agregar sal al pescado.<br>rilla para asarlo y junto al pescado se asan los cherosos o pimentones. El pescado se asa por espacio de 40 a 45 minutos aproximadamente hasta que el<br>ecipiente, se le quita la cabeza y las espinas con las manos. Ayudados con un tenedor desmechamos el pescado, retirando las espinas que se sigan<br>den en la preparación. La piel se desmecha o troza pequeña para dejarla en la preparación.<br>ocesarla y fermentarla tres días antes de la preparación). Se le van agregando los ingredientes iniciando con el pescado desmechado y mezclando poco<br>dos por el mazo, hasta que queden incorporados estos dos ingredientes.<br>un diente ajo. Se unen y se saltean en una paila con poco aceite por espacio aproximado de 3 minutos hasta que se<br>l ajo sin dejarlos dorar. Inicialmente el fuego es alto para calentar el sartén y luego llevamos a fuego medio.<br>s pequeños. Adicionarlos a la mezcla del pescado y la yuca que está en la batea. Mezclar nuevamente ayudados por el mazo. Agregar la preparación de<br>o el ají picante (ojo de grillo) hasta obtener un picante suave y ligero. Siempre se usa el mazo.<br>paración que está en la batea. Al mismo tiempo en un sartén calentamos la korá u orellanas con una pizca de sal y de aceite.<br>s arrieras para potenciar su sabor antes de incorporarlas en la preparación. Después de asadas, son mezclarlas con<br>gredientes, siempre ayudados por el mazo. Rectificar la sal y el picante.<br>s y llevarlas a una hoja de plátano soasada previamente (Limpiar la hoja de plátano y pasarla por encima del fogón<br>e un color verde vivo). Se arman pequeños envoltorios (agregar 300 grm del amasijo y envolver uniendo las hojas<br>e cuadrícula). Una vez envuelto, regresar a la parrilla por un espacio de 5 minutos.<br>rio se abre y se le coloca encima el korá – las orellanas. Se pueden servir pequeñas porciones para compartir o en tamaño más grande personal. | 1. Opciones de pescado (elegir ent<br>Ngechí o Sábalo, Yuta o Pintadill<br>Tomacachí o Gamita<br>2. Yuca putüra o yuca flor (Yuca du<br>3. Cebolla chabura (cebolla cabezon<br>4. Mee (Ají dulce) 90 Gr<br>5. Korá - hongo tipo Orellana<br>6. Cheroso (Pimentón tipo ají)<br>7. Chikuri o cimarrón 5<br>8. Ajo 1 Diente<br>9. Naiyiü (Hormiga arriera)<br>10. Munüerü o ají ojo de grillo (Ají pi<br>11. Poí atü - hoja de plátano<br>12. Yuküra o sal al gusto<br>13. Aceite Vegetal 50<br>OBSERVACIONES: Adicionales: • Üw ó |

Se limpia y se pila el millo para limpiar el grano.
ɔceso de despresado y prociónido, pesados de acuerdo al gramaje requerido para cada tipo de pastel, cumplido este proceso se lavan y se marinan, se
ɨiturado, sal, pimienta entera y salsa para carnes TIEMPO 45 MINUTOS
ıras y hortalizas (ajo topito, ají pimentón, cebollín, cebolla junca, cilantro, apio, habichuelas) se utiliza un cuchillo para cortar verduras, una vez picadas las
entras se espera el proceso de guisado de las proteínas. La papa y las zanahorias se pelan, se lavan y se cortan en rebanadas delgadas, se dejan en un
tas de fique para el amarre de los pasteles también se desinfectan con solución de vinagre en agua. 45 MINUTOS
í mantenerla bien jugosa, se depositan las codornices ahumadas en una parrilla y se ahúman al carbón durante 10 minutos.Y REPOSO DE LOS PASTELES
e picadas, se adiciona 200 ml de agua, teniendo en cuenta que las proteínas desprenden líquidos, se adiciona sal al gusto, se deja hervir durante 90
un color agradable y uniforme. Cuando las codornices están en su punto de cocción se bajan del fuego y se dejan en reposo mientras se inician otros procesos.
envolver el pastel, se utiliza un cuchillo de punta fina con mucho filo, posteriormente se lavan con suficiente agua y se desinfectan con una solución de
ıa, se colocan en un recipiente limpio para que se escurran. 20 MINUTOS
e y caldo natural obtenido en el guiso de las proteínas, se adicionan sal al gusto, se mezcla hasta obtener un color uniforme en el arroz. 25 MINUTOS
tel, se colocan las hojas de bijao en forma de cruz, se le unta aceite achiotado a las hojas para que no se peguen los ingredientes, se agregan 50 gramos
guiso de las proteínas, se adicionan 3 rodajas de papa y 3 rodajas de zanahoria, se colocan encima de las papas las proteínas guisadas, se agrega una
e codorniz, encima de las verduras se adiciona otra cucharada sopera de guiso, se adiciona otra cucharada de 50 gramos de arroz mezclado, media
a de coll, se cierran las hojas de bijao y se coloca el amarre con pita de fique. 2,5 MINUTOS POR CADA PASTEL (150 segundos)
ɔacidad para 100 pasteles, se utilizan 120 litros de agua, se deja hervir por 45 minutos el agua con 1 libra de sal para que no se les pierda el gusto a los
n cocción durante un tiempo de 120 minutos. Cumplido este tiempo se retiran los pasteles de la olla y se dejan reposar en un escurridor por 30 minutos.
escurrir y reposar para que puedan ser degustados los pasteles. reposo y escurrido 30 minutos.

Millo
· Codorniz
· Hoja de bijao
· Aceite achiotado
· Papa y zanahoria
· Verduras picadas
· Aceitunas y alcaparı
· Huevos de codorn

Salación y secado de la carne
ollo de los sistemas alimentarios de la Orinoquia y la cultura llanera. Desde tiempos ancestrales se definieron cortes y usos específicos asociados a esta
día continúa vigente principalmente en escenarios rurales como el nuestro.
ɔo cecina hasta que quede un corte fino al que a veces denominamos como ruana.
ıos abundante sal y esparcimos de manera uniforme por toda la pieza.
completamente. Dependiendo del clima, este proceso puede tardar entre 3 días y una semana. Entre más tiempo dure mejor quedará.
ıs tapar con tela de toldillo. Este método de conservación de carne nos permite tener provisión de este alimento durante varios meses.
Elaboración de la sopa
ɔs con una cuchara o un cuchillo sin filo, pues así logramos que los cortes sean asimétricos y en el momento de la cocción la sopa espese mejor y quede más sabrosa.
ɔs los topochos, raspamos su superficie y hacemos cortes medianos.
ras y pasado ese tiempo, cambiamos el agua y la llevamos a fuego medio sin dejarla hervir. Después la sacamos y dejamos que escurra el agua y seque.
a vez seca, la cortamos en pequeños trozos, incluyendo su grasa.
na olla ponemos suficiente agua, la llevamos a fuego medio – alto.
6. Picamos el cilantro cimarrón y lo adicionamos a la olla.
ama picada y después la yuca. Esperamos unos minutos y agregamos el topocho.
nalmente agregamos sal y dejamos cocinar durante 40 minutos.

Ingredientes para 10 pei
• 2kg carne de res (corozo)
• 750gr de ahuyam
• 1kg de yuca
• 1 ½ kg plátano topocho
• 150gr cilantro cimar
• Sal

| ecesarios para la<br>n lo posible las<br>in el número de<br>realizar) | Describa los elementos asociados a la preparación, pesca y/o elaboración artesanal (Ej: objetos y utensilios: instrumentos tradicionales o locales usados. En el caso de las preparaciones modos de servir y/o presentar el plato) | Describir el momento o momentos del día o del año y las condiciones en el que se preparan y consumen las preparaciones mencionadas. Evento o contexto en el que se cultiva, pesca, prepara y se consume el plato (Ej: Semana santa, todos los días) | Describir de las dinámicas culturales y lugares de aprendizaje y transmisión de conocimientos asociados a cocinas tradicionales y en especial a la preparación y/o producto tradicional del inventario. |
|---|---|---|---|
| re) 1000 Gramos<br>o, Pokú o Paco<br>na<br>lce) 500 Gramos<br>a roja) 100 Gramos<br>amos<br>60 Gramos<br>30 Gramos<br>Hojas<br><br>6 Gramos<br>cante) 5 Unidades<br>3 Unidades<br>C/N C/N<br>ml<br>eña y Naü ó Chambira | 1 Gramera 1 Olla grande<br>2 Bateas de madera 1 Vasija mediana<br>2 Vasijas grandes 2 Tablas para picar<br>5 Vasijas pequeñas autóctonas del Amazonas 2 Cuchillos<br>1 Mazo de madera autóctono del Amazonas 1 Asador<br>1 Cuchara 1 Tenedor<br>1 Abanico amazónico para el fuego 1 Espátula de madera<br>2 Sartenes medianos | Las preparaciones tradicionales se enseñan en la cocina diaria a los niños, se realizan<br>encuentros de cocineras donde se unen a ellas las mujeres mayores, portadoras de la tradición,<br>entregando su legado e historias para que estas hagan lo mismo con las aprendices de la<br>comunidad, revalorizando el territorio, sus costumbres y su identidad Tikuna. | No se registra informacion |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ras<br>iz | No presenta información | No presenta información | No presenta información |
| rsonas<br>salpresa<br>a<br>verde<br>rón | La tasajera consiste en una vara larga de madera puesta sobre un par de parales y destinada exclusivamente para el secado de la<br>carne. Olla, cuchillos | En nuestros recuerdos están aquellos momentos en los que la Sopa de pira la cocinaban las<br>mujeres, nuestras madres y abuelas, para los hombres que llegaban de las largas jornadas de<br>trabajo de llano con sus polleros vacíos2, agotados y hambrientos. | Como grupo de mujeres, hemos empezado a explorar y reapropiar nuestras cocinas<br>tradicionales, y como parte de este proceso, no solo hemos reapropiado recetas como el<br>Bastimento Criollo, la Taparuca o la Sopa de Pira, también nos hemos atrevido a innovar con<br>frutos nativos como las Jobas (Spondias mombin), la Brusca (Cassia occidentalis) y el Merecure<br>(Lycania pirifolia), que hasta hace poco pensábamos que no era más que comida para cerdos. |

| **Describir si existen rituales cotidianos previos a la realización o posterior consumo de los alimentos o su cultivo (Ej: Calendarios ecológicos, cultivos según la luna, temporadas de lluvia)** | **Describir si existen tradiciones/prácticas narrativas o musicales asociados a la cocina y al consumo de alimentos. (Ej: si hay alguna canción, cuento, poema que asocien a su preparación y al momento de su preparación o consumo)** | **Describir si cuenta con algún emprendimiento y/o iniciativa donde se preparan y/o comercializan las preparaciones o productos (restaurantes, plazas de mercado, hogares del municipio, la forma en que se comercializan festividades realizadas en el transcurso del año)** |
|---|---|---|
| realizan una serie de rituales que corresponden a una época del año definida en el calendario agroecológico-cultural. Este calendario conecta los ritmos del cosmos con las actividades humanas, cotidianas y rituales. A través del calendario, los pueblos indígenas realizan la planificación agropecuaria, renuevan la fuerza espiritual que ayuda a orientar a los jóvenes, mantener la salud y preservar la tierra. La comunidad Tikuna, entiende el territorio más allá de las fronteras y su vida gira alrededor de la chagra, el rastrojo, las quebradas, y la selva. El calendario como herramienta de ordenamiento del territorio, les da una orientación sobre cuándo realizar los trabajos de la chagra, como rozar, tumbar o sembrar. También les ayuda a prevenir enfermedades asociadas a ciertas fechas, a aprovechar la oferta ambiental, a purificarse física y espiritualmente. Es una guía para conservar los tipos de vida que conviven en el territorio. En el calendario, cada época indica la cosecha de ciertos frutos, la abundancia de animales para la cacería y de peces para la pesca, así como las variaciones climáticas de sequía o lluvia para la realización de actividades. Debido a su relación profunda con el territorio, constituyen una herramienta extraordinaria para entender la complejidad de las dinámicas en el bosque y el papel que desempeñan los humanos en esta red de conexiones físicas y espirituales. | No se registra información | No se registra información |

| | | |
|---|---|---|
| No presenta información | No presenta información | No presenta información |
| Igualmente, podemos decir que esta sopa al estar hecha con alimentos totalmente locales y no estacionales, es una receta que aporta a nuestra soberanía alimentaria, lo que es fundamental para quienes vivimos en condiciones de aislamiento y a veces inhóspitas propias de la sabana. de ahí que su preparación anteriormente era casi una costumbre familiar. Sin embargo, ahora su sabor nos trae cierta nostalgia, pues lamentablemente en la actualidad poco se prepara, lo que nos hace tener aún más razones para rescatarla. | No presenta información | nos hemos puesto en la tarea de reproducirlos al interior de nuestras familias y de la comunidad. También hemos visto en el turismo una oportunidad, pues como somos un AICA a lo largo del año recibimos visitantes de Colombia y países lejanos que vienen a conocer las impresionantes sabanas inundables de Casanare. Esta iniciativa turística ha sido motor de rescate, visibilización y fortalecimiento de tradiciones culinarias, pues compartimos con orgullo platos que expresan y simbolizan nuestra historia, cultura, sabores, saberes y diversidad. |

| Describir la información nutricional del plato o producto alimenticio (Si cuenta con ella) o mencionar en sus palabras porque considera que esta preparación y/o producto aporta a la seguridad y soberanía alimentaria. (Ej: aporta mucha energía, pero como se fermenta altera los sentidos de los consumidores) | Específica cada uno de los procesos que conozca de la cadena de val | | |
|---|---|---|---|
| | **a. Siembra.**<br>**Detalle cómo es el proceso de los ingredientes que lleva la preparación y que conozca el proceso. Quiénes lo cultivan, donde, temporadas del año, ¿etc.?** | **b. Cosecha**<br>**Qué particularidades presenta la cosecha de los ingredientes?** | **c. Previa prepara**<br>**¿Se realiza algún proc**<br>**de iniciar la prepar**<br>**producto?** |
| No se registra informacion | En tiempos de inundación el río provee de peces más grandes y de sabores inmejorables,<br>las chagras deben ser cultivadas rápidamente pues son inundadas, y luego se deben<br>conservar los alimentos extraídos de la misma, por esta razón los alimentos de los pueblos<br>tikunas son ricos en fermentos.<br>En tiempos secos abunda la cachama de tamaño mediano, un pez de gran sabor, la chagra no<br>está inundada y se puede adquirir el producto en otras condiciones, listo para preparar. | En tiempos secos abunda la cachama de tamaño mediano, un pez de gran sabor, la chagra no está inundada y se puede adquirir el producto en otras condiciones, listo para preparar | No se registra infor |

| | | | |
|---|---|---|---|
| No presenta información | No presenta información | No presenta información | No presenta inform |
| Es una preparación rica en nutricientes, aporta un alto grado de energía en el diario vivir en especial para las personas con labores arduos. | Los demás ingredientes de la sopa como lo son la yuca, el topocho y la ahuyama, son alimentos no estacionales, lo que quiere decir que tenemos la suerte de contar con ellos todo el tiempo, pues sembramos y cosechamos de tal forma que podamos proveernos de manera constante, lo que hace de estos, alimentos básicos en nuestra dieta. La yuca, tan simple y versátil, la usamos en muchas de nuestras comidas y siempre acompañando un buen pedazo de carne. El pequeño plátano topocho lo comemos en sopas, cocido, frito y en coladas, dependiendo de su estado de maduración. Y la colorida ahuyama, que abunda siempre en nuestras huertas, es la base de la tradicional Taparuca y la usamos también en sopas y tortas. | Los demás ingredientes de la sopa como lo son la yuca, el topocho y la ahuyama, son alimentos no estacionales, lo que quiere decir que tenemos la suerte de contar con ellos todo el tiempo, pues sembramos y cosechamos de tal forma que podamos proveernos de manera constante, lo que hace de estos, alimentos básicos en nuestra dieta. La yuca, tan simple y versátil, la usamos en muchas de nuestras comidas y siempre acompañando un buen pedazo de carne. El pequeño plátano topocho lo comemos en sopas, cocido, frito y en coladas, dependiendo de su estado de maduración. Y la colorida ahuyama, que abunda siempre en nuestras huertas, es la base de la tradicional Taparuca y la usamos también en sopas y tortas. | No registra inform |

| or de la preparación o producto que quieres referenciar en el inventario. | | | | | Mencione que otras prácticas preparación del | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ación. ceso antes ración o | d. Preparación Cómo se hace la preparación del plato? | e. Servir el plato Cómo debe ser servido el plato? | f. Comer el plato. Indica todo lo que contempla el hecho de comer, una oración, un rito, música, etc. | g. Abastecimiento de los ingredientes del plato (Identificar la red y las dinámicas de obtención de los ingredientes. Hay producción de autoconsumo, si se obtienen por medio del truque o la compra. Ej: el maíz, don jose rey (raimundo) lo cultiva en su casa, y los demás ingredientes se consiguen en las tiendas) | Artesanías | Música | Danza |
| mación | No se registra información | El envoltorio se abre y se le coloca encima el korá – las orellanas. Se pueden servir pequeñas porciones para compartir o en tamaño más grande personal | No se registra información | los códigos culinarios del pueblo tikuna son estacionales por sus temporadas, pues en tiempo de inundación no logras encontrar algunos alimentos, de esta manera las cocineras tradicionales adaptan sus preparaciones de acuerdo a lo que le da la despensa, que en este caso son el río y la chagra. En tiempos de inundación el río provee de peces más grandes y de sabores inmejorables, las chagras deben ser cultivadas rápidamente pues son inundadas, y luego se deben conservar los alimentos extraídos de la misma, por esta razón los alimentos de los pueblos tikunas son ricos en fermentos. | No se registra información | No se registra información | No se registra información |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ıación | No presenta información | No presenta información | No presenta información | No presenta información | No presenta información | No presenta información | No presenta información |
| ıación | No registra información | "Esto está hecho un pirero" decimos por aquí en el llano para referirnos a algo que está revuelto o desordenado, y justamente este plato es un revuelto de muchos ingredientes que, además, están cortados en pequeños trozos o piras. | Implica el fortalecimiento de las cocinas tradicionales de los antepasados de la región y su importancia por preservar a las nuevas generaciones la preparación y el consumo de estas | La preparaban reuniendo únicamente ingredientes locales como la carne de vacuno, la yuca, la ahuyama, el plátano topocho y el sabroso cilantro cimarrón, alimentos que siempre han sido cultivados y cosechados en el conuco,3 el cambullón4 o la huerta casera5 y se combinan para dar origen a un plato nutritivo y reconfortante, porque comer es mucho más que matar el hambre. | | | |

| **s y conocimientos se asocian a la plato y descríbalas.** | | |
|---|---|---|
| **Uso de la biodiversidad** | **Empaques y envoltorios** | **Otro, Cuál?** |
| La biodiversidad es una característica de la Amazonía. Esta riqueza se refleja en la variedad alimentaria que muchas veces permanece oculta en las comunidades poseedoras de estos recursos y este conocimiento. | No se registra información | No se registra información |

| | | | |
|---|---|---|---|
| No presenta información | No presenta información | No presenta información | |
| A través de este proceso de reconocimiento y reapropiación del ecosistema que habitamos, entendimos que la cocina es una poderosa herramienta para transmitir las tradiciones y conservar nuestro territorio. Y es esta una de las razones por las que estamos aquí, queriendo compartir un poco del sabor y la vida en el llano. | | | |

## D. GUÍA Y/O GUÍAS ALIMENTARIAS BASADAS EN ALIMENTOS CON ENFOQUE CULTURAL Y TERRITORIAL SOCIALIZADAS Y APROBADAS POR LAS COMUNIDADES PRIORIORIZADAS.

La cocina tradicional, en un país multicultural y biodiverso como el nuestro, se entiende como la fusión de técnicas culinarias tradicionales y preparación culinarias, que es transmitido de generación en generación y que son guardadas celosamente, (es decir madres y padres a sus hijas e hijos), el cual comprende conocimiento, practicas culinarias y saberes provienen de los aportes de las raíces indígenas, mestiza y africanas, los cuales se ve reflejado en las preparaciones de los platos tradicionales elaborados con ingredientes locales o de temporada que invaden los mercados y que aportan los sabores de la región.

El Ministerio de Cultura adoptó la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial asociado a la alimentación y las cocinas tradicionales, desde el año 2012; está política enmarcada en la cultura culinaria tradicional o cocinas tradicional, comprende un conjunto de conocimiento y riqueza cultural, que inicia desde las prácticas de producción, la recolección y obtención de diferentes especies de ríos manglares, mar, selva; esto son factores de la identidad y pertenencia de una región; así mismo, las cocinas tradicionales como expresión cultural, fortalece los procesos de remembranza y enseñanzas el cual contribuye al bienestar cultural expresado en el saber tradicional en el uso de los recursos en la preparación de los alimentos; es por eso, que para entender la cocina tradicional de nuestro país, es necesario comprender la existencia de los sistemas culinarios que encierran procesos de prácticas y saberes desde las bases culturales, sociales, ambientales y económicas, todo este proceso debe mantener una conexión de las cocinas tradicionales y sus portadores.

El propósito para la elaboración de un documento piloto de las Guías Alimentarias (GABA), es enseñar a la población a una alimentación y nutrición propia de su región, sin olvidar los practicas y saberes de la cocina tradicional, considerando factores sociales, económicos, cultural, ambiente físico y biológico de dicha región; además se debe tener como base unas etapas metodológicas en lo relacionado a salud, alimentación, nutrición, disponibilidad, acceso, consumo, costo y composición química de los alimentos y hábitos alimentarios de la población, que son claves en la elaboración de las Guías Alimentarias en la región.

Para el desarrollo de este modelo metodológico de las Guías GABA, existen unas etapas adaptadas y recomendadas por la FAO y el ICBF en el marco de un convenio del 2022, que consisten en:

- Etapa de Planificación
- Caracterización del grupo objetivo
- Propósito y objetivo de las guías
- Elaboración recomendaciones técnicas
- Selección de recomendaciones viables
- Elaboración de mensajes de las guías
- Mensaje e ícono para las pruebas de campo
- Elaboración de materiales educativos

• Implementación

• Evaluación.

Vale la pena tener en cuenta que el Ministerio de Cultura ha priorizado los municipios de los municipios de Galapa, Suan (Atlántico) y Quibdó (Chocó) para la adaptación de las GABAS en su territorio, por lo cual, para el ejercicio realizado en la vigencia 2023 se realizó el paso preliminar descrito a continuación:

1. Planeación preliminar (interna). La metodología inicia por un paso cero que implica un proceso antecedente y una planificación interna en el cual se realizó la revisión de varios insumos claves: A. Revisión de Marco Normativo Nacional que soporta la intención de territorialización de las GABA. B. Revisión de experiencias de territorialización de GABA (nivel internacional, y nacional). C. Espacio de diálogo Inicial: Se realizó acercamiento con la comunidad de los municipios de Galapa, Suan (Atlántico) y Quibdó (chocó), a través de sus representantes o autoridades quienes expresaron la intensión de reconocer su diversidad alimentaria como información a posicionar en políticas públicas e instrumentos de planificación a nivel territorial. D. Se recolectaron datos epidemiológicos o nutricionales que evidencian deficiencias nutricionales; se recolecto información de las brechas en la garantía al derecho a la alimentación, a través de datos sobre la situación productiva; de acceso, distribución o comercialización de alimentos; afectaciones medioambientales, ausencia de oferta institucional, etc.
2. Para dar continuidad a la adaptación de la GABA se hace necesario realizar la planeación para la vigencia 2024 y realizar el fortalecimiento intersectorial con el fin de consolidar un documento base de caracterización, teniendo en cuenta datos provenientes de fuentes secundarias (líneas de base, diagnósticos, censos y autocensos, etc.); y de fuentes primarias en las que se haya recabado información cualitativa (actas de reunión, videos, memorias de eventos, resultados de grupos focales o entrevistas, etc.) sobre aspectos culturales, sociales, o contextos problemáticos relacionados con las temáticas planteadas en la GABA. De igual manera, se debe contar con instancias como los comités de SAN o las mesas de impulso PDET, para definir compromisos intersectoriales que, con presupuestos existentes, acciones conjuntas a adelantar, roles y sus responsables, la posibilidad de consolidar un equipo mínimo con responsabilidades. Así mismo, se hace necesario consolidar un equipo mínimo con el que deberá contarse para adelantar un ejercicio de adaptación de GABA.
3. Los profesionales que como mínimo deben tenerse en cuenta son: un nutricionista y un profesional social.

   • Nutricionista: Dará rigor técnico al proceso de adaptación respecto de los aspectos asociados el análisis de fuentes secundarias y primarias, y al desarrollo de mensajes, íconos y recomendaciones nutricionales teniendo como base los insumos científicos y técnicos de las GABA para el país.

   • Perfil social: que desde las ciencias sociales y humanas aporte al desarrollo de metodologías participativas, análisis de contexto y reconocimiento de los elementos que integran la cultura alimentaria de la comunidad priorizada, integrando una visión holística e histórica al proceso.
4. En función de aspectos presupuestales, compromisos y apoyo intersectorial, un equipo “deseable” para el ejercicio de territorialización de las GABA podría contar con los siguientes

perfiles profesionales, que a todas luces aportarían en una adaptación más interdisciplinaria:

• Un geógrafo o geógrafa: que aporte al desarrollo y análisis espacial y cartográfico de la alimentación de la comunidad, y reconozca como parte de la adaptación de la GABA las particularidades ambientales y ecosistémicas que se relacionan con la comunidad priorizada y que configuran formas de alimentación y de uso del entorno.

• Un (a) diseñador (a) o ilustrador (a): que cuente con conocimientos en el dibujo o representación visual de la representación local del "plato saludable de la familia colombiana" y pueda graficar los aportes de la comunidad respecto de alimentos, prácticas, y aspectos ambientales y culturales que hacen parte de los íconos y mensajes de la GABA adaptada.

• Sabedores y sabedoras locales: en la medida en que se pueda garantizar la participación de estas personas, a través de acciones de corresponsabilidad desde las comunidades, se recomienda que se pueda contar con actores con conocimientos sobre alimentación tradicional y local (productores, cocineros tradicionales, mayoras, médicos tradicionales, etc.) que apoyen el ejercicio y contribuyan con su conocimiento y participación, a la adaptación.

# CHOCÓ-QUIBDÓ

## 1. CARACTERIZACIÓN DEL TERRITORIO

El departamento del Chocó, su capital Quibdó, es uno de los treinta y dos departamentos de Colombia, ubicado al occidente del país en la región de la llanura del Pacifico colombiano; está limitado:

1- Norte: con Panamá y el mar Caribe
2- Este: con los departamentos de Antioquia, Risaralda y Valle del Cauca.
**3-** Sur: con el departamento del Valle de Cauca
**4-** Oeste: con el Océano Pacífico.

En el Chocó confluyen culturas indígenas, negras y mestizas; en términos demográficos, los Afrodescendientes representan actualmente el 90% de la población, mientras que los indígenas, mestizos y blancos componen el 10%; es por eso que la cultura chocoana está representada por una gran diversidad de tradiciones, costumbres y formas de pensar que integran las identidades afrocolombianas, mestizas e indígenas.

En el Chocó confluyen culturas indígenas, negras y mestizas; en términos demográficos, los Afrodescendientes representan actualmente el 90% de la población, mientras que los indígenas, mestizos y blancos componen el 10%; es por eso que la cultura chocoana está representada por una gran diversidad de tradiciones, costumbres y formas de pensar que integran las identidades afrocolombianas, mestizas e indígenas.

Quibdó, municipio colombiano, capital del departamento del Chocó y una de las poblaciones más importantes en la Región del Pacifico colombiano. Existen dos teorías sobre la fundación de Quibdó, la que fue fundado en el año 1664 por los evangelizadores padres Jesuitas, Francisco de Otra y Pedro Cáceres, con el nombre de Citará y la que el minero antioqueño, Don Manuel Cañizales, la fundará con el nombre de Quibdó (Cacique Guasebá y Quibdó) en 1690; ambos hechos pertenecientes al siglo XVII y habitada en su mayoría por indígenas y negros.

La ciudad está ubicada en una de las regiones más forestales de Colombia, cerca de grandes reservas ecológicas como el Parque Nacional Natural Emberá y una de las regiones con un gran número de reservas indígenas. Se encuentra a orillas del río Atrato, uno de los principales afluentes del país y una de las zonas con más alta pluviosidad del mundo. Se halla situada en la margen derecha del río Atrato.

De acuerdo con las proyecciones del DANE, en 2023 Quibdó tiene 142.184 habitantes: 76.696 mujeres (53,9%) y 65.488 hombres (46,1%); los habitantes de Quibdó representan el 23.9% de la población total del chocó, por lo tanto, es el municipio más poblado del departamento del Chocó. El grupo humano predominante en la ciudad es el afrocolombiano y en segunda proporción las comunidades blanco-mestizos provenientes del interior del país, sobre todo de la región paisa, e indo-americanas Emberá y Waunanas.

## 2. ESTADO NUTRICIONAL DE LA POBLACIÓN DEL MUNICIPIO DE QUIBDÓ, CHOCO.

De acuerdo con la metodología implementada por la ENSIN 2015, se planteó con el enfoque de determinantes sociales, la ENSIN 2015 analizó los determinantes estructurales, intermedios y singulares, con el fin de aportar al entendimiento de la actual situación nutricional. En este análisis se debe tener en cuenta que cada uno de los determinantes es una forma de visualizar de manera práctica el enfoque, pero no es una forma rígida, por lo cual puede encontrarse una interacción entre ellos. En este acápite se analizarán los determinantes singulares, los cuales tienen en cuenta el curso de vida, que permite dar mayor relevancia al análisis de los determinantes al pensar primero en las personas y al reconocer y respetar las diferencias generacionales hasta los 64 años de vida.

El retraso en talla o la talla baja para la edad es un indicador del estado nutricional que en gran medida se relaciona con el nivel de desarrollo de un país. Su presencia en los menores de cinco años puede representar para los países hasta un 11,0 % del Producto Interno Bruto (PIB) en términos de salarios más bajos y de pérdida de productividad económica de la población que lo padece por la afectación de su desarrollo cognitivo. Está demostrado también que los hijos nacidos de mujeres con talla baja tienen más posibilidades de presentar retraso de su crecimiento lineal, configurando así un círculo vicioso de retraso en talla familiar. De esta manera, este tipo de desnutrición refleja los efectos persistentes y acumulativos de la mala nutrición, de la pobreza y de otros déficits y riesgos que producen daños a largo plazo y alcanzan a afectar la vida adulta en todas sus expresiones (Ibidem).

DESNUTRICIÓN AGUDA

La desnutrición aguda es el indicador antropométrico más sensible al destete precoz, a los cambios en la alimentación, al efecto negativo que producen la fiebre, la infección y la enfermedad en el apetito de un niño y a las condiciones inadecuadas de saneamiento de la vivienda y de su ambiente, entre otros determinantes. Su importancia en salud y nutrición radica, entre otros aspectos, en que las formas severas de esta desnutrición producen la muerte de los niños, por tal motivo su vigilancia

y monitoreo permanentes son clave para la supervivencia de la infancia en Colombia (IBID).

DESNUTRICIÓN GLOBAL

La desnutrición global es la suma de los desequilibrios nutricionales y de salud pasados y recientes en un niño (19) y es un indicador nutricional que refleja alteraciones tanto del peso como de la talla. Para Colombia representó el 3,1 % de las niñas y de los niños menores de 5 años, sin diferencias por conjunto de edades entre 0 y 1 año (3,2 %) y entre 2 y 4 años (3,0 %).

**3. PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON MAYOR CONSUMO:**

| PESCADOS | OTRO TIPO DE CARNES | FRUTAS Y VERDURAS |
|---|---|---|
| Bocachico | Gallinas | Achín, Yuca, Ñame, Plátano hartón, Guineo, Banano, Primitivo, Maíz (mazorca verde), Arroz; Hierbas como Orégano, Albahaca, Poleo, Cilantro Cimarrón, Yerbabuena. |
| Doncella | Pollos | Hortalizas como: Ají topito, Achiote, Tomate, Cebolla larga. |
| Bagre | Pavo | Frutas como: Lulo Chocoano, Borojó, Chontaduro, Piña Chocoana, Guayaba, Zapote, Limón Chocoano, Coco, Guama, Caimito, Mango, Mamón, naranjas, Papaya, Caña de azúcar; |
| Barbudo | Pato | Hojas de uso culinario (envoltorios) como Hojas de Katuga (para los pasteles y tamales), Hojas blanca. |
| Rollizo | Cerdo | |
| Benrinco | Res | |
| | Conejo de caza o se cría | |

PREPARACIONES

- Uso de Arroz: Arroz de coco, Arroz seco, Arroz atollado (Carne salada-queso-longanizacerdo), Arroz con longaniza

- Variedad de sopas: Sopa de queso (típico chocoano), Sancocho de cerdo-res-pollo,

Sancocho costilla res, Caldo de pescado (seco – fresco) de doncella-bocachico-barbudo

- Tamales (Pasteles – Envueltos): Pastel (arroz) chocoano de pollo y cerdo – pollo y longaniza

– cerdo y longaniza; Tamales (arroz)Carne ahumada- queso- carne – cerdo - pollo.

- Las Bebidas: Leche mil pesos (corozo de palma), Jugo Lulo Chocoano, Jugo Borojó, Jugo

Guayaba, Jugo Piña Chocoana.

- Otras bebidas a base de maíz: Guatecoco (mazamorra de maíz con coco), Birinbí (colada de

maíz fermentada)

TÉCNICAS

El salado, esto debido a que no contaba con neveras como medio para conservar (pescado, carne, pollo); el Ahumado lo realizan mediante brasas; Desaguado, para remover la sal de la técnica del salado; Machacar algunos alimentos y condimentos; Desbabar consiste en remover la suciedad del pescado utilizando vinagre sal y limón; Hervir; Fermentar; Amasar.

Dentro de los alimentos nativos y/o manufacturados a incluir en las futuras actualizaciones de la TCA 2018 están: Municipio: Quibdó (Chocó) Preparación: Pescado (Bocachico) frito sudado con queso Preparación: Jugo de Lulo Chocoano.

4. APROXIMACIÓN A LA GABA PARA EL CHOCÓ
a. CARTOGRAFÍA SOCIAL

La cartografía del sistema alimentario y culinario permite construir un conocimiento integral de un territorio, utilizando instrumentos técnicos y vivenciales. Este tipo de cartografía es una herramienta de planificación y transformación social, que permite una construcción del conocimiento desde la participación y el compromiso social, posibilitando la trasformación del mismo. Esta herramienta se fundamente conceptualmente en la Investigación – Acción – Participativa (IAP).

Se realizó un recorrido por diferentes espacios para el reconocimiento de los actores, productos y preparaciones que hacen parte de la cartografía alimentaria de Quibdó y que permitan vincular con la soberanía alimentaria desde las GABAS.

| ACTORES DE LA COMUNIDAD | PROBLEMA | RESPUESTA DE LA COMUNIDAD FRENTE AL PROBLEMA |
|---|---|---|
| Agricultores | Daño medioambiental. Los frutales y el pan coger no nacen por fumigaciones y cambio climático | Se hacen procesos de recuperación de semillas nativas. |
| Pescadores | Contaminación de ríos, manglares, pesca no sostenible | Se han organizado para hacer pesca sostenible, algunos respetan la "veda"… se requiere cultivar más pero no se hace, todo se compra ahora |

| | | |
|---|---|---|
| Cocineras tradicionales | Cambios en los productos a utilizar en las preparaciones. Inclusión de productos que no son del territorio. BPM. | Recuperación de semillas nativas, recuperación de platos tradicionales y productos nativos. |









Para la preparación del plato tradicional en el municipio de Quibdó, se contactó a la Cocinera Tradicional OFELIA MOSQUERA COSSIO, de 63 años, su niñez transcurrió en Istmina, municipio del Chocó, pueblo minero; donde empezó a aprender a cocinar en fogón de leña alrededor de los 6 años, donde le colaboraba a sus padres y hermanos en la elaboración de la comida ya que ellos trabajaban en la mina; su esposo muere quedando viuda a los 23 años con 5 hijos, quedando al frente de su hogar. Doña Ofelia es una cocinera tradicional de tercera generación, en aprender y continuar con los sabores y tradiciones de la cocina de sus ancestros; hoy en día cuenta con una pequeña microempresa del típico Pastel Chocoana.

El plato tradicional elaborado por la Cocinera tradicional, Ofelia Mosquera Cossio, fue:

- Pescado frito sudado con queso, acompañado de arroz seco, ensalada, plátano asado
- Jugo Lulo Chocoano

Los ingredientes se adquirieron un aparte en el mercado de Quibdó ubicado cerca a la orilla del río Atrato, y la otra en tienda ubicada en el barrio donde habita la Cocinera tradicional.

- ***PESCADO (BOCACHICO) FRITO SUDADO CON QUESO***

**INGREDIENTES:**



- 1626 gramos (5 unidades) Pescado bocachico
- 672 gramos Queso costeño salado
- 290 gramos Tomate
- 218 gramos cebolla roja
- 40 gramos Ajo
- 192 gramos Cebolla larga (cebollín)
- 197 gramos Pimentón rojo
- 79 gramos de Verduras de río (hierbas aromáticas: Albahaca- Cilantro cimarrón- Poleo – Orégano)
- 483 gramos Limón chocoano
- 10 gramos Pasta de Achiote (condimento tradicional)
- 1 sobrecito condimento completo
- 1 sobrecito condimento Don gustico

Sal, vinagre

**PRODUCTO FINAL:**



B. ICONOS Y/O DISPOSITIVOS




**CONCLUSIONES**

- Se contribuyó a la preservación de las tradiciones culinarias, permitiendo que los participantes aprendan y practiquen recetas y técnicas transmitidas de generación en generación.

- Se ha realizado fortalecimiento de los vínculos comunitarios al proporcionar un espacio donde las personas pueden compartir conocimientos, experiencias y aprecio por la cocina tradicional.

- Los participantes han logrado reconocer la importancia de los ingredientes locales como fuente de productos frescos en la cocina tradicional.

- Se ha contribuido a la promoción y afirmación de la identidad cultural, destacando la importancia de la cocina tradicional como un componente vital de la cultura local.

- La participación en el taller ha empoderado a los asistentes, brindándoles conocimientos y habilidades que promueven la autonomía alimentaria y la capacidad de tomar decisiones informadas sobre sus opciones culinarias.

- La comunidad reconoce como potencial la cocina tradicional como una atracción cultural para visitantes.

- Se ha reforzado la conexión entre la cocina tradicional y un estilo de vida saludable, destacando cómo las prácticas culinarias tradicionales pueden contribuir a una dieta

equilibrada y nutritiva, además de la implementación de las buenas prácticas de manufactura en lo relacionado en la higiene, manipulación y conservación de los alimentos.

# ATLÁNTICO-GALAPA Y SUÁN

1. CARACTERIZACIÓN DEL TERRITORIO

El departamento del Atlántico, su capital Barranquilla, ubicado en norte de Colombia en la región Caribe, se compone de 22 municipios y 1 distrito y está dividido en cuatro provincias:

A. Norte o Área Metropolitana de Barranquilla: conformado por los municipios de Barranquilla, Galapa, Malambo, Soledad y Puerto Colombia.
B. Centro-Oriente: conformado por los municipios de Baranoa, Ponedera, Palmar de Varela, Polonuevo, Sabanalarga, Sabanagrande y Santo Tomás.
C. Occidente o Costera: conformado por los municipios de Juan de Acosta, Piojó, Tubará y Usiacurí.
D. Sur: conformado por los municipios de Campo de la Cruz, Candelaria, Manatí, Repelón, Luruaco, Santa Lucía y Suán.

En el departamento del Atlántico se presentan dos tipos de relieves, uno montañoso, que ocupa cerca del 45% del área departamental, con serranías y colinas de poca altura, y otro plano de terrazas, llanuras aluviales y ciénagas, que conforman las tierras vecinas del Canal del Dique y el río Magdalena con su desembocadura al mar.

De acuerdo con las proyecciones del DANE, en el 2023 Atlántico tiene 2.80 millones de habitantes: 1.44 millones de mujeres (51,2%) y 1.37 millones de hombres (48.8%). Los habitantes de Atlántico representan el 5.4% de la población total de Colombia en 2023. La economía del departamento del Atlántico se basa principalmente en la actividad industrial, representada por los sectores químicos, farmacéuticos, textileros y papeleros, además, se destacan los sectores comerciales y de transporte debido la categoría de puerto marítimo internacional. En cuanto a las actividades agropecuarias se basan en el cultivo de algodón, arroz, sorgo, ajonjolí, yuca, maíz y algunos frutales; por su parte, la ganadería es de tipo extensivo.

<u>GALAPA</u>

Galapa es un municipio localizado en el departamento del Atlántico, que hace parte del área metropolitana de Barranquilla; el cual limita al Este con Soledad, al Oeste con Turbará, al Sur con Baranoa y al Sureste con Malambo. La distancia en línea recta entre Barranquilla y Galapa es de 15,75 Km, pero la distancia en ruta es de 18,5 kilómetros; se tardan 44 minutos en ir de Barranquilla a Galapa y los medios de transporte para llegar son rutas intermunicipales. Cuenta con una Extensión de 98 Km2 de los cuales son del área urbana de 20 Km2 y del área rural de 78 Km2. Su superficie es plana con ligeras ondulaciones; los arroyos que riegan su jurisdicción municipal son: Blanco, Calabazuelo y Caña. El municipio de Galapa se encuentra a una altura de 64 metros sobre el nivel del mar y su temperatura media oscila entre los 28°C y 30°C.

Su economía es eminentemente agropecuaria y artesanal, además con proyección industrial debido a su ubicación, ya que el municipio es atravesado por dos conexiones viales del orden nacional: la Transversal del Caribe y la Circunvalar de la Prosperidad, sectores aledaños de los cuales se han consolidado grandes complejos industriales como la Zona Franca ZOFIA y el proyecto industrial ZIGA, constituyéndose como el corredor industrial del departamento del Atlántico. Además, el municipio se destaca a nivel departamental y nacional debido a su riqueza cultural, debido a trabajos realizado por los artesanos en la talla en madera, tejido en bejuco de canastos y máscara en papel maché del carnaval de Barranquilla; en Galapa sé cuenta con la Casa de la Cultura, donde desarrollan trabajos, proyectos y programas encaminados a fortalecer y potenciar sus valores e identidad cultural.

SUAN

Es un municipio localizado en el extremo Sur del Departamento del Atlántico, oficialmente llamado Suan de la Trinidad; fue fundada por Don Diego Martín de León, el 27 de junio de 1827; situado sobre la margen izquierda del Río Magdalena. Su área municipal es de 55 Km2, que representa el 1.68% de la superficie del departamento; de acuerdo con las proyecciones del DANE, en 2023 Suán cuenta con 13.085 habitantes: 6.680 mujeres (51.1%) y 6.405 hombres (48.9%); los habitantes de Suán representan el 0.47% de la población total del Atlántico en 2023.

El municipio de Suán limita: al Norte y Noroccidente con el municipio de Campo de la Cruz, al Sur con el municipio de Calamar (Bolívar), el Canal del Dique en medio, al Este con el municipio de Cerro de San Antonio (Magdalena), el Rio Magdalena en medio; al occidente y Sur occidente con el municipio de Santa Lucía.
La economía del municipio se centra básicamente en cuatro actividades: agrícola, pecuario, comercio y servicios, las dos últimas con valores agregados crecientes generando mano de obra. Pese a las limitantes que presentan los suelos de la zona rural – riesgo de inundación, algunas restricciones climáticas, baja precipitación y alta evapotranspiración, alto contenido de arcillas y encharcamientos durante los períodos lluviosos-, la actividad económica predominante en el municipio es la agropecuaria.

2. ESTADO NUTRICIONAL

RETRASO EN TALLA

El retraso en talla o la talla baja para la edad es un indicador del estado nutricional que en gran medida se relaciona con el nivel de desarrollo de un país. Su presencia en los menores de cinco años puede representar para los países hasta un 11,0 % del Producto Interno Bruto (PIB) en términos de salarios más bajos y de pérdida de productividad económica de la población que lo padece por la afectación de su desarrollo cognitivo. Está demostrado también que los hijos nacidos de mujeres con talla baja tienen más posibilidades de presentar retraso de su crecimiento lineal, configurando así un círculo vicioso de retraso en talla familiar. De esta manera, este tipo de desnutrición refleja los efectos persistentes y acumulativos de la mala nutrición, de la pobreza y de otros déficits y riesgos que producen daños a largo plazo y alcanzan a afectar la vida adulta en todas sus expresiones (Ibidem).

DESNUTRICIÓN AGUADA

La desnutrición aguda es el indicador antropométrico más sensible al destete precoz, a los cambios en la alimentación, al efecto negativo que producen la fiebre, la infección y la enfermedad en el apetito de un niño y a las condiciones inadecuadas de saneamiento de la vivienda y de su ambiente, entre otros determinantes. Su importancia en salud y nutrición radica, entre otros aspectos, en que las formas severas de esta desnutrición producen la muerte de los niños, por tal motivo su vigilancia y monitoreo permanentes son clave para la supervivencia de la infancia en Colombia (IBID).

DESNUTRICIÓN GLOBAL

La desnutrición global es la suma de los desequilibrios nutricionales y de salud pasados y recientes en un niño (19) y es un indicador nutricional que refleja alteraciones tanto del peso como de la talla. Para Colombia representó el 3,1 % de las niñas y de los niños menores de 5 años, sin diferencias por conjunto de edades entre 0 y 1 año (3,2 %) y entre 2 y 4 años (3,0 %).

EXCESO DE PESO (SOBREPESO Y OBESIDAD)

El exceso de peso, como indicador antropométrico, obtenido mediante el Índice de Masa Corporal (IMC), comprende la presencia de sobrepeso y de obesidad en la población. De esta manera, el indicador nutricional también incluye el exceso de peso infantil por masa magra y por masa grasa. En la primera infancia, la prevalencia de exceso de peso en la ENSIN 2015 fue de 6,4%, 1,2 p.p. más alta que en el 2010 (44), con diferencias significativas entre edades simples del grupo de niños y niñas de 2 (8,4 %) vs. 3 y 4 años (4,9 % y 4,8 %).

Esta situación incremental del exceso de peso infantil en Colombia es preocupante por su contribución con el riesgo de enfermedades no transmisibles en los diferentes momentos del ciclo de la vida, tales como diabetes, hipertensión y cáncer, entre otras. No es lo mismo, desde el punto de vista metabólico y fisiológico, presentar exceso de peso en edades en las que se está en etapa de crecimiento (hiperplasiahipertrofia), que llegar a tenerlo en edades en las que ya culminó el crecimiento lineal y el desarrollo físico (mayores de 19 años), pues el pronóstico de recuperación del peso sano y saludable es reservado y difícil de alcanzar si ocurre en plena etapa de crecimiento (Ibidem).

## 3. PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON MAYOR CONSUMO:

**GALAPA-ATLÁNTICO**

| PESCADOS | OTRO TIPO DE CARNES | FRUTAS Y VERDURAS |
|---|---|---|
| Camarón, | Gallinas, | Yuca,<br>Ñame, Plátano hartón, Guineo, Guineo manzano, Cuatro filos, Maíz (mazorca verde), Arroz |
| Almejas, | Pollos, | Hierbas como Orégano, Albahaca, Yerbabuena; |
| Ostras, | Pavo, | Hortalizas como: Ají topito, Achiote,<br>Tomate, Cebolla roja, Cebolla en rama, |

| | | |
|---|---|---|
| Lisa, | Pato, | Frutas como: Mango, Tamarindo, Mamón, Cereza, Níspero, Carambolo, Limón, Guayaba, Corozo, banano, Anón, naranjas, Papaya, maracuyá,<br>Piña; |
| Burel, | Cerdo, | Además, hojas de uso culinario como Hojas de Bijao (para los pasteles y hayacas),<br>Hojas pinta bollos (para la elaboración del Bollo Angelito), Hojas de Col. |
| Sierra; | Ganado; | |
| los de río: Chivo, | lo que se caza: Armadillo,<br>el Conejo de caza o se cría | |
| Barbudo, | | |
| Lisa, | | |
| Mojarra plateada | | |
| | | |

PREPARACIONES

- Uso de Arroz: Arroz de lisa, mazamorra de plátano maduro con coco, Arroz de pollo Arroz guisado (verduras carne y pollo), Arroz de cerdo, Arroz de coco
- Uso de la Yuca: Chicha de yuca, Arepa de Yuca, Carimañola, Bollos de yuca, enyucados.
- Variedad de sopas: Sopa de mondongo (callo y pata), Sopa de Guandul, Sopa de Zaragoza (frijol rosado) con pata de cerdo, Rungo de Chivo, Sopa de arveja con chocozuela de res.
- Tamales (Pasteles – Envueltos): Pastel (arroz) de cerdo – pollo; Envueltos (maíz) hayacas carne y pollo.
- En cuanto a las Tortas y Dulces: Torta de plátano maduro, Dulce de Guandul, Dulce Papaya, Dulce Piña, Dulce Coco, Dulce Tomate (cocina), Dulce Corozo.
- Las Bebidas: Jugo de Corozo, Jugo Maracuyá, Aguapanela (base de panela y limón), Jugo Tomate Árbol.
- Uso del plátano: Canasticas de plátano verde con diferentes rellenos (carne-pollo).

TECNICAS

- El salado, esto debido a que no contaba con neveras como medio para conservar (pescado, carne, pollo);

- El Ahumado lo realizan mediante brasas;

- Desaguado, para remover la sal de la técnica del salado;

- Machacar algunos alimentos y condimentos;

- Desmenuzar utilizado para sacarle las espinas al pescado;

- Hervir;

- Fermentar;

- Amasar.

Dentro de los alimentos nativos y/o manufacturados a incluir en las futuras actualizaciones de la TCA 2018 están: Municipio: Galapa (Atlántico) Preparación: Arroz de lisa Preparación: Mazamorra de Plátano maduro con coco.

SUÁN-ATLÁNTICO

| PESCADOS | OTRO TIPO DE CARNES | FRUTAS Y VERDURAS |
|---|---|---|
| Mojarra | Gallinas, | Yuca,<br>Ñame, Plátano hartón, Guineo, Guineo manzano, Cuatro filos, Maíz (mazorca verde), Arroz |
| Arenca, | Pollos, | Hierbas como Orégano criollo, Albahaca verde, morada, Yerbabuena; |
| Barbudo, | Pavo, | Hortalizas como: Ají topito, Achiote, berenjena,<br>Tomate, Pimentón, Bleo, Cebolla roja, Cebolla en rama, |
| Moncholo, | Pato, | Frutas como: Mango, Tamarindo, Melón, Patilla, Mamón, Ciruela, Marañon, Níspero, Carambolo, Anón, guanábana, caimito. |
| Bagre, | Cerdo, | Además, hojas de uso culinario como Hojas de Bijao (para los pasteles y hayacas),<br>Hojas de mazorca. |
| Cachama, | Ganado; | |
| Mojara amarilla, | Chivo | |
| Bocachico | Carnero | |
| | Conejo | |
| | | |
| | | |

PREPARACIONES

- Uso de Arroz: Arroz de cerdo, Arroz con zanahoria y Ahuyama, Arroz de Arenca, Arroz de plátano, Arroz de frijol.
- Variedad de sopas: Sancocho de Tustus, Sancocho de costilla, Sopa de Mondongo, Sancocho de Pescado, Sopa de Guandul, Sancocho de Gallina.
- Tamales (Pasteles – Envueltos): Pastel (arroz) de cerdo – pollo.
- En cuanto a las Tortas y Dulces: Buñuelo de frijol, Arepitas de anís, Cocadas, Dulce de Guandul, Dulce papaya verde (caballito), Dulce de leche.
- Las Bebidas: Chicha de piña, Chicha de arroz, Jugo de frutas de cosecha, agua de maíz
- Otras preparaciones: Arepa de huevo, Arepa dulce.

TÉCNICAS

- El salado, esto debido a que no contaba con neveras como medio para conservar (pescado, carne, pollo);
- El Ahumado lo realizan mediante brasas;
- Machacar algunos alimentos y condimentos,
- Hervir;
- Cocido;
- Frito;
- Amasar

Dentro de los alimentos nativos y/o manufacturados a incluir en las futuras actualizaciones de la TCA 2018 están:

Preparación: Sancocho de tustus

Preparación: Tenteaquí

4. APROXIMACIÓN A LA GABA PARA EL CHOCÓ

a. CARTOGRAFÍA SOCIAL

La cartografía del sistema alimentario y culinario permite construir un conocimiento integral de un territorio, utilizando instrumentos técnicos y vivenciales. Este tipo de cartografía es una herramienta de planificación y transformación social, que permite una construcción del conocimiento desde la participación y el compromiso social, posibilitando la trasformación del mismo. Esta herramienta se fundamente conceptualmente en la Investigación – Acción – Participativa (IAP).

Se realizó un recorrido por diferentes espacios para el reconocimiento de los actores, productos y preparaciones que hacen parte de la cartografía alimentaria de Quibdó y que permitan vincular con la soberanía alimentaria desde las GABAS.

| ACTORES DE LA COMUNIDAD | PROBLEMA | RESPUESTA DE LA COMUNIDAD FRENTE AL PROBLEMA |
|---|---|---|
| Agricultores | Daño medioambiental. Los frutales y el pan coger no nacen por fumigaciones y cambio climático | Se hacen procesos de recuperación de semillas nativas. |
| Pescadores | Contaminación de ríos, manglares, pesca no sostenible | Se han organizado para hacer pesca sostenible, algunos respetan la "veda"… se requiere cultivar más pero no se hace, todo se compra ahora |
| Cocineras tradicionales | Cambios en los productos a utilizar en las preparaciones. Inclusión de productos que no son del territorio. BPM. | Recuperación de semillas nativas, recuperación de platos tradicionales y productos nativos. |

GALAPA



Para la preparación del plato tradicional en el municipio de Galapa, se contactó a la Matrona ***IRENE ISABEL POLO POLO***, de 65 años, nacida en Galapa, casada con el Señor Alfredo Orellano hace 49 años, su núcleo familiar conformado por 4 hijos y 10 nietos. A los 9 años, se inició en la cocina tradicional, con la preparación de unas lentejas el cual dejo quemar; con el tiempo fue aprendiendo los saberes de la cocina tradicional de su Abuela Georgina Cervantes de Polo y de su Mamá Beatriz Isabel Polo Polo; siendo la Matrona Irene la tercera generación, en aprender el oficio de la cocina

tradicional, ha participado en la ***Feria Gastronómica "Galapa tiene sabor"*** y está vinculada a la RedMatronxs del Atlántico, creada por la Corporación Sabores & Saberes, desde el año 2018.

La Matrona Irene Isabel, además de continuar con el saber de la cocina tradicional, es Artesana haciendo tejidos y bordados; junto a su esposo Alfredo trabajan con la cascara del coco realizando aretes, collares, pulseras.





El plato tradicional elaborado por la Matrona Irene Isabel Polo Polo, fue:

- Arroz de lisa, acompañado con Bollo de yuca; ensalada de pepino-aguacate-cebolla- y como bebida Aguapanela (panela y limón).
- Mazamorra de plátano maduro con coco.

Los ingredientes se adquirieron un aparte en el mercado de Barranquilla y la otra en tienda ubicada en el barrio donde habita la Matrona en Galapa.







*Foto: Ingrediente principal del plato tradicional: Pescado de Lisa – Mercado Barranquilla*





*Foto: Ingrediente verduras, hortalizas para la elaboración plato tradicional – Mercado Barranquilla*






*Foto: Ingrediente para la elaboración del plato tradicional – Tienda Barrio Municipio Galapa.*





*Foto: Matrona y su cocina – Barrio Municipio Galapa.*



## ***ARROZ DE LISA***

**INGREDIENTES:**

- 2 manos de Lisa (8 pescado) seco y abiertos
- 1500 gramos de arroz
- 224 gramos Pimentón verde
- 151 gramos Pimentón rojo
- 87 gramos Ají topito
- 196 gramos Habichuela Larga (criolla)
- 174 gramos Cebolla morada
- 184 gramos Apio en rama
- 221 gramos Zanahorias
- 287 gramos Cebolla larga (cebollín)
- 58 gramos Ajo

Sal, aceite con achiote



**PRODUCTO FINAL:**



***MAZAMORRA DE PLATANO MADURO CON COCO***

**INGREDIENTES:**






- 500 gramos de arroz
- 1161 gramos Plátano maduro
- 551 gramos de coco
- 50 gramos de azúcar

Sal, canela, clavos de olor

**PRODUCTO FINAL**



SUAN



Para la preparación del plato tradicional en el municipio de Suán, se contactó a la Cocinera Tradicional ***LICETH MARIA FONSECA BROCHERO***, de 33 años, nacida en Suán; a los 9 años se inició en la cocina tradicional vendiendo comida en la orilla del Puerto; el conocimiento de los saberes de la Cocina tradicional fue aprendido de su Abuela Ana Isabel Palmera de Brochero y su Mamá Liliana Isabel Brochero, siendo Liceth la tercera generación en aprender el oficio de la cocina tradicional; está vinculada a la RedMatronxs del Atlántico, creada por la Corporación Sabores& Saberes, desde el año 2015, Además Liceth cuenta con un grupo de semilleros entre las edades de los 9 a 16 años , en donde ella imparte el conocimiento desde la importancia y respeto por la identidad, por la gastronomía, por los campesinos y pescadores, y del aprovechamiento de las cosas que hay en el entorno. Por su gran amor por la cocina tradicional y mantener el legado de su abuela y mamá, Liceth cuenta con un espacio llamado ***LICHOZ – Sazón y Tradición-***negocio donde prepara sus platos tradicionales y ancestrales (receta de la familia) y platos a la carta.

El plato tradicional preparado por la Cocinera tradicional Liceth María Fonseca Brochero:

- Sancocho de Tustus (cabeza de cerdo ahumado)
- Tenteaqui (bebida ancestral de la familia de Liceth)

Los ingredientes se adquirieron en el mercadillo cerca al puerto, en una tienda de frutas y verduras y venta de carne.









*Foto: Mercadillo popular - Municipio Suán (Atlántico)*






*Foto: Ingredientes para la elaboración plato tradicional – Tiendas Municipio Suán (Atlántico)*










*Foto: Fogón, cocina y utensilios -Cocinera Tradicional – Municipio Suán (Atlántico)*

- ***SANCOCHO DE TUSTUS (CABEZA DE CERDO AHUMADA)***

**INGREDIENTES:**



- 3161 gramos Cabeza de Cerdo
- 1941 gramos Pata de cerdo
- 938 gramos frijol criollo rojo
- 1215 gramos Yuca
- 951 gramos Batata
- 515 gramos Ñame
- 750 gramos Ahuyama
- 353 gramos Zanahoria
- 867 gramos Plátano verde hartón
- 336 gramos Plátano amarillo hartón
- 393 gramos mazorca
- 209 gramos Apio en rama
- 144 gramos Ají topito
- 143 gramos Cebolla roja
- 102 gramos cabeza de ajo
- 287 gramos cebollín (cebolla larga)
- 368 gramos Cilantro



Sal, aceite, condimentos (comino, pimienta de olor)

**PRODUCTO FINAL:**







*ochó de Tustus – Municipio Suán (Atlántico)*

- ***TENTEAQUI (BEBIDA ANCESTRAL)***




**INGREDIENTES:**

- 6 unidades de panela
- 125 ml sabor a vainilla
- 125 ml sabor a Kola

Limón, hielo en abundancia

**PRODUCTO FINAL:**



B. ICONOS Y/O DIPOSITIVOS






## CONCLUSIONES

- Se contribuyó a la preservación de las tradiciones culinarias, permitiendo que los participantes aprendan y practiquen recetas y técnicas transmitidas de generación en generación.

- Se ha realizado fortalecimiento de los vínculos comunitarios al proporcionar un espacio donde las personas pueden compartir conocimientos, experiencias y aprecio por la cocina tradicional.

- Los participantes han logrado reconocer la importancia de los ingredientes locales como fuente de productos frescos en la cocina tradicional.

- Se ha contribuido a la promoción y afirmación de la identidad cultural, destacando la importancia de la cocina tradicional como un componente vital de la cultura local.

- La participación en el taller ha empoderado a los asistentes, brindándoles conocimientos y habilidades que promueven la autonomía alimentaria y la capacidad de tomar decisiones informadas sobre sus opciones culinarias.

- La comunidad reconoce como potencial la cocina tradicional como una atracción cultural para visitantes.

- Se ha reforzado la conexión entre la cocina tradicional y un estilo de vida saludable, destacando cómo las prácticas culinarias tradicionales pueden contribuir a una dieta equilibrada y nutritiva, además de la implementación de las buenas prácticas de manufactura en lo relacionado en la higiene, manipulación y conservación de los alimentos.

| N° | Nombre del participante | N° Documento de identidad | Fecha de nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de genero | Grupo étinco | Oficio, Actividad, Rol | Telefono | Correo Electronico |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Ana Patricia Magiña Suarez | 40151997 | 21-nov-79 | 44 | F | M | Indigena | Cocinera | | |
| 2 | Victor Ahue Cuello | 18051286 | 13-nov-72 | 51 | M | H | Indigena | Cocina, oficios varios | | |
| 3 | Gucaris Maria Cabrera Pineda | 1122266341 | 14-dic-85 | 37 | F | | Indigena | Cocina | 3132896654 | |
| 4 | Angelina Mandisxa Ayambo | 41058914 | 3-feb-81 | 42 | F | | Indigena | Artesana, oficios varios | 3132896654 | |
| 5 | Ilda Angel Pinto | 40150779 | 1-dic-69 | 53 | F | | Indigena | Vendedora Ambulante | 3142967440 | |
| 6 | Maria Almeida | 40150840 | 18-mar-72 | 51 | F | | Indigena | Vendedora Ambulante | | |
| 7 | Mary Luz Silva Ferreira | 40150733 | 24-feb-70 | 53 | F | M | Indigena | Cocina, oficios varios | 3124726420 | |
| 8 | Maruja Montoya Ruiz | 4015013975 | 3-feb-78 | 44 | F | M | Indigena | Cocina, oficios varios | | |
| 9 | Ligia Priscila Restrepo Sarmiento | 1122267063 | 8-oct-88 | 35 | F | M | Indigena | Cocina, oficios varios | | |
| 10 | Karol Macedo Silva | 1006784051 | 17-mar-00 | 23 | F | M | Indigena | Pasante Ludoteca municipal | | |
| 11 | Flor Daniela Coello Leon | 1006784672 | 5-abr-03 | 20 | F | M | Indigena | Pasante Ludoteca municipal | | |
| 12 | Gamaliel Castillo | 1122268646 | 13-sep-92 | 31 | M | LGBTIQ+ | Indigena | Apoyo Turismo Cultura | | |
| 13 | Gloria Almeida Pinto | 40150347 | 4-dic-30 | 69 | F | M | Indigena | Cocinera | | |
| 14 | Mercedes Sangama Gurrero | 40150963 | 24-sep-66 | 57 | F | M | Indigena | Cocinera, Agrigultora, Pescadora | | |
| 15 | Agustina Valerio Vento | 40151262 | 17-ago-49 | 74 | F | M | Indigena | Artesana, Agricultora | | |
| 16 | Maria Carmenza Pinto | 1122266494 | 13-sep-86 | 37 | F | M | Indigena | Artesana, oficios varios | | |
| 17 | Valentina Del Aguila Panduro | 40150236 | 10-sep-44 | 79 | F | M | Indigena | Artesana, Ceramica, Tejidos | | |
| 18 | Irene Ruiz Ahue | 40150397 | 23-ene-53 | 66 | F | M | Indigena | Cocinera, Agricultora, Artesana | | |
| 19 | Alfonso Lopez Peña | 18051036 | 1-abr-76 | 47 | M | H | Indigena | Oficios Varios | | |
| 20 | Eneida Silva Coello | 40150684 | 20-nov-68 | 53 | F | M | Indigena | Cocina, oficios varios | | |
| 21 | Lizardo Coello Ahue | 18050644 | 6-jun-66 | 50 | M | H | Indigena | Agricultor, Pescador, Oficios Varios | | |
| 22 | Julio Manuel Sangama | 1122267633 | 28-jul-87 | 36 | M | H | Indigena | Cocinero, Oficios Varios | | |
| 23 | Lucia Cuella del Aguila | 40175739 | 6-jul-46 | 75 | F | M | Indigena | Agricultura, Artesana, Sabedora | | |
| 24 | Olga Pinto Pinto | 40150303 | 29-ago-51 | 73 | F | M | Indigena | Artesana, oficios varios | | |
| 25 | Alberto Benitez Ahue | 18050704 | 14-jul-55 | 69 | M | | Indigena | Agricultura, Pesca | | |
| 26 | Yolanda Arevalo | 41058312 | 26-jul-67 | 56 | F | M | Indigena | Ama de casa | 3023132256 | |
| 27 | Lola Pinto | 2000006256 | 23-may-85 | 37 | F | | Indigena | Ama de casa | | |
| 28 | Sara Serra Vasquez | 40151161 | 6-dic-74 | 48 | F | | Indigena | Ama de casa | 3139082694 | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 29 | Maria Helena Cuellar | 40180255 | 12-may-75 | 48 | F | | Indigena | Agricultura, Vendedora ambulante, Ama de casa | | |
| 30 | Maria Aleida Paz Coello | 40150513 | 24-ene-65 | 58 | F | | Indigena | Agricultura, Vendedora ambulante, Ama de casa | 3142981064 | |
| 31 | Monica Almeida Cruz | 1122269880 | 13-nov-96 | 27 | F | M | Indigena | Apoyo Turismo, Emprendedora | 3212120621 | miaa313a@gmail.com |
| 32 | Landy Leon Coello | 1122267270 | 1-may-89 | 34 | F | M | Indigena | Tecnico Primera Infancia | 3224638089 | |
| 33 | Francisco Ahue Coello | 15085719 | 18-mar-49 | 75 | F | M | Indigena | Agricultor, Comerciante | 3125471800 | |
| 34 | Martha Luz Angel Coello | 40150473 | 19-abr-63 | 60 | F | M | Indigena | Agricultora, Cocinera, Oficios Varios | | |
| 35 | Rigoberto Moran Santos | 1122269257 | 5-sep-93 | 30 | M | H | Indigena | Agricultor | | |
| 36 | Maria Doris Nacimiento | 40176594 | 5-ago-59 | 64 | F | M | Indigena | Agricultor, Cocinera | | |
| 37 | Marila Pinto Joaquin | 1122268511 | 2-nov-91 | 32 | F | M | Indigena | Cocinera, Agricultora | | |
| 38 | Carlos Andres Ferreira Guamán | 1121205728 | 9-nov-90 | 32 | M | H | Indigena | PNN | 3122653246 | candresfg@gmail.com |
| 39 | Consuelo Santos Ruiz | 40150472 | 6-ene-61 | 62 | F | M | Indigena | Agricultora, Cocinera | | |
| 40 | Juana Malleerly Ferreira | 1007682430 | 24-jun-97 | 26 | F | M | Indigena | Oficios Varios | 3205011742 | |
| 41 | Joana Silva | 1121205314 | 30-may-87 | 36 | F | M | Indigena | Ama de casa | 3003857535 | |
| 42 | Zoraida Moran del Aguila | 41057270 | 26-may-70 | 53 | F | M | Indigena | Agricultora, Artesana | | |
| 43 | Lucelida del Aguila Moran | 40150710 | 20-feb-68 | 55 | F | M | Indigena | Cocina, oficios varios | | |
| 44 | Juan Chuña Amia | 15888542 | 2-jul-66 | 57 | M | H | Indigena | Oficios Varios | | |
| 45 | Vilma Guerrero | 40150703 | 5-ene-59 | 64 | F | M | Indigena | Agricultura | | |
| 46 | Nelson Paina Curico | 15883863 | 10-dic-54 | 68 | M | H | Indigena | Agricultura, Pesca | | |
| 47 | Lourdes Puriche Cayetano | 40150784 | 18-sep-70 | 53 | F | M | Indigena | Agricultura | | |
| 48 | Odelia Puricho Valerio | 40150865 | 17-ene-73 | 47 | F | M | Indigena | Agricultura, Cocina | 3138354496 | |
| 49 | Honeira Cayetano Ahué | 40150478 | 7-ene-55 | 68 | F | M | Indigena | Oficios Varios | | |
| 50 | Lucioa Macedo Villas | 40150374 | 9-sep-48 | 76 | F | M | Indigena | Agricultura, Cocina | | |
| 51 | Martha Luz Gonzales | 1147684543 | 14/02/1967 | 56 | F | M | Indigena | Tejer, Cocina | 3138385144 | |
| 52 | Johana Tenasoa Ramirez | | 9-dic-17 | 5 | F | M | Indigena | | | |
| 53 | Luz Marina Jara | 40151311 | 30-jul-71 | 54 | F | M | Indigena | Agricultura, Cocina | 3222437926 | |
| 54 | Odila Ahuanain | 40150445 | 20-jun-60 | 63 | F | M | Indigena | Chagra, Cocina, Pesca | 3112879173 | |
| 55 | Orlando Vasquez Macedo | 6565384 | 20-jul-68 | 55 | M | H | Indigena | Docente | 3003809870 | |
| 56 | Oneyi Florez | 1006812452 | 9-ago-95 | 28 | F | M | Indigena | Oficios Varios | 3007156138 | |
| 57 | Olivia Mosambite Hidalgo | 1147684532 | 5-nov-86 | 38 | F | M | Indigena | Oficios Varios | | |
| 58 | German Tenasoa | 6565611 | 5-mar-71 | 52 | M | H | Indigena | Curaca | 3144647615 | |
| 59 | Francisca Paime | 210250669 | | 49 | F | M | Indigena | Agricultura | 3112230811 | |
| 60 | Gabriel Murayan | 18050834 | 14-sep-52 | 67 | M | H | Indigena | Cazador | | |
| 61 | Bertha Coello Pinto | 4150305 | 30-oct-50 | 73 | F | M | Indigena | Artesana | | |
| 62 | Sara Armas | 40150822 | 23-jul-63 | 54 | F | M | Indigena | Artesana, Agricultura, Cocina | 3112822707 | |
| 63 | Sixto Tenorio Rios Cajuache | 18051158 | 14-ene-76 | 46 | M | H | Indigena | Artesana, Cocina | | |
| 64 | Soraina Laulate Gomez | 1122266628 | 1987 | 37 | F | M | Indigena | Cocina | 3105542038 | |
| 65 | Yaritza Soraina Peña | | 8-feb-14 | 4 | F | M | Indigena | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 66 | Luiz Peña | 18051304 | 12-nov-79 | 44 | M | H | Indigena | Pescador, Agricultor | 3138898857 | |
| 67 | Dolly Alemida Ahué | 1122266053 | 3-jul-84 | 39 | F | M | Indigena | Cocina, oficios varios | 3144039038 | |
| 68 | Cris Lopez Ahué | 1006784607 | 11-oct-02 | 21 | M | H | Indigena | | | |
| 69 | Esadith Lopez Ahué | 1122266621 | 26-may-87 | 36 | F | M | Indigena | Cocina, Ludoeducadora, Oficios Varios | 3103600186 | exalop_geminos2007@yahoo.es |
| 70 | Juana Lucy Dasilva Lopez | 1122321621 | 7-may-18 | 5 | F | M | Indigena | | 3105600186 | |
| 71 | Luz Elisa | 40150344 | 5-nov-53 | 70 | F | M | Indigena | Cocina, Agricultura | | |
| 72 | Nibia Castillo Pinro | 40179651 | 7-sep-69 | 54 | F | M | Indigena | Agricultura | | |
| 73 | Pedro Coello | 15876270 | 29-jun-79 | 44 | M | | Indigena | Guia de Turismo | 3112761649 | vozdeselva@yahoo.com |
| 74 | Rocio Perdomo | 59827114 | 28-dic-74 | 48 | F | M | Indigena | Cordinadora Regional | 3124101925 | rocioperdomoerase@gmail.com |
| 75 | Lucero Adriana Blanco Zambrano | 51942484 | 26-feb-70 | 53 | F | N.I | Campesino | Facilitadora Agrosolidaria | 3118578200 | arcoiris2670@gmail.com |
| 76 | Mario German Bonilla Romero | 80264659 | 21-nov-62 | 61 | M | H | Ninguno | Facilitadora Agrosolidaria | 3108024240 | cautaeto@agrosolidaria.org |
| 77 | Johana Melgarejo Arzuza | 41061518 | 4-dic-85 | 37 | F | M | Ninguno | Enlace agrosolidaria | 3132111190 | johanamarzaza@gmail.com |
| 78 | Gladys Gomez Noa | 1149444805 | | | F | | | | 3212011525 | |
| 79 | Yoreli Peña Leon | 1121209914 | | | F | | | | 3022641827 | |
| 80 | Greydy Aldana Candre | 1121198510 | | | F | | | | 3232078414 | |
| 81 | Jhon Teteye | 1131519113 | | | M | | | | 3222519815 | |
| 82 | Prosciña Duarte | 41058043 | | | F | | | | 3214014407 | |
| 83 | Marcela Blanco | 1121061735 | 5-ago-91 | 32 | F | | Ninguno | | 3102228132 | |
| 84 | Hector Miranda | 15879600 | 10-mar-85 | 38 | M | H | Ninguno | Rector | 3204967668 | scarvajalm@gamil.com |
| 85 | Sandra Muez | 60325817 | 13-abr-68 | 55 | F | | Ninguno | Secretaria | 3132892849 | smora@sinchi.org.co |
| 86 | Beatriz Juliana Ahué Gomez | 1122270771 | 3-may-99 | 24 | F | M | Indigena | Artesana, Cocina | | |
| 87 | Isaac Ahuanari Ahué | | 23-dic-16 | 6 | M | H | Indigena | Estudiante | | |
| 88 | Maite Soberon Ahué | | 14-ene-22 | 1 | F | M | Indigena | | | |
| 89 | Maribel Ahué Gomez | 1122269259 | 17-jul-94 | 29 | F | M | Indigena | Artesana, Cocina | | |
| 90 | Julia Gomez Castillo | 40150547 | 28-jul-59 | 64 | F | M | Indigena | Artista | | |
| 91 | Odelia Puricho Valerio | 40150865 | 17-ene-73 | 50 | F | M | Indigena | Artesana, Cocina | | |
| 92 | Michael Miguel Tananta Segura | | | 5 | M | H | Indigena | Estudiante | | |
| 93 | Ramon Coello Guerrero | 18050709 | 30-mar-79 | 51 | M | H | Indigena | Cordinador | 3142857219 | |
| 94 | Vilma Guerrero Candido | 40150705 | 5-jul-59 | 64 | F | M | Indigena | Cocinera, Agricultora, Artesana | | |
| 95 | Honeira Cayetano Ahué | 40150478 | 7-ene-55 | 68 | F | M | Indigena | Ama de casa, oficios varios | | |
| 96 | Nelson Paina Curico | 15886863 | 10-dic-54 | 68 | M | H | Indigena | Agricultor, pescador | | |
| 97 | Matilde Florez Cayetano | 51846601 | 15-nov-65 | 53 | M | H | Indigena | Agricultor, Cocinera | | |
| 98 | Javier Cayetano Ahué | 18050479 | 16-jun-60 | 26 | M | H | Indigena | Represetante legal Asociación de Cacao | 3104346831 | javierea1960@gmail.com |
| 99 | Martin Gregorio Joaquin | 18051109 | 17-jun-75 | 48 | M | H | Indigena | Agricultor | 3144314275 | |
| 100 | Maria Leovina Alneida Poricho | 1122167731 | 1-ago-90 | 33 | F | M | Indigena | Oficios Varios | 3204849575 | |
| 101 | Yexs Raimundo Macedo Puricho | 1006784012 | 24-ene-00 | 23 | M | H | Indigena | Oficios Varios | | |
| 102 | Lorena Patricia Ahué Gomez | 1122270697 | 26-nov-99 | 24 | F | M | Indigena | Oficios Varios | | |
| 103 | Loren Zulany Macedo Ahué | | 9-sep-19 | 4 | F | M | Indigena | | | |
| 104 | Osmaida Macedo Valerio | 40151544 | 27-oct-83 | 40 | F | M | Indigena | Oficios Varios | | |
| 105 | Pastora Guerrero Coello | | | 83 | F | M | Indigena | Artesana, Agricultora | | |
| 106 | Orlando Noriega Angel | 15878679 | 19-feb-83 | 40 | | H | Indigena | Coraca | 3105679906 | orlandonoruega105@gmail.com |
| 107 | Martha Luz Gonzales Chung | 1147684543 | 14-feb-67 | 56 | F | | | Oficios Varios | 3138385144 | |
| 108 | Lucia Macedo Villa | 40150374 | 14-sep-44 | 76 | F | | | Portera | | |
| 109 | Oneyi Florez Bellanca | 1006812452 | 9-ago-95 | 28 | F | M | Indigena | Oficios Varios | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 110 | Alba Ferrara Coello | 40150349 | 7-ago-56 | 67 | F | M | Indigena | Artesana | | |
| 111 | German Tenasoa | 6505644 | 5-mar-71 | 52 | M | H | Indigena | Curoea | 3144647615 | germanyteso@gmail.com |
| 112 | Neylli Maria Macedo | 1131534224 | 22-mar-84 | 34 | F | M | Indigena | Cabildo | 3043347712 | |
| 114 | Nomi Osiris Vasquez | | 30-mar-18 | 5 | F | M | | | | |
| 115 | Thaiz Alejandra Parente Cardona | 1121204082 | 25-nov-07 | 16 | F | M | Indigena | Estudiante | 3114394350 | |
| 116 | Maria Liria Marayaru Sinarahua | 40150813 | 29-nov-72 | 52 | F | M | Indigena | Guardia | 3013810725 | |
| 117 | Jesse Maite Ferreira Florez | 1122271345 | 3-nov-21 | 2 | F | M | Indigena | | | |
| 118 | Widmer Ferreira | 112145284 | 7-sep-93 | 30 | M | H | Indigena | Cabildo | 3007136138 | |
| 119 | Francisca Paime Curico | 40150669 | 11-sep-74 | 49 | F | M | Indigena | Portera | 3112230879 | |
| 120 | Bertha Coello Pinto | 40150305 | 30-oct-50 | 73 | F | M | | Portera | | |
| 121 | Almeida | 40150544 | 18-feb-59 | 64 | F | M | Indigena | Ama de casa | | |
| 122 | Lucia del Aguila | 40175939 | | 75 | F | | | | | |
| 123 | Olga Pinto Pinto | 40150303 | 29-ago-51 | 73 | F | M | Indigena | Artesana, Bailarina | | |
| 124 | Soraina Laulate Gomez | 1122266628 | 20-mar-87 | 37 | F | | Indigena | Ama de casa | | |
| 125 | Odilo Macedo Leon | 158085854 | 15-sep-50 | 71 | M | H | Indigena | Agricultor | | |
| 126 | Jorge Luiz Florez | 1122267150 | 17-sep-88 | 35 | M | H | Indigena | Oficios Varios | | |
| 127 | Lucy Ahue Coello | 40177375 | 15-abr-63 | 60 | F | M | Indigena | Agricultora, Artesana | | |
| 128 | Esadith Lopez Ahué | 1122266621 | 26-may-87 | 37 | F | M | Indigena | Ludoeducadora, Apoyo Logistico | 3105600186 | |
| 129 | Francisca Paime Curico | 40150669 | 11-sep-72 | 48 | F | M | Indigena | Oficios Varios | 3112230871 | |
| 130 | Alba Ferrara Coello | 40150349 | 7-ago-56 | 67 | F | M | Indigena | Agricultora, Artesana | | |
| 131 | Bertha Coello Pinto | 40150305 | 30-oct-50 | 73 | F | M | Indigena | Artesana, Portera | | |
| 132 | Ana Rita Ferreira Coello | 40180060 | 19/,ar/1953 | 73 | F | M | Indigena | Agricultora, Artesana, Oficios Varios | | |
| 133 | Karina Laureano Benitz | 1122167381 | 27-jun-89 | 34 | F | M | Indigena | Ama de casa, Edu. Ambienta | 3228464780 | |
| 134 | Mercedes Sangama Gurrero | 40150963 | 24-sep-66 | 57 | F | M | Indigena | Agricultora, Pescadora, Cocinera | | |
| 135 | Margarita Coello Yumbato | 40150241 | 20-jul-46 | 77 | F | M | Indigena | Oficios Varios, Cocinera, Artesana | | |
| 136 | Olga Pinto Pinto | 40150303 | 29-ago-51 | 73 | F | M | Indigena | Oficios Varios, Artesana, Bailarina | | |
| 137 | Oyeni Florez Bellanca | 1006812452 | 9-ago-95 | 28 | F | M | Indigena | Oficios Varios | | |
| 138 | Jesse Maite Ferreira Florez | 122271345 | 3-nov-21 | 2 | F | M | Indigena | | | |
| 139 | Widmer Ferreira | 1151452814 | 7-sep-93 | 30 | M | H | Indigena | Oficios Varios | | |
| 140 | Lucia Macedo Villa | 40150374 | 09/se´/1944 | 76 | F | M | Indigena | Partera | | |
| 141 | German Tenasoa | 6565644 | 5-mar-71 | 52 | M | H | Indigena | Curaca, Oficios Varios | 3144647615 | |
| 142 | Martha Luz Gonzalez Chung | 1147684543 | 14-feb-67 | 56 | F | M | Indigena | Profesora | 3024256195 | |
| 143 | Wendy Jimenez Sanchez | 1121216063 | 9-jun-96 | 27 | F | M | Indigena | Oficios Varios | 3167122221 | |
| 144 | Martin Gregorio Joaquin | 18051109 | 17-jun-75 | 48 | M | H | | Agricultor | 3144614275 | |
| 145 | Orlando Noruega Angel | 15878679 | 19-feb-83 | 40 | M | H | | Curuca | 3105679906 | |
| 146 | Soraina Laulate Gomez | 1122226628 | 20-may-87 | 37 | F | M | Indigena | Cocinera, Artesana | 3105542038 | |
| 147 | Isney Peña Laulate | | 3-nov-14 | 9 | F | M | Indigena | Artesana | | |
| 148 | Yanita Soraina Peña | | 8-feb-19 | 4 | F | M | Indigena | Cocinera, Artesana | | |
| 149 | Julia Gomez Castillo | 40150547 | 28-jul-59 | 64 | F | M | Indigena | Cocinera, Artesana, Musica | | |
| 150 | Beatriz Juliana Ahué Gomez | 1122270771 | 3-sep-99 | 24 | F | M | Indigena | Cocinera, Artesana | | |
| 151 | Isaac Ahuanaori Ahue | | 23-dic-16 | 6 | M | H | Indigena | | | |
| 152 | Maite Soberon Ahué | | 14-ene-22 | 1 | F | M | Indigena | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 153 | Osmaida Macedo Valerio | 40151544 | 27-oct-83 | 40 | F | M | Indigena | Oficios Varios | | |
| 154 | Yulieth Yusbani Rojas Macedo | 1122267549 | 29-mar-08 | 15 | F | M | Indigena | Estudiante | | |
| 155 | Maria Leovina Alneida Poricho | 1122267631 | 2-ago-90 | 33 | F | M | Indigena | Oficios Varios, Agricultores, Cocinera | 3204849576 | |
| 156 | Lorena Patricia Ahué Gomez | 4122270697 | 26-nov-99 | 24 | F | M | Indigena | Oficios Varios | 3229433680 | |
| 157 | Jorge Luiz Florez | 1122267150 | 17-sep-88 | 35 | M | H | Indigena | Oficios Varios | | |
| 158 | Ana Matilde Florez Almeida | 1122269039 | 5-ene-12 | 11 | F | M | Indigena | Estudiante | | |
| 159 | Dianis Megan Florez | | 29-nov-16 | 7 | F | M | Indigena | Estudiante | | |
| 160 | Matilde Florez Cayetano | 51846661 | 15-nov-65 | 58 | F | M | Indigena | Agricultora | | |
| 161 | Adrien Purichho Florez | 1122268384 | 29-nov-10 | 12 | M | H | Indigena | Estudiante | | |
| 161 | Odelia Puricho Valerio | 40150865 | 17/01/1973 | 50 | F | M | Indigena | Artesana, Cocina | | |
| 162 | Michael Miguel Tananta Segura | | | 5 | M | H | Indigena | Estudiante | | |
| 163 | Sixto Tenorio Rios Cajuache | 18051158 | 14-ene-76 | 46 | M | H | Indigena | Agricultor, Artesano | | |
| 164 | Angelina Manduca Ayambo | 47058914 | 3-feb-81 | 42 | F | M | Indigena | Agricultora, Artesana, Cocinera | 3204198860 | |
| 165 | Honeira Cayetano Ahué | 40150478 | 7-jul-55 | 68 | F | M | Indigena | Agricultora, Costurera | | |
| 166 | Vilma Guerrero Candido | 40150703 | 5/07/1959 | 7 | F | M | Indigena | Cocinera, Agricultora | | |
| 167 | Neyrli Maria Macodo | 1131534224 | 02/22/1984 | 39 | F | M | Indigena | Agricultor, cubildo | 3043347718 | |
| 168 | Nomi Osiris Vasquez | | 30/03/2018 | 5 | F | M | Indigena | Estudiante | | |
| 169 | Maria Liria Murayari Sinarahua | 40150813 | 9/11/1972 | 52 | F | M | Indigena | Guardia Indigena | 3013810725 | |
| 170 | Thaiz Alejandra Parente Cardona | 1121204082 | 25-nov-07 | 16 | F | M | Indigena | Estudiante | 3114394350 | |
| 171 | Lucia Cuella del Aguila | 40175739 | 6-jul-46 | 77 | F | M | Indigena | Artesana | | |
| 172 | Prascilix Peña | 41058614 | 27-ene-80 | 43 | F | M | Indigena | Oficios Varios, Cocinera | | |
| 173 | Pastora Guerrero Coello | | | | F | M | Indigena | Artesana | | |
| 174 | Natalia Mateo Candido | 40150927 | 24-dic-53 | 70 | F | M | Indigena | Agricultora, Medica Tradicional | | |
| 175 | Almeida Cahuache | 40150544 | 18-feb-59 | | F | M | Indigena | Artesada | | |
| 176 | Sara Pinto Peña | 40150254 | 3-ene | 76 | F | M | Indigena | Artesana, Agricultora | | |
| 177 | Nelson Paina Curico | 15886867 | 10-dic-54 | 68 | M | H | Indigena | Agricultor, Pescador | | |
| 178 | Javier Cayetano Ahué | 18050479 | 6-jun-60 | 62 | M | H | Indigena | Represetante legal Asociación de Cacao | 3104346831 | |
| 179 | Ramon Coello Guerrero | 18050709 | 30-mar-72 | 51 | M | H | Indigena | Cordinador | 3142857219 | |
| 180 | Esadith Lopez Ahué | 1122266621 | 26-may-87 | 37 | F | M | Indigena | Ludoeducadora, Cocina | 3105600186 | |
| 181 | Alejandra Martinez Duque | 1070918692 | 16-oct-89 | 34 | F | M | Ninguno | Tallerista | 3112191686 | alejandramartinez930@gmail.com |
| 182 | Luisa Castañeda | 1022995192 | 25-mar-99 | 29 | F | M | Ninguno | Tallerista | 3196164751 | |
| 183 | Manuel Ahué Gomez | 1122269253 | 17-jul-99 | 29 | F | M | Indigena | Artesana | 3204191324 | |
| 184 | Raimundo Macedo Puricho | 1006784012 | 24-ene-00 | 23 | M | H | Indigena | Oficios Varios | | |
| 185 | | | | | | | | | | |
| 186 | | | | | | | | | | |
| 187 | | | | | | | | | | |
| 188 | | | | | | | | | | |
| 189 | | | | | | | | | | |
| 190 | | | | | | | | | | |
| 191 | | | | | | | | | | |
| 192 | | | | | | | | | | |
| 193 | | | | | | | | | | |
| 194 | | | | | | | | | | |
| 195 | | | | | | | | | | |

| N° | Nombre del participante | N° Documento de identidad | Fecha de nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de genero | Grupo étinco | Oficio, Actividad, Rol | Telefono | Correo Electronico |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Yesmedis Ortiz | 22697988 | 26-dic-74 | 48 | F | | Negro y Afrosescendiente | Cocinera y Artesana | 3013381079 | |
| 2 | Maria Lugo | 22695924 | 15-may-48 | 75 | F | | Negro y Afrosescendiente | Cocinera | | |
| 3 | Rosinni Villarreal Camargo | 22696569 | 28-dic-60 | 62 | F | | | Cocina, Modista | 321548561 | |
| 4 | Eliza Narvaez | 22696631 | | 62 | F | | | Cocinera | 3114091709 | |
| 5 | Leidy Hurtado | 22699250 | 8-ene-85 | 39 | F | | Negro y Afrosescendiente | Docente Danza | 3012807053 | |
| 6 | Alain Jose Rivera | 1045758820 | 22-abr-07 | 16 | M | | Negro y Afrosescendiente | Bailarin | 3015240490 | |
| 7 | Jordin Andres Bolivar | 1043105816 | 16-feb-07 | 16 | M | | Negro y Afrosescendiente | Bailarin | 3127075066 | |
| 8 | Yoselin Gutierrez | 1043606579 | 2-feb-09 | 14 | F | | Negro y Afrosescendiente | Bailarin | 3246070000 | |
| 9 | Sharick Rivera | 1043606925 | 25-abr-09 | 14 | F | | Negro y Afrosescendiente | Bailarin | 3014768231 | |
| 10 | Alesandro Fonseca | 1045761760 | 31-mar-08 | 15 | M | | Negro y Afrosescendiente | Bailarin | 3244984310 | |
| 11 | Jam David Tejada | 1044332205 | 28-jul-08 | 15 | M | | Negro y Afrosescendiente | Bailarin | 305322205 | |
| 12 | Yohan Figueroa | 31624276 | 18-jun-05 | 18 | M | | Negro y Afrosescendiente | Bailarin | 3044551358 | |
| 13 | Maria Guerrero Villarreal | 1043605328 | 18-sep-06 | 17 | F | | Negro y Afrosescendiente | Bailarin | 3043740832 | |
| 14 | Zulibeth Garcia Arrieta | 1043606164 | 27-mar-08 | 15 | F | | Negro y Afrosescendiente | Bailarin | 3203295118 | |
| 15 | Anderson Valencia | 1043843347 | 19-oct-07 | 16 | M | | Negro y Afrosescendiente | Bailarin | 3203295118 | |
| 16 | Yanila Torres | 1043605205 | 20-jul-06 | 17 | F | | Negro y Afrosescendiente | Bailarin | 3244979153 | |
| 17 | Leidy Arrieta | 1043605951 | 3-nov-07 | 16 | F | | Negro y Afrosescendiente | Bailarin | 3006828627 | |
| 18 | Alain Rivera | 1045758820 | 23-abr-07 | 16 | M | | Negro y Afrosescendiente | Bailarin | 3015240442 | |
| 19 | Jorge Ramos | 1043605364 | 1-ene-88 | 35 | M | | Negro y Afrosescendiente | Gestor cultural | 3014558448 | |
| 20 | Eduardo Meza | 5504417 | 17-sep-96 | 27 | M | | | Auxiliar de cocina, criador de Pollo | 3244120138 | |
| 21 | Mileides Narvaez | 1043609229 | 12-ene-95 | 28 | F | | | Vendedora | 3023482809 | |
| 22 | Olivia Carvajal | 32691123 | 5-ago-65 | 58 | F | M | | Ama de casa | 3024294670 | |
| 23 | Karen Cerpa | | 7-dic-42 | 30 | F | M | | Ama de casa | 3225190434 | |
| 24 | Alba Cerpa | 5725379 | 30-dic-57 | 65 | F | M | | Ama de casa | 3225190434 | |
| 25 | Marleidys de areo | 1053435096 | 25-abr-93 | 30 | F | M | | Ama de casa | 3206766709 | |
| 26 | Magolis Rodriguez | 104242709 | 27-jul-85 | 35 | F | M | | Ama de casa | 3001132480 | |
| 27 | Srhfanua Bosch | 1002184116 | 6-sep-01 | 22 | F | M | Ninguna | Ama de casa | 3128076553 | |
| 28 | Irina Otero | 1047225377 | 15-nov-98 | 24 | F | M | | Ama de casa | 3024294670 | |
| 29 | Liceth Fonseca | 1043606704 | 5-feb-90 | 33 | F | M | Ninguna | Cocinera | 3003134146 | licethfonsecabrochero2017@gmail.com |
| 30 | Eduardo Meza | 5504417 | 14-sep-96 | 27 | M | H | Ninguna | Auxiliar de cocina | 3244120738 | |
| 31 | Fernando Manzano | 10306207 | 23-abr-85 | 38 | M | | Ninguna | Gestor cultural | 3003018924 | |

| N° | Nombre del participante | N° Documento de identidad | Fecha de nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de genero | Grupo étinco | Oficio, Actividad, Rol | Telefono | Correo Electronico |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Ramiro Chanapicama Machuca | 11616530 | 26-dic-84 | 34 | M | | Indigena | Artesano Guayacan | 3104026310 | |
| 2 | Luz Dari Conchare | 26263851 | | 50 | F | | Indigena | Artesano Guayacan | | |
| 3 | Maria Olia Murrillo | 26263389 | 12-abr-74 | 69 | F | | Negro y Afrodescendiente | Artesano Guayacan | | |
| 4 | Antonio | 1010132452 | 10-abr | 21 | M | | Indigena | | | |
| 5 | Macaria Allin | 26263400 | 11-sep-58 | 64 | F | | Negro y Afrodescendiente | | | |
| 6 | Elizabeth Alvarez Vasquez | 26263563 | 5-jun-73 | 50 | F | | Negro y Afrodescendiente | | | |
| 7 | Rosa de las Nieves M | 2623857 | | | | | | | | |
| 8 | Ludaru Cocha Dojirames | 2623851 | | | | | | | | |
| 9 | Maria Eugenia Velasquez | 2626341 | 22-sep-70 | 53 | F | | Negro y Afrodescendiente | | 3104296695 | |
| 10 | Yasmina Victoria | 26263709 | 15-mar-75 | 48 | F | | Negro y Afrodescendiente | | 3218080761 | |
| 11 | Maria Victoria Mosquera  Mena | 26263494 | 7-nov-68 | 54 | F | | Negro y Afrodescendiente | | 3117842475 | |
| 12 | Bernardina Vasquez | 26263261 | 18-feb-53 | 70 | | | Negro y Afrodescendiente | | 3206502812 | |
| 13 | Maria Olivio Murillo Albeda | 2626389 | 17/04/1959 | 69 | F | | | | 3105071961 | |
| 14 | Esilda Ibarguen Perea | 26263957 | 20-ene-97 | 46 | F | | | | | |
| 15 | Jhorlenny Velasquez | 1077441900 | 8-sep-89 | 34 | F | | | | | |
| 16 | Ramiro C. | 11616530 | 25-dic-84 | 34 | M | | | | | |
| 17 | Maria Materana | 26345560 | 3-dic-78 | 43 | F | | | | | |
| 18 | Maxima Asprilla Palomeque | 36050086 | 14-feb-68 | 55 | F | | | | | |
| 19 | Mariliz | 8926263 | 20-jul-70 | 53 | F | | | | 3123882868 | |
| 20 | Ana Felipa Cordoba | 262636219 | 11-may-63 | 60 | F | | | | 3105187893 | |
| 21 | Isabel Mena Alvarez | 26264870 | 21-may-48 | 75 | F | | | | | |
| 22 | Leornardo Mecha Machuca | 1079292568 | 2004 | 19 | M | | | | | |
| 23 | Omaida Romanza | 35775013 | 31-dic-48 | | F | | | | | |
| 24 | Maria Pia Cuesta | | 28-ene-58 | 72 | F | | | | | |
| 25 | Elaine Perea Chaia | 26263482 | 24-may-70 | 53 | F | | Negro y Afrodescendiente | Ama de casa | 3112475487 | |
| 26 | Crucelima Chala Perea | 3555208 | 5-ene | 70 | F | | Negro y Afrodescendiente | Ama de casa | 3113147759 | |
| 27 | Yomaina Palacios Perea | 1079290954 | 21-jul-09 | 14 | F | | Negro y Afrodescendiente | Estudiante | 3217845504 | |
| 28 | Lus Marina Machoido Charerra | 26263492 | 8-nov-63 | 60 | F | | Negro y Afrodescendiente | Ama de casa | 3235179295 | |
| 29 | Rosa de las Nieves M | 39300800 | 10-dic-64 | 58 | F | | Negro y Afrodescendiente | Artesana | 3105237596 | rosamosquera10@hotmail.com |
| 30 | Bernardina Vasquez | 26263261 | 18-feb-53 | 70 | F | | Negro y Afrodescendiente | Artesana | 3206502812 | |
| 31 | Ana Isabel R.M | 26265046 | 10-may-71 | 52 | F | | Negro y Afrodescendiente | Ama de casa | 3114938166 | |
| 32 | Lila Ruiz | 26330813 | 18-feb-59 | 64 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Ama de casa | 3137513849 | RuizRengifoLila@gmail.com |
| 33 | Yomaira Davila Cuero | 35589924 | 27-sep-77 | 46 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Agente Educativa | 3127221044 | Yomairadavilacuero@gmail.com |
| 34 | Olga Bonilla | 27136009 | 1935 | 86 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Enfermera | | |
| 35 | Billa Maria Mosquera Valderrama | 35696920 | 18/doc/1980 | 43 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Vendedora | 3126851614 | |
| 36 | Flor Mirian Mosquera Murillo | 26330723 | 18-mar-46 | 75 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Panadera | 3116024301 | |
| 37 | Elizabeth E. Rivas | 54252255 | 8-mar-62 | 61 | F | | Negro y Afrodescendiente | Panadera | 3104491154 | elizabeth.08@hotmail.com |
| 38 | Mirna Cortes Valencia | 26331081 | 30-may-66 | 57 | F | | Negro y Afrodescendiente | Panadera , Agricultora | 3125198479 | mirnacortes60@gmail.com |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 39 | Carmelina Carpio Peña | 26338722 | 20-jul-63 | 60 | F | | | Artesana | 3224711600 | |
| 40 | Erody Carpio Peña | 26338768 | 15-jul-70 | 50 | F | | | Comida Tipica del Choco | 3105178272 | |
| 41 | Susana Ibarguen Asprilla | 26330935 | 24-jun-61 | 61 | F | M | | Panadera | 3128570574 | susanaibarguenasprilla@gmail.com |
| 42 | Manuel Eusebio Mosquera Urrutia | 4832994 | 8-feb-64 | 59 | M | H | | Agricultor | 3232024284 | eusebiomosquera8@gmail.com |
| 43 | Iamerson Elias Rivas Cossio | 1133685013 | 18-nov-88 | 34 | M | H | | Agricultor | 3127942949 | Iamersonc18@hotmail.com |
| 44 | Rosa Miquelina Mosquera Urrutia | 54257962 | 17-ago-72 | 51 | F | M | | Manipuladora de alimentos | 3137855650 | mosquerahurrutiarosamiguelina@gmmail.com |
| 45 | Martha Yamila | 26331119 | 9-jun-68 | 55 | F | M | | Manipuladora de alimentos | 3214486060 | |
| 46 | Faisnory Mosquera Mosquera | 1128024390 | 13-ago-89 | 34 | F | M | | Manipuladora de alimentos | 3203413267 | faisnorym@gmail.com |
| 47 | Nubya Perea | 54230027 | oct-58 | 65 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Panadera | 3218177556 | |
| 48 | Sol Marina Mosquera Bermudez | 35589925 | 21-ene-74 | 49 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Ama de casa | 3126376020 | |
| 49 | Ana Crisrtina Cossio | 43168714 | 9-abr-77 | 46 | F | M | | Emprendedora | 3145318074 | |
| 50 | Milena Cordoba Mosquera | 35589256 | 12-jun-72 | 51 | F | M | | Agricultor | 3102599769 | |
| 51 | Amin del Carmen Valencia Urrutia | 4832850 | 16-jul-58 | 65 | M | H | | Agricultor, pesca | 3127407157 | |
| 52 | Yasira Palacios | 35601171 | 22-oct-72 | 52 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Cocina tradicional | 3218833085 | |
| 53 | Encida Hinestroza Mena | 35600725 | 22-mar-65 | 57 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Cocina tradicional | 3228704460 | |
| 54 | Ofilia Romuña Palacios | 43400019 | 14-sep-62 | 60 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Cocina tradicional | 3137228417 | |
| 55 | Ana Claritza Ibarguen Palacios | 1003934688 | 3-mar-96 | 27 | F | M | | Instructora de cocina | 3102677712 | anaclaritza44@gmail.com |
| 56 | Yudi Nileth Abadia Diaz | 1040380305 | 18-jun-98 | 25 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Estudiante | 3217456998 | yudybadiaso@gmail.com |
| 57 | Wendy Teresa Salas Cordoba | 10779969 | 23-ago-04 | 19 | F | M | | Estudiante | 3148509533 | wendysalas092@gmail.com |
| 58 | Yessica Paola Mensoza Blandon | 1128524636 | 28-sep-10 | 30 | F | M | | Estudiante | 3126469059 | yesucamendo01@gmail.com |
| 59 | Yolanda Marmolejo Palacios | 1010126109 | 7-sep-97 | 26 | F | M | | Estudiante | 3145169488 | yolandamarmoteho26@gmail.com |
| 60 | Luz Nereida | 26260553 | 20-dic-77 | 45 | F | M | | | 3117217844 | |
| 61 | Luz Dary Mosquera Pama | 1131185390 | 19-feb-87 | 34 | F | M | | Oficios Varios | 314857220 | |
| 62 | Leidy Rodriguez | 1003928089 | 17-dic-81 | 33 | F | M | | | 3217364349 | |
| 63 | Danny Mirley Renteria | 1077457572 | 27-jun-91 | 30 | F | M | | | 3205527367 | |
| 64 | Diana Marcela Gamboa Valencia | 1077645254 | 26-ene-06 | 15 | F | M | | | 3228698626 | |
| 65 | Luz Estefani Lopez Mosquera | 1078002510 | 31-dic-08 | 14 | F | M | | | 3134667077 | |
| 66 | Rosa Angelica Rentera Victoria | 1077462206 | 3-may-94 | 29 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Estudiante | 3184651134 | rosarentera2020@gmail.com |
| 67 | Kenia Michell Palacios Palacios | 1078003006 | 19-jul-09 | 74 | F | M | | Estudiante | 3126699804 | |
| 68 | Maria Yulieth Serna Gamboa | 1078002660 | 8-feb-09 | 14 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Estudiante | 3122680354 | |
| 69 | Ofelia Cossio | 394019117 | 15(dic/1959 | 63 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Cocina tradicional | 3147561464 | |
| 70 | Xiomara Mosquera Mosquera | 35898177 | 25-ene-89 | 40 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Cocina tradicional | 3103937574 | Xiomara@hotmail.es |
| | Ana Elvia Mosquera Mosquera | 54259380 | 17-abr-67 | 57 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Cocina tradicional | 3113369952 | |
| | Gloria Mosquera | 35894312 | 13-abr-81 | 42 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Cocina tradicional | 3207268895 | |

| N° | Nombre del participante | N° Documento de identidad | Fecha de nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de genero | Grupo étinco | Oficio, Actividad, Rol | Telefono | Correo Electronico |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Edina H. Lucia Hoyos Meza | 48767632 | 15-nov-74 | 48 | F | | Negro y afrodescendiente | Vendedora y artesana | 3122558171 | edna0315@hotmail.com |
| 2 | Jeison Mendoza | 1143334017 | 17-ene-89 | 34 | M | | Ninguno | Cocinero | 3222697329 | jeison_8901m@hotmail.com |
| 3 | Giovanny Campos | 91537507 | 30-ene-85 | 38 | M | | Negro y afrodescendiente | Cocinero | 3023879683 | vanessa0968@hotmail.com |
| 4 | Yesenia Romero Ocon | 1101440303 | 7-nov-85 | 38 | F | | Negro y afrodescendiente | Cocinero | 3153251135 | |
| 5 | Yaniris Jimenez Julio | 64519916 | 19-mar-70 | 53 | F | | Negro y afrodescendiente | Cocinero | | |
| 6 | Lina Marqueza Rodriguez Melendez | 64516234 | 22-abr-54 | 69 | F | M | Negro y afrodescendiente | Gestora Cultural | 3107362778 | limaro75melendez@hotmail.com |
| 7 | Jennyffer Montoya Barquez | 1102827778 | 5-ago-89 | 34 | F | M | Negro y afrodescendiente | Estilista | 3046425420 | montoyajennyffer@gmail.com |
| 8 | Robinson P | 9039549 | 22-jul-64 | 59 | M | H | Negro y afrodescendiente | Juez | 3104739886 | |
| 9 | Neimina Barrios de Hoyos | 64528574 | 17-sep-55 | 68 | F | M | Negro y afrodescendiente | | | |
| 10 | Jorge Luis Almaro | 10109557 | 8-feb-96 | 27 | M | H | Negro y afrodescendiente | Guia Turistico | 3135101477 | |
| 11 | Robinson A. Lozano Molina | 1053836502 | 24-jul-94 | 29 | M | H | Negro y afrodescendiente | Cocinero | 3234304446 | |
| 12 | Mariela Vecino | 64522206 | 5-dic-94 | 42 | F | M | Negro y afrodescendiente | Cocinero | 3009812313 | |
| 13 | Ludis Oncon Blanco | 64520496 | 22-may-69 | 54 | F | M | Negro y afrodescendiente | Cocinero | 3126123673 | Lulcyocon@gmail.com |
| 14 | Adriano Valiente Marquez | 1101876696 | 18-ene-05 | 18 | M | H | Negro y afrodescendiente | Estudiante | 3001124176 | valienteadriano28@gmail.com |
| 15 | Ana Rosa Aparicio | 64525318 | 6-dic-64 | 59 | F | M | Negro y afrodescendiente | Cocinero | | |
| 16 | Rosa Mey Gutierrez | 64517371 | 15-ene-63 | 60 | F | M | Negro y afrodescendiente | Cocinero | 3126605716 | |
| 17 | Yaniris Pardo Gonzalez | 1101461726 | 27-jun-98 | 25 | F | M | Negro y afrodescendiente | Cocinero | 3128933955 | yanipago@hotmail.com |
| 18 | Juan Carlos Ricardo | 1101446105 | 26-may-87 | 36 | M | H | Negro y afrodescendiente | Pescador | 3007912238 | |
| 19 | Julian Blanco Herazo | 1005472716 | 7-mar-00 | 23 | M | H | Negro y afrodescendiente | Pescador | 3044610353 | |
| 20 | Luz Dary Molina | 64524130 | 31-jul-77 | 46 | F | M | Negro y afrodescendiente | Cocinero | 3215109911 | |
| 21 | Genoveba | 232958 | 20-sep-69 | 54 | F | M | Negro y afrodescendiente | Cocinero | 3225870847 | |
| 22 | Katerin Julio Barrio | 1101453392 | | 32 | F | M | Negro y afrodescendiente | Cocinero | 3104084683 | |
| 23 | Vanesa | 1101455810 | 24-abr-95 | 28 | F | M | Negro y afrodescendiente | Cordinadora Sucre | 3114375585 | vanesacarrillo@gmail.com |
| 24 | Rafael | 32450129 | | | | | | | | |
| 25 | Cadlise Barrio | 92449004 | 20-jun-78 | 45 | M | H | Negro y afrodescendiente | Agricultor | 3136900130 | |
| 26 | Angela Carvajal | 1143237265 | feb-91 | 32 | F | M | Negro y afrodescendiente | Emprendedora | 3001124131 | |
| 27 | Jose de la Paz | 3969664 | 23-jul-61 | 62 | M | H | Negro y afrodescendiente | Agricultor | | |
| 28 | Jorge Luis Arrieta | 1109448331 | 5-oct-81 | 42 | M | H | Negro y afrodescendiente | Agricultor | 3044550453 | |
| 29 | Ana Cruz Ocon | 64519915 | 20-may-70 | 53 | F | M | Negro y afrodescendiente | Cocinero | 3146851599 | |
| 30 | Noris Palomino Aparicio | 32936799 | 10-nov-84 | 39 | F | | Negro y afrodescendiente | Cocinero | 3002483040 | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 31 | Michelis Julio Padilla | 64526152 | 15-jul-84 | 39 | F | | Negro y afrodescendiente | Vendedora | 3022451926 | |
| 32 | Yulieth Meza Jimenez | 1101443226 | dic-87 | 36 | F | | | Cocinero | 3113141260 | |
| 33 | Cristina Torres | | 19-dic | 56 | F | | | Cocinero | 3113141260 | |
| 34 | Jose Herazo Torrez | 73138790 | 24-may-65 | 58 | M | | | Agricultor | 3044455742 | |

3-dic

| N° | Nombre del participante | N° Documento de identidad | Fecha de nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de genero | Grupo étinco | Oficio, Actividad, Rol | Telefono | Correo Electronico |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Francisca Paima | 40150659 | 11-sep-72 | 48 | F | M | Indigena | Oficios varios | 3112230871 | |
| 2 | Alba Ferreira Coello | 40150349 | 7-ago-56 | 67 | F | M | Indigena | Agricultora - Artesana | | |
| 3 | Bertha Coello Pinto | 40150305 | 30-oct-50 | 73 | F | M | Indigena | Artesana - Partera | | |
| 4 | Ana Rita Ferreira Coello | 40180060 | 19-mar-53 | 70 | F | M | Indigena | Agricultora - Artesana - Oficios varios | | |
| 5 | Karina Laureano Benitez | 1122267381 | 27-jun-89 | 34 | F | M | Indigena | Ama de casa - Edu. Ambiental | 3228464780 | |
| 6 | Mercedes S. Guerrero | 40150963 | 24-sep-66 | 57 | F | M | Indigena | Agricultora - Pescadora - Cocinera | | |
| 7 | Margarita Coelo Yumbato | 40150241 | 20-jul-46 | 77 | F | M | Indigena | Oficios varios - Cocinera - Artesana | | |
| 8 | Olga Pinto Pinto | 40150303 | 29-ago-51 | 73 | F | M | Indigena | Oficios varios - Artesana - Bailarina | | |
| 9 | Oneyi Florez Bellanca | 1006812452 | 9-ago-95 | 28 | F | M | Indigena | Oficios varios | | |
| 10 | Jesse Maite Ferreira Florez | 1122271345 | 3-nov-21 | 2 | F | M | Indigena | | | |
| 11 | Widmer Ferreira Jaba | 1151452814 | 7-sep-93 | 30 | M | H | Indigena | Oficios varios | | |
| 12 | Lucia Macedo Villa | 40150374 | 9-sep-44 | 76 | F | M | Indigena | Partera | | |
| 13 | German Tenasoa Aracari | 6565644 | 5-mar-71 | 52 | M | H | Indigena | Curaca -Oficios Varios | 3141647615 | |
| 14 | Martha Luz Gonzalez Chung | 1147684543 | 14-feb-67 | 56 | F | M | Indigena | Profesora | 3024256195 | |
| 15 | Wendy Jimenez Sanchez | 1121216063 | 9-jun-96 | 27 | F | M | Indigena | Oficios varios | 3167127721 | |
| 16 | Marin Gregorio Joaquin | 18051109 | 6-jul-75 | 48 | M | H | | Agricultor | 3144614275 | |
| 17 | Orlando Noriega Angel | 15878679 | 19-feb-83 | 40 | M | H | | Curaca | 3105679906 | |
| 18 | Soraina Laulate Gomez | 1122226628 | 20-may-87 | 37 | F | M | Indigena | Cocinera - Artesana | 3105542038 | |
| 19 | Isney Peña Laulate | | 3-nov-14 | 9 | F | M | Indigena | Artesana | | |
| 20 | Yanita Soraina Peña L. | | 8-feb-19 | 4 | F | M | Indigena | Artesana | | |
| 21 | Julia Gomez Castillo | 40150547 | 28-jul-59 | 64 | F | M | Indigena | Cocinera - Artesana - Música | | |
| 22 | Beatriz Juliana Ahué Gomez | 1122270771 | 3-sep-99 | 24 | F | M | Indigena | Cocinera - Artesana | | |
| 23 | Isaac Ahuanari Ahué | | 23-dic-16 | 6 | M | H | Indigena | | | |
| 24 | Maite Soberun Ahué | | 14-ene-22 | 1 | F | M | Indigena | | | |
| 25 | Osmeida Macedo Valerio | 40151544 | 27-oct-83 | 40 | F | M | Indigena | Oficios varios | | |
| 26 | Yulieth Yusbani Rojas Macedo | 1122267549 | 29-mar-08 | 15 | F | M | Indigena | Estudiante | | |
| 27 | María Leovina A. Puricho | 1122267637 | 1-ago-90 | 33 | F | M | Indigena | Oficios varios - Agricultora - Cocinera | 3204849576 | |
| 28 | Lorena Patricia Ahué Gomez | 4122270697 | 26-nov-99 | 24 | F | M | Indigena | Oficios varios | 3229433680 | |
| 29 | Jorge Luis P. Cayetano | 1122267150 | 17-sep-88 | 35 | M | H | Indigena | Oficios varios | | |
| 30 | Ana Matilde Florez Almeida | 1122269039 | 5-ene-12 | 11 | F | M | Indigena | Estudiante | | |
| 31 | Dianis Megan Florez H. | | 29-nov-16 | 7 | F | M | Indigena | Estudiante | | |
| 32 | Matilde Forez Cayetano | 51846601 | 15-nov-65 | 58 | F | M | Indigena | Agricultora | | |
| 33 | Adrian Puricho Florez | 1122268384 | 24-abr-10 | 12 | M | H | Indigena | Estudiante | | |
| 34 | Odelia Purichi Valerio | 40150865 | 17-ene-73 | 50 | F | M | Indigena | Artesana - Cocinera | | |
| 35 | Michael M. Toronro | | | 5 | M | H | Indigena | Estudiante | | |
| 36 | Sixto Tenorio Rios Cahuache | 18051158 | 14-ene-76 | 46 | M | H | Indigena | Agricultor - Artesano | | |
| 37 | Angelina Manduca Ayambo | 47058914 | 3-feb-81 | 42 | F | M | Indigena | Agricultora - Artesana - Cocinera | 3204198860 | |
| 38 | Honeira Cayetano Ahué | 40150478 | 7-jul-55 | 68 | F | M | Indigena | Agricultora -Costurera | | |
| 39 | Vilma Guerreri | 40150703 | 5-ene-59 | 74 | F | M | Indigena | Cocinera - Agricultora | | |
| 40 | Neylli Maria Macedo | 1131534224 | 22-feb-84 | 39 | F | M | Indigena | Agricultora - Cabildo | 3043347712 | |
| 41 | Nomi Osiris Vasquez Macedo | | 30-mar-18 | 5 | F | M | Indigena | Estudiante | | |
| 42 | Maria Liria Murayari Sinarahua | 40150813 | 29-nov-72 | 52 | F | M | Indigena | Guardia Indigena | 3013810725 | |
| 43 | Thaiz Alejandra Cardona | 1121204082 | 25-nov-07 | 16 | F | M | Indigena | Estudiante | 3114394350 | |
| 44 | Lucia Cuellar del Aguila | 40175739 | 6-jul-46 | 77 | F | M | Indigena | Artesana | | |
| 45 | Prascilix Peña Mateo | 41058614 | 27-ene-80 | 43 | F | M | Indigena | Oficios varios - Cocinera | | |
| 46 | Pastora Guerrero Coello | | | | F | M | Indigena | Artesana | | |
| 47 | Natalia Mateo Candido | 40150927 | 24-dic-53 | 70 | F | M | Indigena | Agricultora - Medica Tradicional | | |
| 48 | Nursa Almeida Cahuache | 40150544 | 18-feb-59 | | F | M | Indigena | Artesana | | |
| 49 | Sara Pinto Peña | 40150254 | 3-ene | 76 | F | M | Indigena | Artesana - Agricultora | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 50 | Nelson Paima Curico | 15886863 | 10-dic-54 | 68 | M | H | Indigena | Agricultor - Pescador | | |
| 51 | Javier Cayetano Ahué | 18050479 | 6-jun-60 | 62 | M | H | Indigena | Representante legal Asociaciόm Productora de Cacao | 3104346831 | |
| 52 | Ramon Coello Guerrero | 18050709 | 30-mar-72 | 51 | M | H | Indigena | Cordinador | 3142857219 | |
| 53 | Pedro V | 18876270 | 24-jun-79 | 44 | M | H | | | 3112761649 | |
| 54 | Esadith Lopez Ahué | 1122266621 | 26-may-87 | 37 | F | M | Indigena | Ludoeducadora - Cocinera | 3105600186 | |
| 55 | Alejandra Martinez Duque | 1070918692 | 16-oct-89 | 34 | F | M | Ninguno | Tallerista | 3112191686 | alejandramartinez930@gmail.xom |
| 56 | Luisa Castañeda | 1022995192 | 25-mar-99 | 29 | F | M | Ninguno | Tallerista | 3196164751 | |
| 57 | Marivel Ahué Gomez | 1122269253 | 17-jul-94 | 29 | F | M | Indigena | Artesana | 3204191329 | |
| 58 | Yexs Raimundo Macedo Puricho | 1006784012 | 24-ene-00 | 23 | M | H | Indigena | Oficios varios | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

| N° | Nombre del participante | N° Documento de identidad | Fecha de nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de genero | Grupo étinco | Oficio, Actividad, Rol | Telefono | Correo Electronico |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Beatiz Juliana Ahué Gomez | 1122270771 | 3-abr-99 | 24 | F | M | Indigena | Atesana - Cocinera | | |
| 2 | Isaac Ahuanari Ahué | | 23-dic-16 | 6 | M | H | Indigena | Estudiante | | |
| 3 | Maite Soberon Ahué | | 14-ene-22 | 1 | F | M | Indigena | | | |
| 4 | Maribel Ahué Gomez | 1122269253 | 17-jul-94 | 24 | F | M | Indigena | Artesana - Cocinera | | |
| 5 | Julia Gomez Castillo | 40150547 | 28-jul-59 | 64 | F | M | Indigena | Artista | | |
| 6 | Odelia Puricho Valerio | 40150865 | 17-ene-73 | 50 | F | M | Indigena | Artesana - Cocinera | | |
| 7 | Michael Miguel Tananta Segura | | | 5 | M | H | Indigena | Estudiante | | |
| 8 | Ramon Coello Guerrero | 18050709 | 30-mar-79 | 31 | M | H | Indigena | Cordinador | 3142857219 | |
| 9 | Vilma Guerreri Candido | 40150703 | 5-jul-59 | 64 | F | M | Indigena | Cocinera - Agricultora - Artesana | | |
| 10 | Honeira Cayetano Ahué | 40150478 | 7-ene-55 | 68 | F | M | Indigena | Ama de casa - Oficios varios | | |
| 11 | Nelson Paima Curico | 15226863 | 10-dic-54 | 68 | M | H | Indigena | Agricultor - Pescador | | |
| 12 | Matilde Florez Cayetano | 51846601 | 15-nov-65 | 53 | F | M | Indigena | Agrilcultora - Cocinera | | |
| 13 | Javier Cayetano Ahué | 18050479 | 16-jun-60 | 62 | M | H | Indigena | Representante legal Asociasión de Cacao | 3104346831 | javier1960@gmial.com |
| 14 | Martin Gregorio Joaquin | 18051109 | 17-jun-75 | 48 | M | H | Indigena | Agricultor | 3144314275 | |
| 15 | Maria Leovina A. Puricho | 1122267731 | 1-ago-90 | 33 | F | M | Indigena | Oficios varios | 3204849575 | |
| 16 | Yexs Raimundo Macedo Puricho | 1006784012 | 24-ene-00 | 23 | M | H | Indigena | Oficios varios | | |
| 17 | Lorena Patricia Ahué Gomez | 1122270697 | 26-nov-99 | 24 | F | M | Indigena | Oficios varios | | |
| 18 | Loren Zulany Macedo Ahué | | 9-sep-19 | 4 | F | M | Indigena | | | |
| 19 | Osmaida Macedo Valreio | 40151544 | 27-oct-83 | 40 | F | M | Indigena | Oficios varios | | |
| 20 | Pastora Guerrero Coello | | | 83 | F | M | Indigena | Artesana - Agricultura | | |
| 21 | Orlando Noriega Angel | 15878679 | 19-feb-83 | 40 | M | H | | Coraca | 3105679906 | |
| 22 | Martha Luz M. Chung | 1147684543 | 14-feb-67 | 56 | F | | | Oficios varios | 3138385144 | |
| 23 | Lucia Macedo Villa | 40150374 | 14-sep-44 | 76 | F | M | | Partera | | |
| 24 | Oneyi Florez Ballanca | 1006812452 | 9-ago-95 | 28 | F | M | Indigena | Oficios varios | | |
| 25 | Alba Ferrerra Coello | 40150349 | 7-ago-56 | 67 | F | M | Indigena | Artesana | | |
| 26 | German T. | 6505644 | 5-mar-71 | 52 | M | H | Indigena | Curuca | 3144647615 | |
| 27 | Neylli Maria Macedo | 1131534224 | 22-mar-84 | 39 | F | M | Indigena | Cabildo | 3043347712 | |
| 28 | Nomi Osiris Vasquez | | 30-mar-18 | 5 | F | M | | | | |
| 29 | Thaiz Alejandra Parente Cardona | 1121204082 | 25-nov-07 | 16 | F | M | Indigena | Estudiante | 3114394350 | |
| 30 | Maria Liria Murayari Sinarahua | 40150813 | 39/nov/1972 | 52 | F | M | Indigena | Guardia | 3013810725 | |
| 31 | Jesse Maite Ferreira | 1122271345 | 3-nov-21 | 2 | F | M | Indigena | | | |
| 32 | Widmer Ferreira | 112145284 | 7-sep | 30 | M | H | Indigena | Cabildo | 3007156138 | |
| 33 | Francisca Paime Curico | 40150669 | 11-sep | 49 | F | M | Indigena | Portera | 3112230879 | |
| 34 | Nursa Almeida Cahuache | 40150544 | 18-feb-59 | | F | M | Indigena | Artesana | | |
| 35 | Lucia Cuellar del Aguila | 40175739 | 6-jul-46 | 77 | F | M | Indigena | | | |
| 36 | Olga Pinto Pinto | 40150303 | 29-ago-51 | 73 | F | M | Indigena | Artesana - Bailarina | | |
| 37 | Soraina Laulate Gomez | 1122266628 | 20-mar-87 | 37 | F | M | Indigena | Ama de casa | | |
| 38 | Odilon Macedo Leon | 158085854 | 15-sep-50 | 71 | M | H | Indigena | Agricultor | | |
| 39 | Jorge Luis Florez | 1122267150 | 17-sep-88 | 35 | M | H | Indigena | Oficios varios | | |
| 40 | Lucy Ahué Coello | 40177375 | 15-abr-63 | 60 | F | M | Indigena | Agricultora - Artesana | | |
| 41 | Esadith Lopez Ahué | 1122266621 | 26-may-87 | 37 | F | M | Indigena | Ludoeducadora - Apoyo Logistico | 3105600186 | |
| 42 | | | | | | | | | | |
| 43 | | | | | | | | | | |
| 44 | | | | | | | | | | |
| 45 | | | | | | | | | | |
| 46 | | | | | | | | | | |

| N° | Nombre y Apellidos | Cargo | Entidad/Dependecia | Telefono | Correo electronico |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Nancy Jayariyu | | Museo | 3216855359 | |
| 2 | Yury Almanza | Apoyo | Hotel | 3017775210 | romzuhotel@gmail.com |
| 3 | Gina Perez | | Restaurante | 3127710528 | pginagogo@gmail.com |
| 4 | Norma Perez | | Restaurante | 3013510145 | nmperez0122@gmail.com |
| 5 | María Caro | | Restaurante | 3113516826 | mariaeugeniacaro525@gmail.com |
| 6 | Yuli Mar Lopez G | Madre cabeza de familia | Restaurante | 3103599093 | yulilopezgonzalez9@gmail.com |
| 7 | Aida Rosa Martinez | Madre cabeza de familia | Restaurante | 3013215524 | aidarosamartinez@gmail.com |
| 8 | Amadelsy Mejia | Comerciante | Restaurante | 3126944459 | amadelsym63@gmail.com |
| 9 | Claudia Martinez | Guia Turistica | Manaure-Restaurante | 3136057722 | claumartinezjimenez40@gmail.com |
| 10 | Andy Mundiolas | Tesorera | C.A.L.D Tigrera | 3202432805 | amld201@hotmail.com |
| 11 | Agrimaldo M. S. | | C.A.L.D | 3008536274 | |
| 12 | Luisa Rojas Negrete | Rep. Legal | Restaurante | 3016961779 | rojasluisa613@gmail.com |
| 13 | Andres Fince Lopez | Rep. Legal | A.S.Epijajirawa | 3114125916 | andre.fince@gmail.com |
| 14 | Duba Jose Martinez | Venta | Reposteria | 3028506265 | dubanjose.09@gmail.com |
| 15 | Randy Montiel Pushaina | Chef | Reposteria | 3215936298 | dubanjose.09@gmail.com |
| 16 | Aleinis Milena Torres Fuentes | Salubrista | Venta de comidas | 3232870668 | aleis-2077@hotmail.com |
| 17 | Masalis Fuentes A. | Artesana | Venta de artesanias | 3216696591 | |
| 18 | Angela Fuentes A | Tec. Cocina | Restaurante | 3216696591 | rosalbapfuentes@gmail.com |
| 19 | Juana Gutierrez | Comerciante | Restaurante | 3182737914 | juanagutierrezpaeea@gmail.com |
| 20 | Kelly Medina Gutierrez | Lider | Cubildo | 3007822001 | kelmedina@hotmail.com |
| 21 | Gina Perez Suarez | Comerciante | Restaurante | 3127710528 | pginagogo@gmail.com |
| 22 | Norma Perez | Comerciante | Restaurante | 3013510145 | nmperez0122@gmail.com |
| 23 | Tania Redondo G. | Manipuladora | G.S.E El santuario | 3005489281 | colisrisantuario@hotmail.com |
| 24 | Erika Navarro | Manipuladora | Manaure-Restaurante | 3135681416 | erikunidos@gmail.com |
| 25 | Rosalba Epiayu | Manipuladora | Manaure-Restaurante | 3022837980 | |
| 26 | Duban Martinez Montiel | Venta | Reposteria | 3028506265 | dubanjosemartinez.09@gmail.com |
| 27 | Randy Montiel Pushaina | Chef | Reposteria | 3215936298 | rymontiel@misena.edu.co |
| 28 | Nancy Jayariyu | | Museo | 32168555359 | jpushaina88@gmail.com |
| 29 | Omaira Uriana | T. Campo | Museo | 3108228334 | dasaim42829@hotmail.com |
| 30 | Kelly Medina Gutierrez | Miembro | Cabildo Kaiwa | 3007822001 | yaykerlmedina@hotmail.com |
| 31 | Yelana Gutierrez P. | Comerciante | Restaurante | 3182767914 | yaykerlmedina@hotmail.com |
| 32 | Yury Almanza | Apoyo | Hotel | 3017775210 | romzuhotel@gmail.com |
| 33 | Yuseth Barrios | Lider Juvenil | Consejo | 3016266005 | yusethbr@gmail.com |
| 34 | Luisa Rojas Negrete | Rep. Legal | Restaurante | 3016961779 | rojasluisa613@gmail.com |
| 35 | Agrimaldo Barrios | E.S | C.A.L.D Asociación | 3008536274 | |
| 36 | Andry M. S | TS | C.A.L.D Tigrera | 3202432805 | amcs201@gmail.com |
| 37 | Claudia Martinez | Aux. Cocina | Manaure-Restaurante | 3136057722 | claumartinezjimenez40@gmail.com |
| 38 | María Caro | | Restaurante | 3113516820 | mariaeugeniacaro525@gmail.com |
| 39 | Aida Rosa Martinez | Gastronomia | Restaurante | 3013215524 | aidarosamartinez@gmail.com |
| 40 | Yuli Mar Lopez G | Gastronomia | Restaurante | 3103599093 | yulilopezgonzalez9@gmail.com |
| 41 | Gina Perez Suarez | Gastronomia | Restaurante | 3127710528 | pginagogo@gmail.com |
| 42 | Norma Perez | Gastronomia | Restaurante | 3114396543 | nmperez0122@gmail.com |
| 43 | Zania Redondo G. | Manipuladora | G.A Ecoturismo | 3005489281 | colibrisantuario@hotmail.com |
| 44 | Aleinis Milena Torres Fuentes | Salubrista | Venta de comidas | 3132870668 | |
| 45 | Masalis Fuentes A. | Tejedora | Venta de artesanias | 3216696592 | |
| 46 | Angela Fuentes A | Tec. Cocina | Restaurante | 3216696591 | rosalbapfuentes@gmail.com |
| 47 | Adelaida B. R | Gestor Cultural | C.A.L.D Tigrera | 3023054406 | coafladi@gmail.com |
| 48 | Francisco L. | Gestor | C.A.L.D Tigrera | 3023054406 | asociacionahes@gmail.com |
| 49 | Andres Fince Lopez | Rep. Legal | A.S.Epijajirawa | 3114135916 | andre.fince@gmail.com |
| 50 | Erika Navarro | Manipuladora | Manaure-Restaurante | 3135681416 | erikunidos@gmail.com |
| 51 | Rosalba Epiayu | Manipuladora | Manaure-Restaurante | 3022837960 | wayuros@gmail.com |
| 52 | | | | | |
| 53 | | | | | |
| 54 | | | | | |
| 55 | | | | | |
| 56 | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 57 | | | | | |
| 58 | | | | | |
| 59 | | | | | |

| N° | Nombre del participante | N° Documento de identidad | Fecha de nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de genero | Grupo étinco | Oficio, Actividad, Rol | Telefono | Correo Electronico |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Luz Elena Santero Villadiego | 1100535314 | 19-oct-07 | 16 | F | | Indigena | | | |
| 2 | Lesnedis Benitez Padilla | 1100337420 | 21-sep-92 | 31 | F | | Indigena | Cocinera tradicional | 3108487940 | lesnedis92@gmail.com |
| 3 | Santiago Villadego | 1100338455 | 20-ene-95 | 28 | M | | | Cocinera tradicional | 3148767673 | |
| 4 | Yarledys Solano Suarez | 1100335434 | 1-sep-89 | 34 | F | | | Cocinera - Artesana | 3108402127 | |
| 5 | Luz Adi Santero | 1100337004 | 14-jul-92 | 31 | F | | | Artesana | 3103390478 | |
| 6 | Mileidis S. | 1100334693 | 17-jul-03 | 18 | F | M | Indigena | | 3204789451 | milisantero@gmail.com |
| 7 | Maribel Izquierdo Jurado | 23030347 | 1-nov-80 | 43 | F | | | Cocinera tradicional | 3107056611 | |
| 8 | Katerine Zabaleta C. | 1100332560 | 23-abr-87 | 37 | F | | | Cocinera Tradicional - Artesana - Emprendedora | 3107276872 | |
| 9 | Yenis Diaz Arisal | 1123030458 | 14-nov-77 | 46 | F | | | Cocinera tradicional | 3248211470 | |
| 10 | Jennie Leal | 39010689 | 1961 | 60 | F | | | Cocinera | 3132941377 | |
| 11 | Eidy Luz Gazaban Noble | 1100332860 | 20-ene-92 | 30 | F | | | Cocinera - Agente educativa | 3027170799 | eidygazaban@gmail.com |
| 12 | Enelvis Solano | 1100333119 | 5-feb | 36 | F | M | | Artesana | 3207401280 | |
| 13 | Yelena Noble Conde | 23030355 | 16-jul-82 | 41 | F | M | Indigena | Cocinera tradicional | 3148535956 | yelenanoble1982@gmail.com |
| 14 | Virleiner Santero Clemente | 1100340431 | 26-sep-99 | 23 | F | M | | Artesana | 3016484691 | |
| 15 | Margenis Clemente Quintero | 32980326 | 11-ene-67 | 56 | F | M | | Artesana | 3016484691 | |
| 16 | Keis Almanza Ciprian | 23030640 | 28-jun-83 | 40 | F | | Indigena | Artesana | 3127294078 | |
| 17 | Sugey Arrieta | 64589141 | 10-mar-79 | 43 | F | | Indigena | Artesana | 3142393782 | |
| 18 | Dominga Estrada | 23031196 | 17-abr-60 | 62 | F | | Indigena | Artesana | 3113946217 | |
| 19 | Diana Ciprian | 23030019 | 30-jul-76 | | F | | Indigena | Artesana | 3215280695 | |
| 20 | Katia Hernandez Beltran | 1100339512 | 24-nov-92 | 29 | F | | Indigena | Artesana | 3235394848 | |
| 21 | Letis Hernandez Beltran | 1100339512 | 17-abr-97 | 26 | F | | Indigena | Artesana | 3244228163 | |
| 22 | A. Saledo Peña | 23030015 | 2-jul-76 | 48 | F | | Indigena | Artesana | 3218005707 | |
| 23 | Jaime Solano Reyes | 92671785 | 12-dic-79 | 43 | M | | Indigena | Oficios Varios | 3122985108 | |
| 24 | Maryoris Ciprian | 1030240105 | 29-dic-08 | 14 | F | | Indigena | Estudiante | | |
| 25 | Nelly | 322980328 | 8-ene-59 | 56 | F | | Indigena | | | |
| 26 | Dafen Peña | 23029905 | 28-may-78 | 45 | F | | Indigena | Cocinera tradicional - Artesana | | |
| 27 | Verania Ciprian | 32980109 | 31-ene-54 | 69 | F | | Indigena | Cocinera - Artesana | 3217564079 | |
| 28 | Yesenia Romero Ocon | 1101440303 | 7-nov-85 | 38 | F | | Negro y Afrodescendiente | Cocinera | 3153251135 | |
| 29 | Robinson A. Lozano | 1053836502 | 22-jul-94 | 29 | M | H | Negro y Afrodescendiente | Oficios Varios | | robinsonloz1994@hotmail.com |
| 30 | Vanesa Carrillo | 11014531819 | 25-abr-93 | 30 | F | M | Negro y Afrodescendiente | Cocinera | 3114375585 | |
| 31 | Lesnedis Benitez Padilla | 1100337420 | 21-sep-92 | 31 | F | M | Indigena | Cocinera tradicional | 3108487940 | lesnedis92@gmail.com |
| 32 | Onix Maida Padilla Bermudez | 25888690 | 3-dic-59 | 63 | F | M | Indigena | Cocinera tradicional | 3217868850 | |
| 33 | Mileidis S. | 1100334693 | 13-jul-05 | 18 | F | M | Indigena | | 3204789957 | |
| 34 | Yarledys Solano Suarez | 1100335434 | 1-sep-89 | 34 | F | M | Indigena | Artesana | 3108402127 | |
| 35 | Israel Zabaleta Peña | 1100335704 | 30-mar-90 | 33 | M | H | Indigena | Agricultor | 3137813433 | |
| 36 | Luz Elena Santero Villadiego | 1100335314 | 19-oct-07 | 16 | F | M | Indigena | | 3204789057 | |
| 37 | Celenis Santero Villadiego | 1100338455 | 24-ene-95 | 28 | F | M | | Cocinera tradicional | 3148767673 | |
| 38 | Emilia Salcedo Sierra | 23030608 | 3-mar-81 | 42 | F | M | | Cocinera tradicional - Artesana | 3134789933 | emilcesalcedo1981@gmail.com |
| 39 | Mary Roquero | 23030383 | 23-dic-80 | 42 | F | M | | Cocinera tradicional - Artesana | 3225322016 | marqroqueme23@gmail.com |
| 40 | Senaida De la Cruz | 50881198 | 3-sep-88 | 56 | F | M | | Cocinera tradicional - Artesana | 32347899218 | |
| 41 | Luz Adi Santero | 1100337004 | 17-jul-93 | 31 | F | M | | Cocinera tradicional - Artesana | 3103390478 | |
| 42 | Milira Zuboleta | 64518630 | 16-jul-73 | 50 | F | M | | Cocinera tradicional - Artesana | 3149419922 | |
| 43 | Yelena Noble Conde | 23030355 | 16-jul-82 | 41 | F | M | Indigena | Capitana Lider | 3148535956 | yelenanoble1982@gmail.com |
| 44 | Dominga Estrada | 23031196 | 17-abr-60 | 62 | F | M | Indigena | Artesana | 3113946217 | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 45 | Janine Jimenez Leon | 39010689 | 22-ene-61 | 60 | F | M | Indigena | Artesana | 3132941377 | |
| 46 | Yarleis Hernandez | 1005417872 | 3-feb-99 | 24 | F | M | | | 3238936661 | |
| 47 | Danna Florez | 1100334790 | 15-ago-03 | 17 | F | M | | | 3025551363 | dannaflorez1408@gmail.com |
| 48 | Nuris Media | 32980190 | 25-dic-55 | 67 | F | M | | Artesana | 3103988713 | |
| 49 | Carolina Sierra Salcedo | 1005417852 | 2-feb-97 | 26 | F | M | Indigena | Cocinera tradicional | 3218005701 | carolinadejesus950612@gmail.com |
| 50 | Jaime Solano Reyes | 92671785 | 12-dic-79 | 43 | M | H | | Oficios Varios | 3122985108 | |
| 51 | Edetra G. C. | 32980250 | 19-mar-60 | 63 | F | M | | | | |
| 52 | Katerine Zabaleta C. | 1100332560 | 23-abr-86 | 37 | F | M | | Cocinera tradicional - Artesana - Emprendedora | 3107276872 | zabaletakateriene23@gmail.com |
| 53 | Deinir Peña | 23629905 | 28-may-78 | 45 | F | M | | Cocinera tradicional - Artesana - Emprendedora | | |
| 54 | Margenis Clemente Quintero | 32980326 | | 55 | F | M | | Cocinera - Artesana | | |
| 55 | Virleiner Santero Clemente | 1100340431 | 26-sep-99 | 24 | F | M | | Artesana | 3016484691 | |
| 56 | Enelvis Solano | 1100333119 | 5/fab/1987 | 36 | F | M | | Artesana | 3207401280 | |
| 57 | Maryoris Ciprian | 1030240705 | 29-dic-08 | 14 | F | M | | Estudiante | | |
| 58 | Nelly Santero | 32980328 | 5-ene-65 | 56 | F | M | | Artesana | | |
| 59 | Yesenia Romero Ocon | 1101440303 | 7-nov-85 | 38 | F | | Negro y Afrodescendiente | Cocinera | 3153251135 | |
| 60 | | | | | | | | | | |
| 61 | | | | | | | | | | |
| 62 | | | | | | | | | | |
| 63 | | | | | | | | | | |
| 64 | | | | | | | | | | |
| 65 | | | | | | | | | | |
| 66 | | | | | | | | | | |
| 67 | | | | | | | | | | |
| 68 | | | | | | | | | | |
| 69 | | | | | | | | | | |
| 70 | | | | | | | | | | |
| 71 | | | | | | | | | | |
| 72 | | | | | | | | | | |
| 73 | | | | | | | | | | |

# INFORME DE BALANCE DE TRABAJO REALIZADO Y OPORTUNIDADES DE LA LÍNEA EDITORIAL

## 1. EL AUTÉNTICO SABOR CALEÑO

Durante los meses de septiembre y octubre se realizó el libro el Auténtico sabor caleño que consistió en levantar la memoria de las tres ediciones del concurso de cocina El Auténtico sabor caleño que se realizó en Cali a partir de 2021, a través de la Secretaría de Turismo.

La idea inicial era hacer un recetario, pero desde la línea editorial se propuso recoger las voces de las cocineras y cocineros que participaron en el concurso, para ello, se entrevistaron a los 32 finalistas, los cuales, en entrevistas abiertas, hablaron sobre su vida personal, cómo aprendieron y cómo fue su participación en el concurso.

Igualmente, un fotógrafo contratado por la Secretaría de Turismo, se encargó de fotografiar a los personajes y a los productos.

Además de las historias, la publicación traza un mapa de memoria de la gastronomía de la ciudad y de Cali, pues los personajes no solamente hablan de cocina sino que cuentan sobre sus barrios, sus orígenes y esto ayuda a trazar dicho mapa. Es importante resaltar que se rescatan recetas y saberes que están a punto de perderse.

Este tipo de productos editoriales es una forma diferente de presentar la memoria de un evento y de una ciudad, asimismo, la circulación digital e impresa hace que diverso público pueda acceder a ella y enterarse de la historia de la cocina caleña.

## 2. Relatos biográficos Cocinas para la paz

Se realizaron historias de vida de cinco cocineras, a saber

a. Hilda Cuero (Palmira, Valle del Cauca)
b. Zaida Cotes (Manaura, La Guajira)
c. Zita Copete (Quibdó, Chocó)
d. Luz Dary Cogollo (Bogotá)
e. Mery de Trigos (San Martín, Meta)

Se visitaron, junto con un fotógrafo, a sus viviendas o lugares de trabajo para conocer sus historias de vida, se realizaron fotos y se tuvo la oportunidad de conversar, en algunos casos con familiares.

Los textos escritos dan cuenta de la vida de las cocineras y también tratan de trazar un contexto histórico, pues los personajes tienen, en algunos casos más de 70 años de vida. Asimismo, hablan de sus aprendizajes y los consejos que dan a las nuevas generaciones que quieren dedicarse al oficio de la cocina.

Se recomienda que se diseñe y se complete con cocineras y cocineros de otras regiones para lograr un panorama más amplio de estos ecosistemas culinarios.

### 3. Proyección y oportunidad de la línea editorial de Cocinas para la Paz.

Esta línea editorial propende mostrar los diferentes ecosistemas culinarios en donde se desarrolla el proyecto, a través de los y las cocineras y de todos los que hacen parte de él. Con esta perspectiva, es importante que, además de productos como libros y folletos, se pueden realizar productos audiovisuales y sonoros, pues es de diferentes formas que se llegan a diferentes públicos.

Es importante anotar que en cada uno de esos productos los y las protagonistas sean las comunidades, que sean ellas quienes creen las diferentes narrativas.

A través de dichos productos se recoge además la memoria, se identifican proyectos y las necesidades de la comunidad. El alcance de la línea editorial es amplio y no debe decantarse solamente como un producto de comunicaciones.

**Objetivos alcanzados:**

- Se realizó la publicación del libro el Auténtico sabor caleño.
- Se trazó una línea editorial para el proyecto Cocinas para la paz.

**Recomendaciones**

Es importante realizar las publicaciones con tiempo, para que este trabajo quede de mucha mejor calidad. En ambas publicaciones el tiempo fue corto.

Se recomienda seguir la línea editorial propuesta para futuros productos y talleres.

Para futuras publicaciones se recomienda buscar personajes que no hayan tenido mucha visibilidad, pues esta es la forma de salvaguardar, también el conocimiento.

**CUENTA DE COBRO**

UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS
NIT. 901737692-9

A

GUSTAVO ALFREDO BUENO ROJAS
C.C. 16933376

**Debe: $ 5.500.000**

**(CINCON MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS)**

Por concepto: 6 (Seis) Bibliografías de portadores y portadores de la tradición culinaria definidos por el Ministerio de Cultura. b)Informe de balance del trabajo realizado que evidencia oportunidades de la línea editorial de Cocinas para la paz correspondiente al entregable 4 CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA EL ACOMPAÑAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO 4246 – 2023 CELEBRADO ENTRE LA UNION TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS Y EL MINISTERIO DE CULTURA.

Favor consignar en la cuenta (488407634689 Ahorros Davivienda)

NOMBRE: Gustavo Alfredo Bueno Rojas
IDENTIFICACION: cc 16933376

Cali, 12-12-2023

# HILDA CUERO

A Hilda Cuero no le interesa la fama, atiende las entrevistas sin mostrar mucho interés, tampoco le gusta asistir a los homenajes, aunque las placas y los diplomas están colgados en las paredes de su casa, en Rozo, corregimiento del Municipio de Palmira en el Valle del Cauca. Hilda camina despacio, con paciencia, ya no tiene afán, ha vivido, según ella más de lo que tenía que vivir, pero le gusta estar viva, por eso mantiene vivo su restaurante, en donde solo vende sancocho de gallina y pollo en sus jugos, una receta que ella se inventó y que se volvió famosa en toda la región.

Desde pequeña estuvo en la cocina junto a su madre y su abuela. De ellas aprendió todos los secretos culinarios, pero también aprendió la fuerza, el tesón y las ganas de salir al frente. Su madre fue una de las fundadoras de Rozo, Hilda recuerda que la acompañó muchas veces, a gestionar el acueducto o que pavimentaran una calle.

−Nosotras siempre velamos por el progreso del pueblo, no solamente cocinando, sino también haciendo muchas cosas− dice Hilda, sentada en una de las mesas de su restaurante, que está ubicado en la parte trasera de su casa. Es un solar grande en donde ha construido un quiosco de madera y plamaseca, en donde atiende a los comensales. También tiene una huerta en donde siembre algunas plantas que le sirven para preparar las comidas.

−Aquí caben entre 25 y 30 personas− asegura, con la voz pausada, colmada de infinita paciencia.

Su negocio empezó hace mucho tiempo, cuando era apenas una niña y su madre ya preparaba el tradicional sancocho de gallina que es famoso en el Valle del Cauca. Hilda recuerda que cuando apenas tenía ocho años en el restaurante de su madre almorzó Jorge Eliécer Gaitán, el caudillo liberal de los años cuarenta.

Y es que la herencia que Hilda recibió de su madre no solamente fue la sazón, también fue la clientela, por su mesa han pasado políticos, actores, artistas, expresidentes que llegan solamente a probar su sancocho o la receta del pollo en su jugo.

−Yo no les hablo de política, ni les digo que soy un partido o de otro, que es la verdad. Yo los atiendo a todos por igual, porque me interesa que se vayan contentos.

El origen de la receta del pollo en sus salsas es mítico, como todos los orígenes de algo. Hilda recuerda que hace más de cuarenta años llegó Alfonso Fina, un visitante que se bajó del bus colectivo en el que viajaba, a unas pocas cuadras de la casa de Hilda. En aquel entonces, las calles de Rozo eran una polvareda y el hombre tuvo que sacudirse el polvo de los pantalones y limpiarse los ojos. Cuando llegó al restaurante, que como en aquel tiempo y ahora, no tenía aununcio, tocó a la puerta y preguntó por la cocinera. Fina, dice Hilda, escarbando en sus recuerdos, tenía la receta del pollo en su jugo, en la cabeza y en el corazón, porque traía un antojo que no le cabía en el paladar, quizás llevaba mucho tiempo con el sabor en los labios y la ausencia de gusto en el alma, porque, y esto no lo recuerda bien Hilda, era la receta que su madre o su abuela le hacían cuando era niño, sin aspavientos, el hombre le pidió que se la preparara.

Se sentaron en el solar para conversar sobre el asunto, quizás le habían recomendado la sazón de Hilda Cuero, quizás había llegado por casualidad a su restaurante, lo cierto, es que Hilda, como sabedora que es, ha sido y será, le prestó atención a lo que Fina traía a la memoria y siguió cada uno de las indicaciones. Cuando le sirvió el plato, el hombre se mandó la primera cucharada y sintió que el alma le volvía al cuerpo, Hilda vio el brillo en sus ojos y la felicidad del paladar y se dio cuenta que había logrado preparar el plato que el Fina le había pedido.

−Yo hice lo que él me dijo, pero también le agregué mi toque secreto, además la cocinada en leña le da mucho sabor a todo.

A partir de entonces Hilda siguió preparando la receta, perfeccionándola y se volvió tan famosa que no supo a qué hora en la puerta de su casa había una fila de gente, de carros finos que venían de Cali y de municipios aledaños. Fue tanto el éxito del pollo en su jugo que tuvo que construir el quiosco en el que atiende a sus comensales.

Lo se se imaginó Hilda que su restaurante iba a ser un lugar exclusivo, para almorzar ahí, se debe llamar con un día de anticipación para reservar, no solamente porque siempre está lleno, sin importar el día de la semana, sino porque Hilda no cocina uno o dos platos por reservación, sino que prepara, para el cliente, el pollo entero que son cuatro o cinco porciones.

−Me llaman para eventos, reuniones políticas, grados, cumpleaños, almuerzos de empresas y gente que me conoce hace bastante− dice Hilda.

Aunque los tiempos han cambiado, ella trata de mantener la sazón, aunque cada vez le parece más complejo.

−Ya el pollo no sabe a lo mismo, ni las hiervas, ni el arroz. Todo ha cambiado mucho. Yo trato de conservar mi fogón de leña, que es lo que mantiene el sabor de la comida que preparamos. Pero ya eso no sabe lo mismo. Cuando era niña, la gallina traía más sustancia. Yo a veces crio mis pollos, también por eso tengo mi huerta, pero no da abasto para todo lo que cocinamos aquí.

A Hilda le han hecho muchos homenajes, desde el el consejo de la ciudad o desde la Gobernación del Valle, pero no le gusta asistir

−Pa qué− dice−, eso a mi no me importa, aquí me traen las placas y yo las pongo en la pared, también me han hecho muchos reportajes, el otro día vino Tulio Recomienda, se chupaba los dedos con mi pollo− agrega, mientras en su celular busca el video en donde aparece el *influencer* de cocina entrevistándola a ella. Hilda sonríe.

Aunque camina despacio, a Hilda le queda mucha cuerda para dar, todavía cocina y atiende las mesas, como cuando empezó, todavía madruga a la galería de Rozo para hacer el mercado, ya no carga los canastos, pero está pendiente del último detalle de su negocio y de que a su sancocho y a su pollo, no se vaya una pizca de sal de más.

Suena el timbre de la casa. Una de sus ayudantes abre la puerta, desde el solar, las voces de los recién llegados suenan como un ejército.

−Son los de la primera reservación− dice Hilda, mientras se para a recibirlos. Entre los murmullos, se puede escuchar a una voz femenina que dice, que lo que están por probar, no lo han probado, ni lo probarán en ningún lugar.

Hilda los saluda y los ubica en su lugar, les sonríe y luego se mete a su cocina para ultimar los detalles y empezar a atender a sus clientes.

# INFORME DE BALANCE DE TRABAJO REALIZADO Y OPORTUNIDADES DE LA LÍNEA EDITORIAL

## 1. EL AUTÉNTICO SABOR CALEÑO

Durante los meses de septiembre y octubre se realizó el libro el Auténtico sabor caleño que consistió en levantar la memoria de las tres ediciones del concurso de cocina El Auténtico sabor caleño que se realizó en Cali a partir de 2021, a través de la Secretaría de Turismo.

La idea inicial era hacer un recetario, pero desde la línea editorial se propuso recoger las voces de las cocineras y cocineros que participaron en el concurso, para ello, se entrevistaron a los 32 finalistas, los cuales, en entrevistas abiertas, hablaron sobre su vida personal, cómo aprendieron y cómo fue su participación en el concurso.

Igualmente, un fotógrafo contratado por la Secretaría de Turismo, se encargó de fotografiar a los personajes y a los productos.

Además de las historias, la publicación traza un mapa de memoria de la gastronomía de la ciudad y de Cali, pues los personajes no solamente hablan de cocina sino que cuentan sobre sus barrios, sus orígenes y esto ayuda a trazar dicho mapa. Es importante resaltar que se rescatan recetas y saberes que están a punto de perderse.

Este tipo de productos editoriales es una forma diferente de presentar la memoria de un evento y de una ciudad, asimismo, la circulación digital e impresa hace que diverso público pueda acceder a ella y enterarse de la historia de la cocina caleña.

## 2. Relatos biográficos Cocinas para la paz

Se realizaron historias de vida de cinco cocineras, a saber

a. Hilda Cuero (Palmira, Valle del Cauca)
b. Zaida Cotes (Manaura, La Guajira)
c. Zita Copete (Quibdó, Chocó)
d. Luz Dary Cogollo (Bogotá)
e. Mery de Trigos (San Martín, Meta)

Se visitaron, junto con un fotógrafo, a sus viviendas o lugares de trabajo para conocer sus historias de vida, se realizaron fotos y se tuvo la oportunidad de conversar, en algunos casos con familiares.

Los textos escritos dan cuenta de la vida de las cocineras y también tratan de trazar un contexto histórico, pues los personajes tienen, en algunos casos más de 70 años de vida. Asimismo, hablan de sus aprendizajes y los consejos que dan a las nuevas generaciones que quieren dedicarse al oficio de la cocina.

Se recomienda que se diseñe y se complete con cocineras y cocineros de otras regiones para lograr un panorama más amplio de estos ecosistemas culinarios.

### 3. Proyección y oportunidad de la línea editorial de Cocinas para la Paz.

Esta línea editorial propende mostrar los diferentes ecosistemas culinarios en donde se desarrolla el proyecto, a través de los y las cocineras y de todos los que hacen parte de él. Con esta perspectiva, es importante que, además de productos como libros y folletos, se pueden realizar productos audiovisuales y sonoros, pues es de diferentes formas que se llegan a diferentes públicos.

Es importante anotar que en cada uno de esos productos los y las protagonistas sean las comunidades, que sean ellas quienes creen las diferentes narrativas.

A través de dichos productos se recoge además la memoria, se identifican proyectos y las necesidades de la comunidad. El alcance de la línea editorial es amplio y no debe decantarse solamente como un producto de comunicaciones.

**Objetivos alcanzados:**

- Se realizó la publicación del libro el Auténtico sabor caleño.
- Se trazó una línea editorial para el proyecto Cocinas para la paz.

**Recomendaciones**

Es importante realizar las publicaciones con tiempo, para que este trabajo quede de mucha mejor calidad. En ambas publicaciones el tiempo fue corto.

Se recomienda seguir la línea editorial propuesta para futuros productos y talleres.

Para futuras publicaciones se recomienda buscar personajes que no hayan tenido mucha visibilidad, pues esta es la forma de salvaguardar, también el conocimiento.

# MAMÁ LUZ

A Luz Dary Cogollo la llamaremos Mamá Luz, porque así la conoce todo el mundo, porque a sí la presentan en el programa de televisión en las mañanas, porque así la bautizaron los estudiantes del centro de Bogotá cuando tenía su restaurante cerca de las universidades. Mamá Luz nació en Montería y desde muy pequeña se enamoró de la cocina, fue un amor heredado de su abuela y de su madre, una herencia que le parece divina y con la que ha conquistado el paladar de miles de personas.

Salió muy pequeña de Montería, su padre era policía y continuamente lo trasladaban de ciudad, pasó por Pasto, Medellín, hasta que llegó a Bogotá junto con su madre y hermanas, quien decidió que la familia se quedaría en la capital. Por eso, Mamá Luz creció entre los cerros, arropada por el frío y lejos del calor sabanero, pero nunca extravió las raíces de mujer caribeña, nunca dejó de pensar en la cocina como un fandango.

Desde muy temprana edad, dice Mama Luz, nos hacen partícipe del oficio de la cocina, nos ponen a darle el espesor a la sopa, porque nosotros cocinábamos en fondos, que son unas ollas grandotas y la cocina era de leña. Mamá Luz mira el movimiento de la cocina de su restaurante en la Plaza de Mercado de la Perseverancia, es uno de los locales más pequeños, lo bautizó Tolú como una forma de hacerle un homenaje a sus raíces. La Plaza de la Perseverancia es uno de los centros gastronómicas más importantes de Bogotá, en sus comedores convergen cocineras y cocineros de todo el país y de todo tipo, llegan turistas extranjeros y colombianos a degustar lo que ahí se prepara. Pero no siempre fue así, ese fue un proceso que lideró Mamá Luz y otras mujeres que quisieron mejorar, en un momento dado, sus condiciones de vida.

Mamá Luz da una orden, se pone de pie y revisa que todo esté bien. El encargado de la cocina es su hijo Erick, el mayor, al que más le gusta el asunto de la cocina, el que la acompañaba a vender los almuerzos y los fritos, cuando tenían que andar por la ciudad empujando el carrito atestado de comida, después de que el primer esposo de Mama Luz, el padre de Erick se suicidara. Fue un momento difícil, pero no imposible. Éramos víctimas, por ejemplo de discriminación racial. No me compraban la comida porque era negra, cuenta Mamá Luz,

mientras le dice a Erick que ya puede echar las papas criollas a la olla en donde se está preparando el ajiaco.

Mamá Luz vuelve a la mesa, se sienta. Mira la plaza, que a esa hora, la del desayuno, empieza a llenarse. Mamá Luz vuelve a recordar la infancia y dice que en su pueblo las cocinas eran abiertas y estaban alejadas de la casa, para el humo de la leña no se metiera. Cuando tuvo que acerse cargo de la familia, aunque asegura que siempre lo ha hecho, porque el padre de su hijo mayor no le daba buena vida, era víctima de maltrato físico y sicológico, recuerda Mama Luz, no tuvo más remedio que ponerse a cocinar, de noche, para salir a vender en el día. Había momentos en que no vendíamos nada, pero eso fue cambiando, porque la gente empezó a reconocer mi sazón.

Su primer negocio lo montó en la Plaza de la Concordia, cerca de El Chorro de Quevedo, en el centro de la ciudad, la alcaldía adjudicó unos locales y mi hermana y yo salimos favorecidas, compramos un kilo de pescado, uno de arroz y abrimos nuestro negocio, vamos a hacerle, le dije, y así lo hicimos, porque así soy yo, diciendo y haciendo. A ese primer negocio le empezó a ir bien, pero al poco nos tuvimos que ir, porque la Alcaldía iba a remodelar la plaza, entonces me vine para la perseverancia, fui la última en llegar, por eso mi cocina es la más pequeña.

Cuando Mama Luz llegó a la Plaza de la Perseverancia, el lugar no era así. Es decir, no se había convertido en un lugar turístico y estaba más bien estigmatizado por la violencia y la inseguridad. La clientela no era mucha, entonces, yo busqué la forma de reunirme con las autoridades, la Alcaldía, el IPES, para que nos ayudaran. Mamá Luz, fue diciendo y haciendo y le cambió la cara a la plaza de mercado de La Perseverancia. Se echó al hombre la transformación, habló con el Ministerio de Cultura y fue una de las cocineras que también estuvo liderando la Política de Salvaguarda de las cocinas tradicionales y mientras todo eso ocurría, en la ciudad abrieron un concurso, que consistía en buscar el mejor ajiaco del Bogotá. Vamos a hacerle, y participé, si bien mis raíces son caribeñas, yo viví toda la vida en la región Andina, entonces sabía como hacerlo. Además, volvemos a la idea de que la cocina es un fandango, en donde además de mezclar los alimentos para una receta, se mezclan las regiones, aunque la verdad, no pensé que fuera a ganar, dice Mamá Luz satisfecha.

A partir de ese momento su vida cambió. A tras quedaron los años difíciles del carrito ambulante, el primer puesto de comida en La Concordia, lo difícil que era mantener el restaurante universitario, porque además el corazón no le daba para decirle que no a un estudiante, inmigrante que no tenía para pagar completo. Atrás quedaron, en suma, los momentos difíciles, porque a raíz de eso, la gente de la ciudad y los visitantes se volcaron a Tolú en busca de ese ajiaco. Llegó Netflix y le hizo un documental, que aparece en la serie Street Food, vinieron actores y artistas, chefs a conocer la sazón de la caribeña que hace el mejor ajiaco de la ciudad. Todos salieron satisfechos, porque además e encontraron con otras comidas exquisitas, como el pescado, la cazuela de mariscos. La gente se para a verme cocinar, al principio me parecía raro, pero ya me ido acostumbrando, dice Mama Luz.

Cocinar siempre ha sido su vida, aunque nunca pensó que llegaría a la fama, le piden fotos, la saludan, la invitan a congresos. Tiene tres restaurantes y acaba de abrir una franquicia de Mama Luz en el eje cafetero. Yo defino mi comida como una experiencia, ahí, en esas recetas está plasmado todo lo que yo viví, todo lo que soy, y eso es lo que yo le transmito a la gente. Que se den cuenta de mi alegría y que sepan, que si una se propone a hacer las cosas, lo logra. Ese es el principal mensaje que le doy, especialmente a las mujeres. Cuando viene a trabajar conmigo, les pregunto si están aquí para ganarse un sueldo o porque les gusta. Si saben y quieren el sueldo, no las contrato, porque para mí es importante que le impriman amor a lo que están haciendo, que cocinen con amor.

Mama Luz se siente feliz, plena, no esperó la fama y menos con la cocina, con algo que para ella no era extraordinario, pero con el tiepo fue comprendiendo su poder. La cocina transforma, no se trata solo de comer, se trata de entender que detrás de un plato de comida hay muchas manos, como las del pescador o las del agricultor, el transportador, el cocinero. Todos ponemos un granito para que usted o el que viene a comer, quede bien alimentado, por eso yo cuido mis productos, estoy al frente de todo lo que hago. Recibo ayuda de mi familia, de mis hermanas, de mis hijos, de mi papá, que atiende en el restaurante que tengo aquí en La Macarena, Casa Mamá Luz. Si uno se propone lo logra, digo yo, hay que tener suerte, pero también hay que trabajar.

Mamá Luz se levanta de la mesa, vuelve a revisar que todo esté bien, le dice algo a Erick, su hijo sonríe. Mamá Luz toma su bolso, le da un abrazo a Erick y le dice algo a las mujeres que están en la cocina. Vuelve a la mesa y se despide. Tengo que ir a mirar cómo va el restaurante de La Candelaria y debo arreglar otras cosas, por que mañana grabo el programa temprano.

Mamá Luz se despide y sale con afán, pero no lo demuestra, porque a pesar de los años, camina como si todavía anduviera por las calles de su Montería Natal.

aportes en línea

# Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

| Identificación | dv | Razon Social | Clase Aportante | Sucursal Principal | Direccion | Ciudad-Departamento | Teléfono | Exonerado SENA e ICBF |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC 16933376 | | BUENO ROJAS GUSTAVO ALFREDO | INDEPENDIENTE | PRINCIPAL | calle 46 # 112-51 apto 529 | BOGOTA-BOGOTA D.E. | 3012269 | No |

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

| Periodo | | Clave | | Tipo | Fecha | | Pago | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pensión | Salud | Pago | Planilla | Planilla | Limite | Pago | Banco | Dias Mora | Valor |
| 2023-11 | 2023-11 | 329733743 | 9459815958 | I | 2023/12/20 | 2023/12/11 | BANCO DAVIVIENDA | 0 | $342,800 |

**LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES**

| EMPLEADO | | | | PENSION | | | | SALUD | | | | CCF | | | | RIESGOS | | | | PARAFISCALES | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Identificación | | Nombres | Codigo | Días | IBC | Aporte | Codigo | Días | IBC | Aporte | Codigo | Días | IBC | Aporte | Codigo | Días | IBC | Aporte | Días | IBC | Aporte |
| 1 | CC | 16933376 | BUENO ROJAS GUSTAVO ALFREDO | 25-14 | 30 | $1,160,000 | $185,600 | EPS005 | 30 | $1,160,000 | $145,000 | | 0 | $0 | $0 | 14-23 | 30 | $1,160,000 | $12,200 | 0 | $0 | $0 |
| **Total** | | | **Afiliados( 1)** | | | **$1,160,000** | **$185,600** | | | **$1,160,000** | **$145,000** | | | **$0** | **$0** | | | **$1,160,000** | **$12,200** | | **$0** | **$0** |

**RESUMEN DE PAGO**

| RIESGO | CODIGO | NIT | DV | AFILIADOS | VALOR LIQUIDADO | INTERESES MORA | SALDOS E INCAPACIDADES | VALOR A PAGAR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AFP (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 1 | $185,600 | $0 | $0 | $185,600 |
| COLPENSIONES | 25-14 | 900,336,004 | 7 | 1 | $185,600 | $0 | $0 | $185,600 |
| ARL (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 1 | $12,200 | $0 | $0 | $12,200 |
| POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS | 14-23 | 860,011,153 | 6 | 1 | $12,200 | $0 | $0 | $12,200 |
| EPS (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 1 | $145,000 | $0 | $0 | $145,000 |
| SANITAS | EPS005 | 800,251,440 | 6 | 1 | $145,000 | $0 | $0 | $145,000 |
| **TOTAL** | | | | **1** | **$342,800** | **$0** | **$0** | **$342,800** |



2023/12/11 09:03 AM

# MAMÁ LUZ

A Luz Dary Cogollo la llamaremos Mamá Luz, porque así la conoce todo el mundo, porque a sí la presentan en el programa de televisión en las mañanas, porque así la bautizaron los estudiantes del centro de Bogotá cuando tenía su restaurante cerca de las universidades. Mamá Luz nació en Montería y desde muy pequeña se enamoró de la cocina, fue un amor heredado de su abuela y de su madre, una herencia que le parece divina y con la que ha conquistado el paladar de miles de personas.

Salió muy pequeña de Montería, su padre era policía y continuamente lo trasladaban de ciudad, pasó por Pasto, Medellín, hasta que llegó a Bogotá junto con su madre y hermanas, quien decidió que la familia se quedaría en la capital. Por eso, Mamá Luz creció entre los cerros, arropada por el frío y lejos del calor sabanero, pero nunca extravió las raíces de mujer caribeña, nunca dejó de pensar en la cocina como un fandango.

Desde muy temprana edad, dice Mama Luz, nos hacen partícipe del oficio de la cocina, nos ponen a darle el espesor a la sopa, porque nosotros cocinábamos en fondos, que son unas ollas grandotas y la cocina era de leña. Mamá Luz mira el movimiento de la cocina de su restaurante en la Plaza de Mercado de la Perseverancia, es uno de los locales más pequeños, lo bautizó Tolú como una forma de hacerle un homenaje a sus raíces. La Plaza de la Perseverancia es uno de los centros gastronómicas más importantes de Bogotá, en sus comedores convergen cocineras y cocineros de todo el país y de todo tipo, llegan turistas extranjeros y colombianos a degustar lo que ahí se prepara. Pero no siempre fue así, ese fue un proceso que lideró Mamá Luz y otras mujeres que quisieron mejorar, en un momento dado, sus condiciones de vida.

Mamá Luz da una orden, se pone de pie y revisa que todo esté bien. El encargado de la cocina es su hijo Erick, el mayor, al que más le gusta el asunto de la cocina, el que la acompañaba a vender los almuerzos y los fritos, cuando tenían que andar por la ciudad empujando el carrito atestado de comida, después de que el primer esposo de Mama Luz, el padre de Erick se suicidara. Fue un momento difícil, pero no imposible. Éramos víctimas, por ejemplo de discriminación racial. No me compraban la comida porque era negra, cuenta Mamá Luz,

mientras le dice a Erick que ya puede echar las papas criollas a la olla en donde se está preparando el ajiaco.

Mamá Luz vuelve a la mesa, se sienta. Mira la plaza, que a esa hora, la del desayuno, empieza a llenarse. Mamá Luz vuelve a recordar la infancia y dice que en su pueblo las cocinas eran abiertas y estaban alejadas de la casa, para el humo de la leña no se metiera. Cuando tuvo que acerse cargo de la familia, aunque asegura que siempre lo ha hecho, porque el padre de su hijo mayor no le daba buena vida, era víctima de maltrato físico y sicológico, recuerda Mama Luz, no tuvo más remedio que ponerse a cocinar, de noche, para salir a vender en el día. Había momentos en que no vendíamos nada, pero eso fue cambiando, porque la gente empezó a reconocer mi sazón.

Su primer negocio lo montó en la Plaza de la Concordia, cerca de El Chorro de Quevedo, en el centro de la ciudad, la alcaldía adjudicó unos locales y mi hermana y yo salimos favorecidas, compramos un kilo de pescado, uno de arroz y abrimos nuestro negocio, vamos a hacerle, le dije, y así lo hicimos, porque así soy yo, diciendo y haciendo. A ese primer negocio le empezó a ir bien, pero al poco nos tuvimos que ir, porque la Alcaldía iba a remodelar la plaza, entonces me vine para la perseverancia, fui la última en llegar, por eso mi cocina es la más pequeña.

Cuando Mama Luz llegó a la Plaza de la Perseverancia, el lugar no era así. Es decir, no se había convertido en un lugar turístico y estaba más bien estigmatizado por la violencia y la inseguridad. La clientela no era mucha, entonces, yo busqué la forma de reunirme con las autoridades, la Alcaldía, el IPES, para que nos ayudaran. Mamá Luz, fue diciendo y haciendo y le cambió la cara a la plaza de mercado de La Perseverancia. Se echó al hombre la transformación, habló con el Ministerio de Cultura y fue una de las cocineras que también estuvo liderando la Política de Salvaguarda de las cocinas tradicionales y mientras todo eso ocurría, en la ciudad abrieron un concurso, que consistía en buscar el mejor ajiaco del Bogotá. Vamos a hacerle, y participé, si bien mis raíces son caribeñas, yo viví toda la vida en la región Andina, entonces sabía como hacerlo. Además, volvemos a la idea de que la cocina es un fandango, en donde además de mezclar los alimentos para una receta, se mezclan las regiones, aunque la verdad, no pensé que fuera a ganar, dice Mamá Luz satisfecha.

A partir de ese momento su vida cambió. A tras quedaron los años difíciles del carrito ambulante, el primer puesto de comida en La Concordia, lo difícil que era mantener el restaurante universitario, porque además el corazón no le daba para decirle que no a un estudiante, inmigrante que no tenía para pagar completo. Atrás quedaron, en suma, los momentos difíciles, porque a raíz de eso, la gente de la ciudad y los visitantes se volcaron a Tolú en busca de ese ajiaco. Llegó Netflix y le hizo un documental, que aparece en la serie Street Food, vinieron actores y artistas, chefs a conocer la sazón de la caribeña que hace el mejor ajiaco de la ciudad. Todos salieron satisfechos, porque además e encontraron con otras comidas exquisitas, como el pescado, la cazuela de mariscos. La gente se para a verme cocinar, al principio me parecía raro, pero ya me ido acostumbrando, dice Mama Luz.

Cocinar siempre ha sido su vida, aunque nunca pensó que llegaría a la fama, le piden fotos, la saludan, la invitan a congresos. Tiene tres restaurantes y acaba de abrir una franquicia de Mama Luz en el eje cafetero. Yo defino mi comida como una experiencia, ahí, en esas recetas está plasmado todo lo que yo viví, todo lo que soy, y eso es lo que yo le transmito a la gente. Que se den cuenta de mi alegría y que sepan, que si una se propone a hacer las cosas, lo logra. Ese es el principal mensaje que le doy, especialmente a las mujeres. Cuando viene a trabajar conmigo, les pregunto si están aquí para ganarse un sueldo o porque les gusta. Si saben y quieren el sueldo, no las contrato, porque para mí es importante que le impriman amor a lo que están haciendo, que cocinen con amor.

Mama Luz se siente feliz, plena, no esperó la fama y menos con la cocina, con algo que para ella no era extraordinario, pero con el tiepo fue comprendiendo su poder. La cocina transforma, no se trata solo de comer, se trata de entender que detrás de un plato de comida hay muchas manos, como las del pescador o las del agricultor, el transportador, el cocinero. Todos ponemos un granito para que usted o el que viene a comer, quede bien alimentado, por eso yo cuido mis productos, estoy al frente de todo lo que hago. Recibo ayuda de mi familia, de mis hermanas, de mis hijos, de mi papá, que atiende en el restaurante que tengo aquí en La Macarena, Casa Mamá Luz. Si uno se propone lo logra, digo yo, hay que tener suerte, pero también hay que trabajar.

Mamá Luz se levanta de la mesa, vuelve a revisar que todo esté bien, le dice algo a Erick, su hijo sonríe. Mamá Luz toma su bolso, le da un abrazo a Erick y le dice algo a las mujeres que están en la cocina. Vuelve a la mesa y se despide. Tengo que ir a mirar cómo va el restaurante de La Candelaria y debo arreglar otras cosas, por que mañana grabo el programa temprano.

Mamá Luz se despide y sale con afán, pero no lo demuestra, porque a pesar de los años, camina como si todavía anduviera por las calles de su Montería Natal.

aportes en línea

# Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

| Identificación | dv | Razon Social | Clase Aportante | Sucursal Principal | Direccion | Ciudad-Departamento | Teléfono | Exonerado SENA e ICBF |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC 16933376 | | BUENO ROJAS GUSTAVO ALFREDO | INDEPENDIENTE | PRINCIPAL | calle 46 # 112-51 apto 529 | BOGOTA-BOGOTA D.E. | 3012269 | No |

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

| Periodo | | Clave | | Tipo | Fecha | | Pago | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pensión | Salud | Pago | Planilla | Planilla | Limite | Pago | Banco | Dias Mora | Valor |
| 2023-11 | 2023-11 | 329733743 | 9459815958 | I | 2023/12/20 | 2023/12/11 | BANCO DAVIVIENDA | 0 | $342,800 |

**LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES**

| EMPLEADO | | | | PENSION | | | | SALUD | | | | CCF | | | | RIESGOS | | | | PARAFISCALES | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Identificación | | Nombres | Codigo | Días | IBC | Aporte | Codigo | Días | IBC | Aporte | Codigo | Días | IBC | Aporte | Codigo | Días | IBC | Aporte | Días | IBC | Aporte |
| 1 | CC | 16933376 | BUENO ROJAS GUSTAVO ALFREDO | 25-14 | 30 | $1,160,000 | $185,600 | EPS005 | 30 | $1,160,000 | $145,000 | | 0 | $0 | $0 | 14-23 | 30 | $1,160,000 | $12,200 | 0 | $0 | $0 |
| **Total** | | | **Afiliados( 1)** | | | **$1,160,000** | **$185,600** | | | **$1,160,000** | **$145,000** | | | **$0** | **$0** | | | **$1,160,000** | **$12,200** | | **$0** | **$0** |

**RESUMEN DE PAGO**

| RIESGO | CODIGO | NIT | DV | AFILIADOS | VALOR LIQUIDADO | INTERESES MORA | SALDOS E INCAPACIDADES | VALOR A PAGAR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AFP (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 1 | $185,600 | $0 | $0 | $185,600 |
| COLPENSIONES | 25-14 | 900,336,004 | 7 | 1 | $185,600 | $0 | $0 | $185,600 |
| ARL (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 1 | $12,200 | $0 | $0 | $12,200 |
| POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS | 14-23 | 860,011,153 | 6 | 1 | $12,200 | $0 | $0 | $12,200 |
| EPS (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 1 | $145,000 | $0 | $0 | $145,000 |
| SANITAS | EPS005 | 800,251,440 | 6 | 1 | $145,000 | $0 | $0 | $145,000 |
| **TOTAL** | | | | **1** | **$342,800** | **$0** | **$0** | **$342,800** |



2023/12/11 09:03 AM

**Material de divulgación de los encuentros y eventos de presentación de resultados y acciones de visibilización del Programa Cocinas para la paz en el marco del convenio.**

En el marco del convenio establecido con el Ministerio de Cultura, el Programa "Cocinas para la Paz" ha logrado con éxito cumplir a cabalidad con los objetivos propuestos al inicio de esta colaboración única. La iniciativa, que se llevó a cabo en la residencia del embajador Luis Gilberto Murillo, ha sido un hito significativo en la consolidación y proyección de este programa, contando con el liderazgo del Gobierno y el decidido respaldo del Ministerio de Cultura.

Este evento se inscribe dentro de la agenda de internacionalización de la Política de Cocinas Tradicionales, un esfuerzo conjunto para presentar las dos líneas estratégicas fundamentales a potenciales cooperantes, aliados y medios de comunicación. La resonante participación en este encuentro subraya la importancia de preservar la riqueza culinaria y fortalecer la soberanía alimentaria en las diversas comunidades que conforman el tejido social de Colombia.

## Contexto y Objetivos del Programa "Cocinas para la Paz"

La Política de Cocinas Tradicionales de Colombia, a través del innovador programa "Cocinas para la Paz", se propone salvaguardar la herencia culinaria y garantizar la soberanía alimentaria de las comunidades presentes en los diversos territorios del país. Esta iniciativa no solo se enfoca en la protección de recetas y técnicas culinarias ancestrales, sino que también busca fomentar el diálogo intercultural y el respeto por la diversidad gastronómica, reconociendo a las cocinas tradicionales como elementos fundamentales de la identidad cultural colombiana.

## Material de Divulgación y Contenido Filmográfico

Como parte fundamental de este informe, se anexa el material de divulgación utilizado durante los encuentros y eventos. Este material incluye presentaciones visuales, documentos informativos y contenido filmográfico que captura de manera vívida las experiencias y testimonios de las comunidades participantes. Este contenido será accesible a través de un enlace en la plataforma de Google Drive adjunta al informe, proporcionando una herramienta valiosa para futuras presentaciones y actividades de sensibilización.

https://drive.google.com/drive/folders/1fvGGA6L-hy9SoG6Ljjcj8Qr_FHeGulEs?usp=drive_link

Rincón del Mar, San Onofre (Sucre)
06 de noviembre de 2023

**ASUNTO**: Socialización programa COCINAS PARA LA PAZ

Nos complace invitarlos a la socialización del programa en ejecución COCINAS PARA LA PAZ que tiene por objeto sumar esfuerzos humanos, técnicos y financieros para promover y fortalecer los ecosistemas comunitarios asociados a la alimentación y cocinas tradicionales de Colombia.

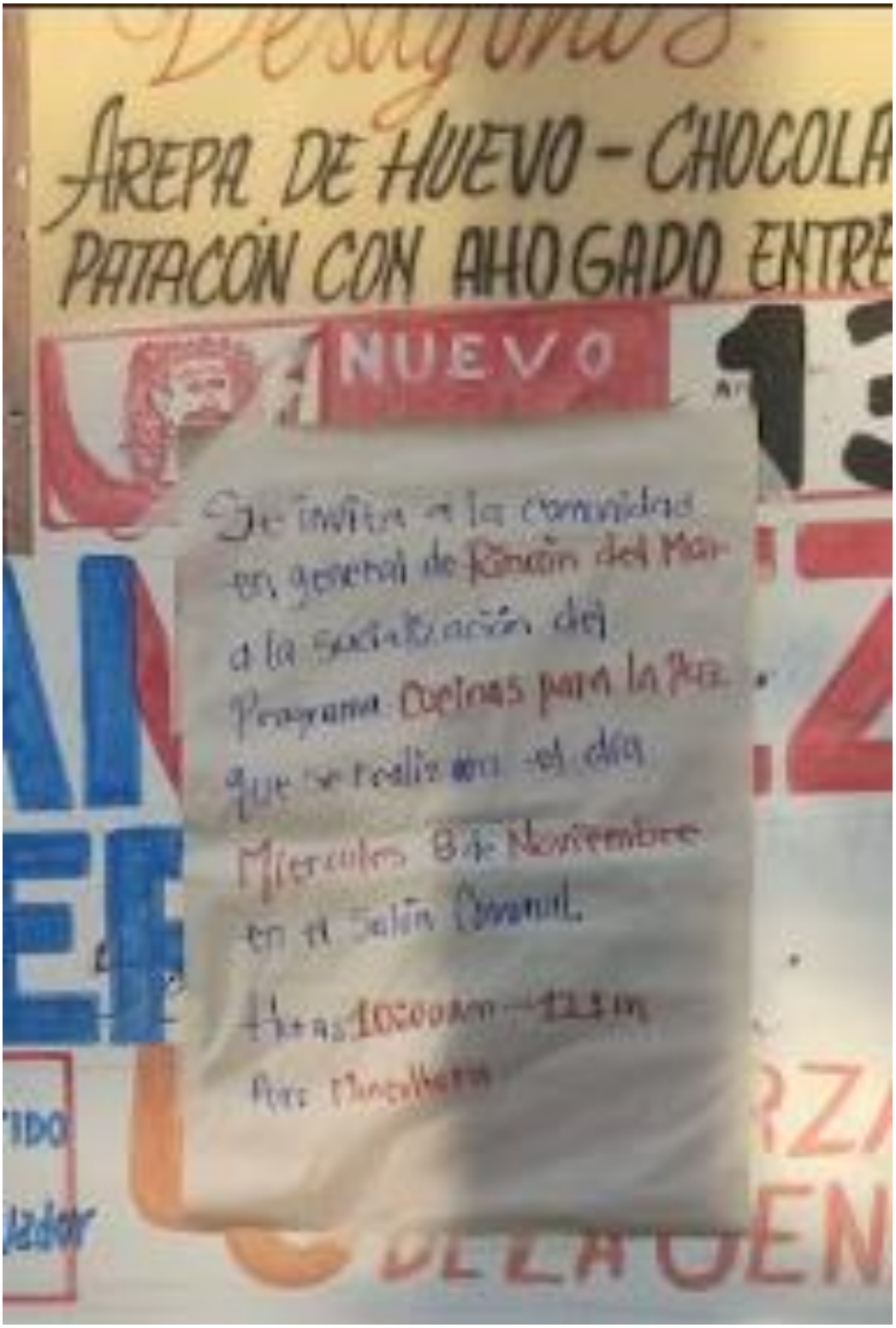
Se estará realizando el dia 08 de noviembre a las 10:00 AM en las instalaciones del salón Comunal.

¡Te esperamos!

Atentamente,

Vanesa Carrillo Ocón
Coordinadora de zona Sucre
Ministerio de Cultura


23


AREPA DE HUEVO - CHOCOLA
PATACÓN CON AHOGADO ENTRE
NUEVO
Se invita a la comunidad
en general de Ramón del Mar
a la Socialización del
Programa Cocinas para la Paz
que se realizará el día
Miercoles 8 de Noviembre
en el Salón Comunal
Horas 10:00 am - 12:30 m
Por Marcelina


Se invita a la Comunidad
en general de Rincón del Mar
a la Socialización del
Programa Cultivos para la Paz
que se realizara el día
Miercoles 8 de Noviembre
en el Salón Comunal
024-2027


Socialización de programa
cocina para la paz
COCINAS PARA LA PAZ
Invitamos a toda la comunidad
en general.
A la socializacion del programa
Cocina Para La Paz
que se realizará el dia 8 de nov
Lugar: Salon Comunal
Hora: 10am -12 pm
MinCultura

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Culturas

COCINAS PARA LA PAZ
COLOMBIA POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA

# Socialización programa Cocinas para la Paz – Suan

**Invitamos a todos los suaneros campesinos, pescadores, cocineras, tenderos, manipuladoras de alimentos, comerciantes y emprendedores en general relacionados con los alimentación a conocer como participar del programa Cocinas para la Paz**

**Lugar: Universidad del Atlantico sede Suan**

**Fecha: Sabado 4 de noviembre**

**Hora: 9:30 a.m.**


COCINAS
PARA LA PAZ
ENCUENTRO
NACIONAL
DE COCINAS TRADICIONALES
PARA LA PAZ


COCINAS
PARA LA PAZ
COLOMBIA POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA


COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA
Culturas
COCINAS PARA LA PAZ
COLOMBIA POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA
ENCUENTRO
NACIONAL
DE COCINAS TRADICIONALES
PARA LA PAZ
ACDI VOCA
USAID
Escuelas Taller de Colombia
II ENCUENTRO NACIONAL DE COCINAS TRADICIONALES

# Propuesta de dotación y mejoramiento de espacios vivos

## 1. Introducción

La presente propuesta parte de la base de los insumos brindados por las coordinadoras regionales de los departamentos de Amazonas, Atlántico, Chocó y Sucre, que se desempeñaron en el marco del convenio 4246 entre la Unión Temporal Soluciones productivas y el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes alrededor del Programa Cocinas para la paz en los siguientes municipios: Puerto Nariño y Mocagüa en el Amazonas; Suan y Galapa en el Atlántico; Quibdó, Bojayá y Andagoya en el Chocó; y San Onofre, San Antonio de Palmito y Rincón del Mar en Sucre.

En la relación continua y diversa entre el universo de las cocinas tradicionales con diferentes escenarios y objetos de la vida cotidiana de las comunidades, múltiples factores recaen en el análisis y discusión de las tradicionales alrededor de la alimentación y las cocinas. Es así como en el trabajo planteado en el marco de este convenio, uno de los puntos centrales de las discusiones en el trabajo con la comunidad y portadores de los diferentes departamentos se centraron en las dificultades por desempeñar los oficios alrededor de las cocinas tradicionales. Esto puede partir de las diferentes dinámicas que afectan las comunidades como el conflicto armado, el cambio climático o el turismo, sin embargo, el carácter resiliente y solidario de las comunidades, en un común denominador para los territorios en los que se trabajó, resulta en diferentes propuestas, como por ejemplo, mejorar los espacios de la cocina y la alimentación.

Los espacios físicos donde las cocinas tradicionales se materializan, en múltiples ocasiones y casos están desprotegidos y vulnerables a la embestida humana y natural, es por esto, que para las comunidades fomentar, visibilizar y fortalecer las cocinas tradicionales de las regiones requiere de acciones encaminadas al mejoramiento, adaptación y dotación de dichos espacios físicos que pueden ser desde la cocina familiar de una portadora a la plaza de mercado del municipio.

Es así como este documento, a raíz de lo suscitado por las comunidades, pretende proponer estrategias que desde el Ministerio de las Culturas y otras entidades puedan orientar acciones para fortalecer los espacios físicos de las comunidades, que para este convenio recoge unas en particular, en pro del fortalecimiento integrado de las cocinas tradicionales del país.

## 2. Propuesta Amazona

Las comunidades de los municipios de Puerto Nariño y Mocagüa suscitaron diferentes espacios donde las cocinas y sus tradiciones alimentarias se practican. La *chagra*, es un lugar esencial en las cosmovisiones de las comunidades indígenas de la región amazónica, pero de igual forma, las huertas, y las *plazas de* mercado. Es por esto, que se identificó lo siguiente:

***Las chagras de altura:*** *Son espacios de cultivos variados como el plátano, la yuca , frutales como papaya, piña, copoazú que están ubicados en las zonas que no se inundan por el río y*

*son rotatorias cada cierto tiempo para dejar que la tierra se restaure. Igual se aprovechan los frutos de pan coger como el chontaduro, el asaí, la Bacaba.*

***Las chagras de baja o vársea:*** *Se originan cuando es la época de verano y el nivel del río amazonas baja, dejando en algunas áreas formaciones de playas que son utilizadas para la siembra de productos de tiempo corto como el maíz, el arroz, sandía, pepino, yuca de tres meses y frijol Chiclayo.*

***Huertas o parceras:*** *Ubicados a lado de la casa donde se provee de especies medicinales, aromáticas y ajíes, pimentones, habichuela, legumbres, cebollines, cilantro, guisador, entre otros.*

***Plaza de mercado****: Donde se consiguen los productos anteriormente mencionados traídos de las chagras y muchos de ellos dependen de las épocas de cosecha o de los productos que se traen del lado de Perú. Teniendo en cuenta que estamos ubicados en zona de frontera, también las familias se proveen de productos traídos de Perú como tomate, papas, pimentones, cilantros, cebollas, ajíes, etc.*

*En el municipio de Puerto Nariño se cuenta con una infraestructura que corresponde a la plaza de mercado que queda un poco distante del puerto de embarque. Sin embargo, a pesar de que se han hecho ajustes de infraestructura con la construcción de un puente para que las personas lleguen en las embarcaciones cuando el nivel del río está alta, se logró un aporte por una Fundación para adecuar la fachada, los mesones para la venta de pescado y los espacios para las preparaciones, no se ha conseguido ese propósito y en este momento se encuentra cerrada. La razón que dan es que dicen que la gente no llega a comprar allá sus productos y por esa razón se quedan cerca al puerto de llegada de las embarcaciones.*

*Debido a ello las personas que venden sus productos de la chagra y los transformados se encuentran en un espacio reducido, en carpas improvisadas y no tiene el acceso a agua. El uso de este espacio es limitado debido a que en época de invierno el nivel del río en varias ocasiones hasta donde ellos están ubicados y esto crea una dificultad para la reubicación.*
*Los participantes consideran que hay una necesidad urgente de construir un espacio que quede cerca el puerto preferiblemente o buscar la estrategia para volver a la plaza de mercado que ya existe pero requiere varias adecuaciones, inversión y voluntad de la administración pública que ayude a gestionar.*
*Una de las propuestas es la construcción con materiales naturales pero que tenga disponibilidad de agua, baños y sería un espacio para la oferta de productos ya preparados la mayor parte.* [1]

En el marco de lo identificado, para el caso del departamento del Amazonas y los do municipios donde se trabajó (Puerto Nariño y Mocagüa), se propone generar un espacio de caracterización profunda de los espacios de la chagra y las huertas como escenario donde

[1] La presente descripción se obtiene del informe final compartido por la coordinadora de Amazonas Rocío Perdomo.

discurre gran parte del quehacer alimentario y culinario, para encontrar de manera concertada con las comunidades, que mejoramiento en los cercados o formas de cultivo y recolección se pueden adaptar o dotar para un continuo en las tradiciones alimentarias, garantizando de igual forma una soberanía alimentaria.

Del mismo modo, y para las plazas de mercado, se deben generar espacios de concertación con los actores de la plaza, pero también con las entidades territoriales para buscar articulación para el mejoramiento y dotación de espacios: fachadas, infraestructura, cocinas, etc.

En estas articulaciones es que se puede concretar los materiales a dotar o mejorar: anzuelos, cercas, fachadas, etc.

## 3. Propuesta Atlántico

En el trabajo realizado en el departamento del Atlántico en los municipios de Suan y Galapa, se identificó la siguiente necesidad puntualmente para el mejoramiento y/o adaptación de espacios:

*Los participantes tanto de las comunidades de Galapa como Suan manifiestan que se requieren acciones concretas para atender a las necesidades de los territorios, estas deben ir más allá de acciones de formación o capacitación, puesto que reconocen la necesidad de intervenciones en infraestructura como la construcción de mercados municipales, así como la dotación para el mejoramiento de la producción agrícola y de alimentos.*[2]

Para el caso del Atlántico, como en los demás departamentos y municipios, el común denominador gira entorno a la adecuación y dotación de las plazas de mercado. Estos lugares, epicentro del quehacer tradicional de las cocinas, tiene graves problemas a lo largo y ancho del país, al no existir interés por parte de los gobernantes territoriales y estar soportadas por las comunidades y específicamente los cocineros, cocineras, artesanos, y demás población que tenga que ver con ellas.

Es así que se plantea que, para poder dotar, mejorar y adaptar estos espacios, se debe generar discusiones y diálogos con las comunidades y entidades territoriales y nacionales frente a la precaria situación de las plazas de mercado. Para el caso Del Atlántico, y de los municipios, no existen plazas de mercado donde no solo se cocine las preparaciones tradicionales, sino sea un mercado donde los campesinos de los alrededores puedan vender sus productos. En este caso, no solamente hay que dotar y mejorar sino construir espacios para el fomento de las cocinas tradicionales.

[2] La presente descripción se obtiene del informe final compartido por la coordinadora de Atlántico Jennifer Marsiglia.

## 4. Propuesta Chocó

En el departamento del Chocó y en los municipios no se identificó de manera precisa las necesidades alrededor de los espacios de la cocina tradicional, pero es menester proponer que aparte de concurrir en las discusiones de la construcción y mejoramiento en las plazas de mercado de los municipio, los productores y cocineras tradicionales comentaron en diferentes escenarios el apoyo en utensilios y tecnologías para desempeñar la pesca artesanal. Atarrayas anzuelos, balsas, y otros objetos, pueden ser de mucha ayuda para que la producción de la pesca artesanal pueda fomentarse en los más jóvenes que no están viendo oportunidades en esta práctica.

Del mismo modo, las cocinas y las azoteas de la casas son escenarios propicios para la dotación y adaptación. Herramientas para producir sus bateas, mejoramiento de cocinas en los hogares parte del hecho que las cocinas del pacífico basan sus quehaceres en el centro del hogar. El sabor depende de las plantas de azotea como la medicina tradicional. Fomentar la dotación o mejoramiento de estos lugares es fomentar el buen vivir de las comunidades alrededor de la soberanía alimentaria, el fortalecimiento de sus cocinas tradicionales y la cohesión del tejido social en la reunión familiar y vecinal de las comunidades.

## 5. Propuesta Sucre

Para el caso particular del departamento de sucre y los municipios de San Onofre, San Antonio de Palmito y Rincón del Mar, se pudieron recoger las siguientes sugerencias frente al particular:

- *Apoyo para el mejoramiento de la infraestructura de las cocinas que permita mostrar un servicio de calidad para el turismo que está en crecimiento.*
- *Talleres que con los productos que se tienen permitan una innovación de la cocina tradicional. Así mismo lograr conseguir la forma de establecer una soberanía alimentaria apoyando la producción local, a través de la tecnificación y modernización de los métodos de producción agrícola.*
- *Se visiona que con el programa exista una transformación en la producción del sector agrícola, ya que es la base de la sostenibilidad del ecosistema agroalimentario (huertas caseras, plantas medicinales, entre otros).*
- *La cocina tradicional en el municipio de San Onofre ha sido utilizada como un medio de reparación del tejido social en el que a través de la cocina se permite el acercamiento entre las personas y la resolución de los conflictos, este se ha denominado "**El sancocho Sanador¨ actividad que permite la juntanza entre mujeres que desencadena la conversación alrededor de la cocina y preparación de los alimentos para lograr conseguir soluciones conjuntas a sus problemas.**[3]*

La propuesta para el caso del departamento de Sucre, giran en torno a las articulaciones del sector cultura, que reconozca sus prácticas tradicionales alrededor de lo alimentario y las cocinas, pero al mismo tiempo del sector turismo para que puedan propender un escenario emprendedor de los

[3] La presente descripción se obtiene del informe final compartido por la coordinadora de Sucre Vanessa Acosta.

y las portadoras. Plazas de mercado o malecones, pueden ser espacios propicios para el desarrollo de emprendimientos gastronómicos, que fomenten el turismo, pero que al tiempo, visibilicen las cocinas tradicionales y generen estrategias de transmisión de saberes a los más jóvenes, que encuentren pertenencia en preparar un ceviche o un bollo y al tiempo, encuentren posibilidades laborales en los oficios alrededor de las cocinas tradicionales.

Es así que la construcción de espacios como plazas de mercado o mejoramiento y adaptación de espacios ya existentes en los municipios sería una propuesta que ayude al mejoramiento del bienestar comunitario y las cocinas sean el epicentro de ese bienestar.

## 6. Conclusiones espacios de dotación y mejoramiento

Un común denominador a lo largo de esta propuesta se enmarca en el reconocimiento de las *plazas de mercado* como un escenario central para la presente propuesta. Las comunidades encuentran en las plazas los lugares de la visibilización de las cocinas tradicionales de las regiones, es por ello que este debería ser el primer foco de adaptación si llegase a existir, ya que en el desarrollo del trabajo, se evidencia que ni siquiera existen. Al no existir, es recomendable, a modo de propuesta, proponer articulación y diálogo con gobiernos locales que puedan tener la voluntad de construir una plaza de mercado que no solo sea el escenario de los restaurantes, sino al tiempo, sea el escenario de la comercialización de los productos, el reconocimiento a las labores de los campesinos, pescadores y productores, que se incentiven las economías locales.

Las plazas podrían ser una de las principales estrategias para el fomento de las cocinas pero también del programa. En las que ya existen, se puede concertar con las comunidades porque dotaciones o mejoramientos en la infraestructura se requieren. O del mismo modo, como el Ministerio de las Culturas puede aportar a fortalecer el tejido alrededor de las organizaciones y comunidades en el marco de las plazas de mercado. Estas son un escenario en que se puede trabajar en diferentes vías, al reunir la comunidad, son escenarios de lo público, hay debe interactuar el ministerio.

Otro lugar central son los hogares, pero no necesariamente entendida como la casa, o la cocina, sin perjuicio de omitirlas, sino de igual forma los ríos, mares, chagras, huertas y azoteas. Estos son escenarios locales y hogar de los productores y portadores de las tradiciones alimentarias. Allí el programa debe llegar no solo para fortalecer las iniciativas propias y autónomas de las comunidades, sino de igual forma apoyar en la adaptación, tecnificación y dotación de estos lugares o las prácticas o técnicas alrededor de estas tradiciones. Esto sería un gran apoyo para las comunidades ya que en ellos no solamente se reproducen las prácticas y saberes alrededor de la tradición alimenticia y culinaria, sino de igualmente se genera bienestar en el buen vivir de las comunidades, incentivando la producción, comercialización, y porque no, emprendimiento alrededor de estas prácticas.

# DOCUMENTO DE ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE UN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE LAS ACCIONES DEL PROGRAMA COCINAS PARA LA PAZ

BOGOTÁ D.C.

DOCIEMBRE DE 2023

# 1 PRESENTACIÓN

A continuación, se presenta el instrumento de evaluación de las acciones del programa Cocinas para la Paz y el análisis de información obtenida para la evaluacón de las acciones implementadas en el marco del convenio. El Programa Cocinas para la paz fortalecer y salvaguardar las iniciativas, prácticas y conocimientos asociados a la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades como herramientas para la paz, reconciliación y desarrollo sostenible. Evidenciando desde la producción, preparación, consumo y cuidado de la biodiversidad la importancia de los alimentos propios como aporte a una seguridad, soberanía y autonomía alimentaria con un enfoque cultural y territorial.

# 2 OBJETIVOS

## Objetivo general

Realizar un análisis cualitativo de la implementación y sus acciones relacionadas del programa Cocinas para la Paz

## Objetivos específicos:

- Diseñar un instrumento de evaluación que permita analizar el programa Cocinas para la paz.
- Implementar el formato de evaluación con el fin de obtener información cualitativa del programa cocinas para la paz
- Analizar y elaborar conclusiones sobre la implementación del programa en la vigencia 2023 a través del convenio con la UT

# 3 DISEÑO DEL INSTRUMENTO

El instrumento que se presenta a continuación permite realizar un análisis cualitativo de ls acciones implementadas en el marco del convenio entre la Unión Temporal y el Ministerio de Cultura para el programa cocinas para la paz.

El instrumento se compone de tres apartados

1. Información general
2. Datos Generales del programa
3. Evaluación de implementación del programa por territorio eneales del programa

| Información general | |
|---|---|
| Apartado | Descripción |
| Nombre del Programa | Escriba el nombre del programa |
| Ministerio responsable | Escriba el Ministerio Sectorial responsable del programa |
| Dirección responsable | Escriba la Dirección Misional responsable del programa |
| Área responsable | Escriba el área responsable del programa |
| Aliado | Escriba el nombre del aliado |
| Presupuesto | escriba el presupuesto destinado para la ejecución del programa |
| Vigencia | Escriba la Vigencia |
| Cobertura | Describa los territorios de incidencia del programa |
| Datos Generales del programa | |
| Apartado | Descripción |
| Descripción del Programa | Breve descripción del programa que permita entender cuál es su objetivo, cómo lo lleva acabo (bienes y/o servicios que entrega). |
| Población objetivo | Breve descripción del programa que permita entender a quién está dirigido. |
| Justificación del programa | Describa la justificación para el desarrollo del programa |

| | |
|---|---|
| Metas del Plan Nacional de Desarrollo que atiente | Describa las metas del PND asociadas al programa |
| ODS que impacta | Describa las metas del PND relacionados con la implementación del programa |
| Objetivos esperados | Identificar y caracterizar los ecosistemas comunitarios (prácticas y saberes asociados a la producción, adquisición, preparación, consumo, manejo de la biodiversidad), espacios propios y de visibilización que aporten a una seguridad y soberanía alimentaria desde los conocimientos y prácticas culinarias y la de biodiversidad de las comunidades beneficiadas. |
| | Generar fortalecimiento de capacidades a los ecosistemas comunitarios asociados a la alimentación y cocinas tradicionales. |
| | Implementar la metodología de adaptación de las Guías Alimentarias con enfoque cultural y territorial que aporte al consumo y reconocimiento de los alimentos propios. . |

| Evaluación de implementación del programa por territorio | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Apartado | Descripción | | | | |
| Departamento | Breve descripción del programa que permita entender cuál es su objetivo, cómo lo lleva acabo (bienes y/o servicios que entrega). | | | | |
| Municipios priorizados | Breve descripción del programa que permita reconocer los municipios de intervención | | | | |
| Variables | Descripción | Cumplimiento | | | Observaciones |
| Planeación | Se elaboró el cronograma de trabajo | | | | |
| Gestión | Se designó un enlace territorial | | | | |
| Participación | Se desarrollaron los talleres planteados para el cumplimiento de los objetivos | | | | |
| Participación | En los talleres se evidencio participación de diversos grupos poblacionales | | | | |
| Participación | Se realizaron talleres con niños | | | | |
| Enfoque | Se desarrollaron metodologías | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| diferencial | incluyentes y con enfoque diferencial para el desarrollo de los talleres | | | | |
| Documentación | Se abordó con la comunidad aspectos relacionados con el turismo cultural | | | | |
| Documentación | Se abordó con las comunidades el tema de soberanía alimentaria | | | | |
| Documentación | Se realizó el análisis nutricional de productos y preparaciones tradicionales con enfoque de soberanía alimentaria. | | | | |
| Documentación | Se realizaron talleres asociados al reconocimiento y transmisión de saberes de la alimentación y cocinas tradicionales. | | | | |

| Evaluación de implementación del programa por territorio | | | |
|---|---|---|---|
| Apartado | Descripción | | |
| Departamento | Breve descripción del programa que permita entender cuál es su objetivo, cómo lo lleva acabo (bienes y/o servicios que entrega). | | |
| Municipios priorizados | Breve descripción del programa que permita reconocer los municipios de intervención | | |
| Variables | Descripción | Cumplimiento | Observaciones |
| Planeación | Se elaboró el cronograma de trabajo | | |
| Gestión | Se designó un enlace territorial | | |
| Participación | Se desarrollaron los talleres planteados para el cumplimiento de los objetivos | | |
| Participación | En los talleres se evidencio participación de diversos grupos poblacionales | | |
| Participación | Se realizaron talleres con niños | | |
| Enfoque diferencial | Se desarrollaron metodologías incluyentes y con enfoque diferencial para el desarrollo de los talleres | | |
| Documentación | Se abordó con la comunidad aspectos relacionados con el turismo cultural | | |
| Documentación | Se abordó con las comunidades el tema de soberanía alimentaria | | |
| Documentación | Se realizó el análisis nutricional de | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | productos y preparaciones tradicionales con enfoque de soberanía alimentaria. | | | | |
| Documentación | Se realizaron talleres asociados al reconocimiento y transmisión de saberes de la alimentación y cocinas tradicionales. | | | | |

| Evaluación de implementación del programa por territorio | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Apartado | Descripción | | | | |
| Departamento | Breve descripción del programa que permita entender cuál es su objetivo, cómo lo lleva acabo (bienes y/o servicios que entrega). | | | | |
| Municipios priorizados | Breve descripción del programa que permita reconocer los municipios de intervención | | | | |
| Variables | Descripción | Cumplimiento | | | Observaciones |
| Planeación | Se elaboró el cronograma de trabajo | | | | |
| Gestión | Se designó un enlace territorial | | | | |
| Participación | Se desarrollaron los talleres planteados para el cumplimiento de los objetivos | | | | |
| Participación | En los talleres se evidencio participación de diversos grupos poblacionales | | | | |
| Participación | Se realizaron talleres con niños | | | | |
| Enfoque diferencial | Se desarrollaron metodologías incluyentes y con enfoque diferencial para el desarrollo de los talleres | | | | |
| Documentación | Se abordó con la comunidad aspectos relacionados con el turismo cultural | | | | |
| Documentación | Se abordó con las comunidades el tema de soberanía alimentaria | | | | |
| Documentación | Se realizó el análisis nutricional de productos y preparaciones tradicionales con enfoque de soberanía alimentaria. | | | | |
| Documentación | Se realizaron talleres asociados al reconocimiento y transmisión de saberes de la alimentación y cocinas tradicionales. | | | | |

| Evaluación de implementación del programa por territorio | |
|---|---|
| Apartado | Descripción |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Departamento | Breve descripción del programa que permita entender cuál es su objetivo, cómo lo lleva acabo (bienes y/o servicios que entrega). | | | | |
| Municipios priorizados | Breve descripción del programa que permita reconocer los municipios de intervención | | | | |
| Variables | Descripción | Cumplimiento | | | Observaciones |
| Planeación | Se elaboró el cronograma de trabajo | | | | |
| Gestión | Se designó un enlace territorial | | | | |
| Participación | Se desarrollaron los talleres planteados para el cumplimiento de los objetivos | | | | |
| Participación | En los talleres se evidencio participación de diversos grupos poblacionales | | | | |
| Participación | Se realizaron talleres con niños | | | | |
| Enfoque diferencial | Se desarrollaron metodologías incluyentes y con enfoque diferencial para el desarrollo de los talleres | | | | |
| Documentación | Se abordó con la comunidad aspectos relacionados con el turismo cultural | | | | |
| Documentación | Se abordó con las comunidades el tema de soberanía alimentaria | | | | |
| Documentación | Se realizó el análisis nutricional de productos y preparaciones tradicionales con enfoque de soberanía alimentaria. | | | | |
| Documentación | Se realizaron talleres asociados al reconocimiento y transmisión de saberes de la alimentación y cocinas tradicionales. | | | | |
| Evaluación de implementación del programa por territorio | | | | | |
| Apartado | Descripción | | | | |
| Departamento | Breve descripción del programa que permita entender cuál es su objetivo, cómo lo lleva acabo (bienes y/o servicios que entrega). | | | | |
| Municipios priorizados | Breve descripción del programa que permita entender a quién está dirigido. | | | | |
| Variables | Descripción | Cumplimiento | | | Observaciones |
| Planeación | Se elaboró el cronograma de trabajo | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Gestión | Se designó un enlace territorial | | | | |
| Participación | Se desarrollaron los talleres planteados para el cumplimiento de los objetivos | | | | |
| Participación | En los talleres se evidencio participación de diversos grupos poblacionales | | | | |
| Participación | Se realizaron talleres con niños | | | | |
| Enfoque diferencial | Se desarrollaron metodologías incluyentes y con enfoque diferencial para el desarrollo de los talleres | | | | |
| Documentación | Se abordó con la comunidad aspectos relacionados con el turismo cultural | | | | |
| Documentación | Se abordó con las comunidades el tema de soberanía alimentaria | | | | |
| Documentación | Se realizó el análisis nutricional de productos y preparaciones tradicionales con enfoque de soberanía alimentaria. | | | | |
| Documentación | Se realizaron talleres asociados al reconocimiento y transmisión de saberes de la alimentación y cocinas tradicionales. | | | | |

## 4 DESARROLLO DEL INSTRUMENTO

| Información general | |
|---|---|
| **Apartado** | **Descripción** |
| Nombre del Programa | Cocinas para la paz |
| Ministerio responsable | Ministerio de las Cultura, las artes y los saberes |
| Dirección responsable | Dirección de Patrimonio y memoria |
| Área responsable | Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial, asesorara de la política para el fortalecimiento y salvaguardia de las Cocinas tradicionales |
| Aliado | Unión Temporal Soluciones Productivas |
| Presupuesto | SEISCIENTOS QUINCE MILLONES DE PESOS M/CTE ($615.000.000) |
| Vigencia | 2023 |
| Cobertura | AMAZONAS<br>CHOCÓ<br>ATLANTICO<br>SUCRE |
| **Datos Generales del programa** | |
| **Apartado** | **Descripción** |
| Descripción del Programa | El Ministerio de Cultura, como entidad rectora del sector cultural a través de diferentes estrategias busca desde el Programa Cocinas para la paz fortalecer y salvaguardar las iniciativas, prácticas y conocimientos asociados a la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades como herramientas para la paz, reconciliación y desarrollo sostenible. Evidenciando desde la producción, preparación, consumo y cuidado de la biodiversidad la importancia de los alimentos propios como aporte a una seguridad, soberanía y autonomía alimentaria con un enfoque cultural y territorial. |
| Población objetivo | Niñas, niñas, jóvenes hombres y mujeres: Indígena, Afro y campesinas |
| Justificación del programa | *"El artículo 2° de la Constitución Política de Colombia, establece que son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución facilitar la* |

| | |
|---|---|
| | *participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo. Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares".*<br><br>*De conformidad con los artículos 1 y 2 de la Ley 397 de 1997 –Ley General de Cultura-, es deber del Estado impulsar y estimular "los procesos, proyectos y actividades culturales en un marco de reconocimiento y respeto por la diversidad y variedad cultural de la Nación colombiana". "Fomentar la creación, ampliación y adecuación de infraestructuras artísticas y culturales y garantizar el acceso de todos los colombianos a la misma", formular su política cultural, "teniendo en cuenta tanto al creador, al gestor como al receptor de la cultura y garantizando el acceso de los colombianos a las manifestaciones, bienes y servicios culturales en igualdad de oportunidades, concediendo especial tratamiento a personas limitadas física, sensorial y síquicamente, de la tercera edad, la infancia y la juventud y los sectores sociales más necesitados".*<br><br>*Por su parte, los artículos 1 y 2 del Decreto 2120 de 2018 asignan al Ministerio de Cultura la función de formular, coordinar, ejecutar y vigilar la política del Estado en materia cultural y de las economías creativas, de manera coherente con los principios fundamentales y de participación contemplados en la Constitución Política y en la ley, así como formular y adoptar políticas, planes generales, programas y proyectos del sector a su cargo. En particular, el artículo 11 del mencionado decreto señala que la Dirección de Patrimonio y Memoria tendrá a su cargo, entre otras funciones:*<br><br>- *Elaborar, ejecutar y controlar los planes, programas y proyectos tendentes a la salvaguardia, conservación, restauración y rehabilitación del patrimonio cultural del país.*<br>- *Promover la ampliación del conocimiento, la difusión, la* |

| | |
|---|---|
| | *protección, la conservación, la restauración, la valoración y la salvaguardia del patrimonio cultural de la Nación que fomente su apropiación social por parte de los ciudadanos.*<br>- *Apoyar los procesos sociales de organización, planeación y gestión cultural de las comunidades y colectividades de los ámbitos local, regional y nacional, así como a los entes territoriales para salvaguardar, preservar, proteger, revitalizar y divulgar las manifestaciones de su Patrimonio Cultural Inmaterial.*<br><br>*Adicional a lo anterior, por medio de la Ley 1037 de 2006, Colombia adoptó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, el cual es el tratado internacional que invita a los distintos Estados que lo han ratificado a promover la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Para este propósito, Colombia formuló en el 2009 la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Esta política obedece a la necesidad de salvaguardar la inmensa riqueza contenida en el Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación. En línea de esta política en el 2012 se diseñó la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales, la cual busca valorar y salvaguardar la diversidad y riqueza cultural de los conocimientos, prácticas y productos alimenticios de las cocinas tradicionales de Colombia, como factores fundamentales de la identidad, pertinencia y bienestar de su población.*<br><br>*En ella se contemplan 5 estrategias con las cuales se busca apoyar a las comunidades en todo el territorio nacional, en el fortalecimiento y salvaguardia de sus prácticas y conocimientos alrededor de la alimentación y cocinas tradicionales, a saber:*<br><br>• *Reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional.*<br>• *Salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional.*<br>• *Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina.*<br>• *Fomentar el conocimiento y uso de la biodiversidad con fines* |

| | |
|---|---|
| | *alimentarios.*<br>• *Adecuación institucional.*<br><br>*De la misma forma, en El Plan Nacional de Cultura "Cultura para la protección de la diversidad de la vida y el territorio 2022-2032" enfatiza en el estímulo del turismo cultural articulado con las comunidades, fortaleciendo proyectos locales y rurales para fomentar la autonomía económica y mejorar sus procesos organizativos. Se propone la promoción de estrategias para integrar el turismo con los demás subsectores culturales y artísticos locales, apoyando la implementación de la Política de Turismo Cultural. Esta perspectiva robustece la importancia de las cocinas tradicionales como Patrimonio Cultural Inmaterial, donde cada región, con su historia y narrativa propias, expresa su relación con su entorno e incentiva sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad. Esto sienta las bases para valorar y salvaguardar la diversidad y riqueza cultural de los conocimientos, prácticas y productos alimenticios de las cocinas tradicionales, reconociendo y fortaleciendo el patrimonio culinario a partir de incentivar iniciativas de turismo cultural.*<br><br>*Tal y como fue reconocido en la Sentencia C-224 de 2016 "los preceptos constitucionales, las convenciones internacionales y la normatividad nacional, le otorgan al patrimonio cultural de la Nación, una serie de medidas para su salvaguardia, protección, recuperación, conservación, sostenibilidad y divulgación. En estos términos, el Estado tiene el deber de prever gasto público social dirigido a incentivar y estimular la cultura (sin importar si fue declarado como BIC o si se incluyó en la LRPCI), siguiendo los procedimientos predeterminados legalmente y con arreglo a la disponibilidad de recursos. Ahora bien, las entidades nacionales y territoriales competentes deberían priorizar el gasto en BIC o en manifestaciones de la LRPCI, por atender a unas condiciones especiales de protección sujetas a un exhaustivo trámite administrativo para ser considerados como tal".*<br><br>*Dentro de los bienes que conforman el patrimonio cultural de la* |

| | |
|---|---|
| | *Nación, hace parte de la cultura culinaria, un sistema de conocimientos, prácticas y procesos sociales relacionados con la producción, consecución, preparación, conservación, el manejo y consumo tradicional de los alimentos, que comprende formas de relacionamiento con el entorno natural, reglas de comportamiento, prescripciones, prohibiciones, rituales y estéticas particulares.*<br><br>*La alimentación y cocinas tradiciones de Colombia tienen como principales características y efectos, los siguientes:*<br>*1. Son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia, de generación en generación. Cada cocina tiene su historia y su propia narrativa, así como un acervo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. La cocina se aprende haciendo.*<br>*2. Expresan la relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa; es decir, dependen de la oferta ambiental regional y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos.*<br>*3. Cumplen además una función cohesionadora, ya que generan, por excelencia, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica. Alrededor de ellas se reúnen las familias, se fomentan la asociatividad y valores como la generosidad y la solidaridad entre las personas.*<br>*4. Son un ámbito por excelencia –aunque no exclusivo– del saber femenino.*<br>*5. Cada sistema culinario, con sus recetas, platos y formas de consumo, remite a una tradición y a un universo simbólico particular, así como a un "orden culinario" que contiene reglas de comportamiento, prescripciones y prohibiciones culinarias, rituales y estéticas particulares.* |
| Metas del Plan Nacional de Desarrollo que atiente | *En cumplimiento de esta política desde sus estrategias 1, 3 y 4 y en línea con las bases del Plan Nacional de Desarrollo-PND 2022-2026 Colombia, potencia mundial de la vida desde su eje Derecho Humano a la alimentación se establece el catalizador* ***Adecuación de alimentos a las necesidades territoriales y poblacionales,*** *donde se establece que: es importante fomentar que en la producción, distribución, comercialización, y preparación de alimentos se reconozcan los* |

| | |
|---|---|
| | *saberes y experiencias de los territorios, y garanticen prácticas de calidad e inocuidad. Para lo anterior el PND plantea que para potencializar la implementación de la política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y cocinas tradicionales se implementará el programa* ***cocinas para la paz*** *a partir del cual se visibilizarán y fortalecerán las prácticas y saberes asociados a la alimentación. Además, se realizará un trabajo conjunto para que las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAS) contemplen el enfoque cultural y territorial como factor de una alimentación saludable y sostenible.*<br><br>*Adicional el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026, aborda el turismo cultural desde diversas perspectivas. En el contexto de la "Seguridad humana y justicia social", se resalta la Política de Turismo Cultural como pilar para el desarrollo sostenible y la generación de nuevas oportunidades. Dentro del eje "Transformación productiva, internacionalización y acción climática", se contempla el turismo en armonía con la vida, enfatizando en la incorporación de elementos de riqueza multicultural y biodiversidad a la oferta turística. Finalmente, en el apartado "Convergencia regional" propone la consolidación de productos turísticos que resalten la diversidad cultural y natural, respetando la capacidad de carga, uso del suelo y que las acciones partan de un respeto por las comunidades y sus culturas. Estas acciones ponen de manifiesto la relevancia de enfocarse en las distintas expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial, incluyendo acciones centradas en las cocinas tradicionales. Dicho patrimonio, representado en estas cocinas, mediante su acervo de conocimientos y prácticas, refuerza la identidad regional, evidencia la relación con su contexto ambiental, social y cultural, y promueve el bienestar de la población. Este enfoque se alinea con las estrategias propuestas por el proyecto de Cocinas Para la Paz, que se centra en el reconocimiento, valorización y protección de este invaluable patrimonio cultural.* |
| ODS que impacta | 2. HAMBRE CERO<br>Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible |
| Objetivo del | Fortalecer a nivel comunitario los ecosistemas asociados al patrimonio |

| | |
|---|---|
| programa | agroalimentario y de cocinas tradicionales (prácticas y saberes asociados a la producción, adquisición, preparación, consumo, manejo de la biodiversidad) para aportar a una alimentación saludable, sostenible y una autonomía alimentaría de las comunidades como fuentes de paz y desarrollo sostenible como aporte al ODS#2 Hambre Cero y en el marco de la Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y cocinas tradicionales (2012). |
| Objetivos esperados | Identificar y caracterizar los ecosistemas comunitarios (prácticas y saberes asociados a la producción, adquisición, preparación, consumo, manejo de la biodiversidad), espacios propios y de visibilización que aporten a una seguridad y soberanía alimentaria desde los conocimientos y prácticas culinarias y la de biodiversidad de las comunidades beneficiadas. |
| | Generar fortalecimiento de capacidades a los ecosistemas comunitarios asociados a la alimentación y cocinas tradicionales. |
| | Implementar la metodología de adaptación de las Guías Alimentarias con enfoque cultural y territorial que aporte al consumo y reconocimiento de los alimentos propios. . |

| Evaluación de implementación del programa por territorio | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Apartado | Descripción | | | | |
| Departamento | Sucre | | | | |
| Municipios priorizados | San Antonio de Palmito, San Onofre y Guaranda | | | | |
| Variables | Descripción | Cumplimiento | | | Observaciones |
| Planeación | Se elaboró el cronograma de trabajo | X | | | |
| Gestión | Se designó un enlace territorial | X | | | |
| Participación | Se desarrollaron los talleres planteados para el cumplimiento de los objetivos | X | | | 6 talleres |
| Participación | En los talleres se evidencio participación de diversos grupos poblacionales | X | | | Afrodescendientes, indígenas |
| Participación | Se realizaron talleres con niños | | | X | |
| Enfoque diferencial | Se desarrollaron metodologías incluyentes y con enfoque diferencial | X | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | para el desarrollo de los talleres | | | | |
| Documentación | Se abordó con la comunidad aspectos relacionados con el turismo cultural | X | | | |
| Documentación | Se abordó con las comunidades el tema de soberanía alimentaria | X | | | |
| Documentación | Se realizó el análisis nutricional de productos y preparaciones tradicionales con enfoque de soberanía alimentaria. | | | X | |
| Documentación | Se realizaron talleres asociados al reconocimiento y transmisión de saberes de la alimentación y cocinas tradicionales. | X | | | |
| Evaluación de implementación del programa por territorio | | | | | |
| Apartado | Descripción | | | | |
| Departamento | Atlántico | | | | |
| Municipios priorizados | Suan y Galapa | | | | |
| Variables | Descripción | Cumplimiento | | | Observaciones |
| Planeación | Se elaboró el cronograma de trabajo | X | | | |
| Gestión | Se designó un enlace territorial | X | | | |
| Participación | Se desarrollaron los talleres planteados para el cumplimiento de los objetivos | X | | | |
| Participación | En los talleres se evidencio participación de diversos grupos poblacionales | X | | | 5 de socialización y 2 de levantamiento del directorio |
| Participación | Se realizaron talleres con niños | | | X | |
| Enfoque diferencial | Se desarrollaron metodologías incluyentes y con enfoque diferencial para el desarrollo de los talleres | X | | | Niñas, niñas, jóvenes hombres y mujeres Afro y campesina |
| Documentación | Se abordó con la comunidad aspectos | X | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | relacionados con el turismo cultural | | | | |
| Documentación | Se abordó con las comunidades el tema de soberanía alimentaria | X | | | |
| Documentación | Se realizó el análisis nutricional de productos y preparaciones tradicionales con enfoque de soberanía alimentaria. | | | X | |
| Documentación | Se realizaron talleres asociados al reconocimiento y transmisión de saberes de la alimentación y cocinas tradicionales. | X | | | |

| Evaluación de implementación del programa por territorio | |
|---|---|
| Apartado | Descripción |
| Departamento | Amazonas |
| Municipios priorizados | Leticia y Puerto Nariño |

| Variables | Descripción | Cumplimiento | | | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Planeación | Se elaboró el cronograma de trabajo | X | | | |
| Gestión | Se designó un enlace territorial | X | | | |
| Participación | Se desarrollaron los talleres planteados para el cumplimiento de los objetivos | X | | | 2 Talleres |
| Participación | En los talleres se evidencio participación de diversos grupos poblacionales | | | | Niñas, niñas, jóvenes hombres y mujeres Indígena |
| Participación | Se realizaron talleres con niños | X | | | |
| Enfoque diferencial | Se desarrollaron metodologías incluyentes y con enfoque diferencial para el desarrollo de los talleres | X | | | |
| Documentación | Se abordó con la comunidad aspectos relacionados con el turismo cultural | X | | | 1 Taller |
| Documentación | Se abordó con las comunidades el tema de soberanía alimentaria | X | | | 1 taller |
| Documentación | Se realizó el análisis nutricional de productos y preparaciones tradicionales | X | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | con enfoque de soberanía alimentaria. | | | | |
| Documentación | Se realizaron talleres asociados al reconocimiento y transmisión de saberes de la alimentación y cocinas tradicionales. | X | | | 2 tallres |

| Evaluación de implementación del programa por territorio | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Apartado** | **Descripción** | | | | |
| Departamento | Chocó | | | | |
| Municipios priorizados | Bojayá, Quibdó, Medio San Juan | | | | |
| Variables | Descripción | Cumplimiento | | | Observaciones |
| Planeación | Se elaboró el cronograma de trabajo | X | | | |
| Gestión | Se designó un enlace territorial | X | | | |
| Participación | Se desarrollaron los talleres planteados para el cumplimiento de los objetivos | X | | | 6 Talleres |
| Participación | En los talleres se evidencio participación de diversos grupos poblacionales | | | | Comunidades étnicas.<br>Se contó con la participación de personas pertenecientes a las comunidades negras, afrodescendientes e indígenas de los municipios de incidencia.<br>- Comunidades LGTVQ+<br>- Adulto Mayor. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | - Población Vulnerable.<br>- Población desplazada. |
| Participación | Se realizaron talleres con niños | X | | | |
| Enfoque diferencial | Se desarrollaron metodologías incluyentes y con enfoque diferencial para el desarrollo de los talleres | X | | | |
| Documentación | Se abordó con la comunidad aspectos relacionados con el turismo cultural | X | | | |
| Documentación | Se abordó con las comunidades el tema de soberanía alimentaria | X | | | |
| Documentación | Se realizó el análisis nutricional de productos y preparaciones tradicionales con enfoque de soberanía alimentaria. | | | X | |
| Documentación | Se realizaron talleres asociados al reconocimiento y transmisión de saberes de la alimentación y cocinas tradicionales. | X | | | |

# 5 ANÁLISIS DE RESULTADOS

En términos generales el programa cocinas para la paz cumplió su objetivo planteado alcanzando un alto grado de expectativa y confianza en la población beneficiada reflejado en el gusto del sabor en cuanto a la gastronomía se refiere y a la confianza de la población que a través de estas acciones se revitaliza la economía local y el turismo. Hubo mucha alegría en la recepción del programa en todas las zonas del territorio Nacional. Pese a las restricciones de movilidad las poblaciones seleccionadas acogieron a beneplácito este programa.

En la región del Atlántico la socialización alcanzo a más de 300 personas influyentes y multiplicadores de la región, las cuales utilizan el mecanismo de voz a voz para llevar el mensaje de este programa y que manifestaron guardar mucha expectativa a la continuidad del mismo. La acogida del programa ha sido muy positiva, en casos como los de Suan, donde no se destinó rubro para acciones de divulgación, aun así, la asistencia al encuentro de socialización excedió el número máximo de participantes, igual situación se ha presentado en todos los espacios para dar a conocer el programa en las comunidades; esto implica reconsiderar los requerimientos presupuestados para el desarrollo de las acciones.

Respecto a la zona de influencia en Sucre, la participación fue de casi 200 personas entre ellas el comercio, cocineras tradicionales, pescadores, agricultores y prestadores de servicio turísticos. El efecto fue positivo, hubo receptividad del programa y una alta expectativa de la continuidad del mismo.

En la Región del Amazonas el impacto directo a más de 400 personas de diferentes comunidades indígenas, afro descendientes y criollos que servirán de multiplicadores. Aunque los sitios eran distantes el apoyo logístico fue importante para que llegaran al encuentro y socialización del programa. La comunidad estuvo atenta y contenta dado que en el momento había una alta actividad turística en la zona con muchos eventos, siempre la comunidad estuvo participando comprometida con este programa.

Respecto a la región del choco se logró un alcance en la intervención de 103 personas y de las cuales 79 fueron sabedores tradicionales e investigadores. De nuevo se refleja una alta aceptación por parte de la comunidad y una voz de esperanza. Dentro de las acciones adelantadas en el Choco se relacionan:

- Encuentro de socialización del programa Cocinas para la Paz en el municipio de Bojayá.
- Encuentro de socialización del programa Cocinas para la Paz en el municipio de Medio San Juan (Andagoya).
- Encuentro de socialización del programa Cocinas para la Paz en el municipio de Quibdó.
- Identificación cartográfica del ecosistema agroalimentario y de cocina tradicional de los municipios de incidencia; donde se levante la primer línea base de quienes son, donde están, en qué condiciones, que hacen entre otras.
- Diligenciamiento de Matriz y directorio nacional (con municipios de incidencia) que identifique a los portadores de tradición en el ecosistema agroalimentario y de cocina tradicional.
- Reorganización y adaptación a territorio plan de trabajo y cronograma.
- Un (1) Plan de medios de difusión del programa por departamento.
- Un (1) Presupuesto de encuentro departamental de cocineras y cocineros tradicionales.
- Apoyo en convocatoria y difusión del programa.
- Apoyo en logística del II Encuentro de Cocinas Tradicionales de Colombia.
- Participación en reuniones de seguimiento y monitoreo del programa

**Proyecto Cocinas para la Paz - Turismo Cultural**
Profesionales: Alejandra Martínez Duque y Luisa Fernanda Castañeda
**Entregable 7:** Metodología unificada para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural- Dirección Estrategia Desarrollo y Emprendimiento

---

*"cocinar hizo al hombre"*
*Faustino Cordon Bonet*

## Introducción

La cocina tradicional es un aspecto tan profundo e importante dentro nuestra identidad cultural, que Colombia cuenta con una política específica "*para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia"* y con la implementación de otros programas y proyectos que se han venido desarrollando para la conservación, valoración, reconocimiento, protección, salvaguarda y difusión de este oficio.

Siendo así, podemos encontrar que existen iniciativas como un programa nacional de estímulos para la cocina tradicional, el encuentro nacional de cocinas tradicionales, el programa de Escuelas Taller de Colombia donde uno de los oficios más relevantes es la cocina tradicional, publicaciones como una biblioteca básica de cocinas tradicionales que se encuentra de manera virtual o la publicación de libros como "*cocina tradicional un legado con raíces étnicas*" con apoyo de la USAID, y desde el 2002 con el respaldo de la ley 2184 de 2022 "ley de oficios culturales" donde se realiza un especial reconocimiento al oficio de la cocina tradicional.

De esta manera, surge también el programa cocinas para la paz ha tenido el interés de velar por la conservación de la soberanía alimentaria y salvaguardia de la cocina tradicional como herramienta de construcción de paz, con acciones encaminadas a la protección de los saberes culinarios de las comunidades étnicas de Colombia en los diferentes territorios que resguardan conocimientos, técnicas, ingredientes, creencias, idiosincrasias que recogen la preparación de una receta tradicional y toda la magia de sus sabores, haciendo parte esencial de la cultura de las diferentes regiones del país que demuestran a través de la cocina toda la biodiversidad, memoria e historia de los territorios, marcando su propia identidad.

El cual también presenta un interés especial por articular estos conocimientos tradicionales a herramientas como el turismo cultural TC que, por un lado, permitan la apropiación y valoración social de este patrimonio y por el otro sea un móvil para la generación de ingresos y la mejora de la calidad de vida de las y los portadores de este oficio.

## Justificación

El fortalecimiento de los agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural y la implementación de políticas para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales en Colombia son esenciales por varias razones, en primer lugar, estas acciones ayudan a preservar la rica herencia culinaria del país, asegurando la continuidad de prácticas y recetas tradicionales que forman parte integral de la identidad cultural de diversas comunidades. Además, el fomento de la gastronomía tradicional puede impulsar el desarrollo económico local a través del turismo gastronómico, brindando oportunidades de empleo y crecimiento a las poblaciones locales.

Es una acción crucial para preservar y promover la diversidad cultural, el derecho humano a la alimentación, la salud alimentaria y las tradiciones culinarias. Esto asegura la protección y transmisión de conocimientos, técnicas y prácticas ancestrales, lo que contribuye a la preservación de las manifestaciones culturales asociadas a la preparación y consumo de alimentos. Además, este fortalecimiento puede fomentar el turismo cultural y el desarrollo sostenible, al tiempo que promueve la inclusión y la participación de comunidades locales en la economía global.

Del mismo modo, se reconoce y valora la rica diversidad cultural del país, lo que puede fomentar un mayor respeto y comprensión entre diferentes comunidades. Además, al impulsar el turismo cultural, se generan oportunidades económicas para las comunidades locales, lo que a su vez puede contribuir a la estabilidad y al desarrollo sostenible en regiones históricamente afectadas por conflictos. Al resaltar la importancia de la gastronomía tradicional como un elemento central de la identidad cultural, se puede fortalecer el sentido de pertenencia y la cohesión social, contribuyendo así a la consolidación de la paz y la reconciliación en el país.

En Colombia, varios elementos de la política pública son clave para el fortalecimiento de los agentes culturales de las cocinas tradicionales, estos incluyen el fomento de programas educativos para la preservación de prácticas culinarias tradicionales, el apoyo a emprendimientos locales y el desarrollo de normativas que protejan y promuevan la diversidad culinaria. Asimismo, el fortalecimiento de la infraestructura turística en áreas culturales y rurales, junto con la promoción de políticas de sostenibilidad y conservación del medio ambiente, puede desempeñar un papel de vital importancia.

Por otra parte, la innovación social como herramienta para crear soluciones a las problemáticas y necesidades de minoría, grupos vulnerables y en general de las comunidades para promover la paz puede aportar en aspectos específicos como:

1. El fomento de la colaboración entre comunidades locales y expertos culinarios para preservar y promover las tradiciones alimentarias, al mismo tiempo que se fomenta un diálogo intercultural y la reconciliación.

2. La promoción de la inclusión de prácticas sostenibles en la producción y preparación de alimentos, destacando la importancia de la conservación del medio ambiente y la biodiversidad.
3. El uso de las plataformas digitales y las redes sociales para difundir y comercializar las experiencias culinarias locales, involucrando a la comunidad en el proceso y fomentando un sentido de pertenencia.
4. El establecimiento de programas educativos que enseñen no solo las técnicas tradicionales de cocina, sino también los valores culturales y la historia detrás de los platos locales, promoviendo así el respeto y la comprensión mutua.

Finalmente, al fortalecer el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales, se reconoce la importancia de la diversidad cultural y se promueve un mayor respeto y comprensión entre las comunidades. Esto puede ayudar a fortalecer el sentido de pertenencia y cohesión social, fomentando así una mayor inclusión y participación de diversas comunidades en la vida cultural y económica del país.

Razón por la cual, se pretende en este documento proponer una metodología para la realización de talleres con los portadores de los diferentes territorios, que articule las acciones de protección y salvaguardia con las dinámicas del sector turístico asociado al turismo cultural, de una manera respetuosa con los territorios, comunidades y actores culturales, siendo una oportunidad para divulgar el patrimonio, generar ingresos, mejorar la calidad de vida y también conocer de primera mano cómo enfrentar los efectos del turismo dentro de sus comunidades de manera positiva y mitigar los efectos negativos del mismo.

**Objetivo General:**

Afianzar y fortalecer los saberes de los agentes culturales de las cocinas tradicionales de los diferentes territorios en Colombia, desde la implementación de una metodología con talleres formativos que permitan la valoración, salvaguarda, difusión y apropiación social del patrimonio culinario mediante el turismo cultural como herramienta para mejorar la calidad de vida de las comunidades receptoras.

**Objetivos específicos:**

- Crear espacios de formación para los agentes culturales locales para el reconocimiento de su patrimonio culinario e incorporación de prácticas en turismo cultural.
- Generar herramientas que fortalezcan la cocina tradicional en los territorios, su divulgación y sostenibilidad,
- Fortalecer mediante los talleres las capacidades emprendedoras de los portadores robusteciendo o implementando la prestación de servicios culturales y/o turísticos.

**Funcionalidad de la metodología:**

Esta metodología:

• Incentiva la reflexión de las comunidades en torno a los saberes tradicionales propios de las cocinas tradicionales para la creación de espacios de paz desde el turismo cultural y dignifica los oficios tradicionales.

• Promueve la salvaguarda de la cultura desde la creación de acciones específicas para el empoderamiento comunitario y el desarrollo económico y ambientalmente sostenible en el marco de la construcción de proyectos de turismo cultural relacionados con la cocina tradicional.

• Fomenta la reconexión con el territorio y busca identificar soluciones sostenibles a largo plazo para que las comunidades puedan fortalecer sus emprendimientos asociados al turismo cultural desde la cocina tradicional.

**Planteamiento básico para el funcionamiento de una metodología modular**

Teniendo presente que todos los territorios en Colombia son diversos en climas, biodiversidad, acervos culturales, idiosincrasias, condiciones geográficas e infraestructura de los lugares. Este documento plantea una metodología modular y flexible, esto quiere decir que, aunque se deben establecer y diseñar los contenidos para el desarrollo de las capacitaciones en temas de patrimonio y de turismo cultural acorde al alcance y recursos del proyecto, las temáticas y contenidos de los talleres deben ser desarrollados conforme las realidades y necesidades de las comunidades teniendo en cuenta aspectos claves como:

- Los grupos comunitarios son de diferentes edades, en el oficio de cocina tradicional se cuenta con una alta población de adulto mayor.
- Las portadoras (es) en su gran mayoría realizan sus labores en casa, cuando van a participar de estos espacios llevan a sus hijos consigo, lo que genera cambios en las dinámicas y tiempos de los talleres.
- El nivel de alfabetización de todos los agentes culturales es diferente, por tanto, el uso de herramientas, dinámicas y actividades dentro de los talleres debe adaptarse a toda la población.
- Los tiempos, horarios, agendas dentro de los espacios comunitarios funcionan de manera diferente por lo que en ocasiones los tiempos deben adaptarse a las necesidades o condiciones de los territorios visitados.
- Lo ideal es abordar todos los temas propuestos, sin embargo, depende la comunidad, los conocimientos previos o el nivel de impacto, hay temas que requieren mayor énfasis, explicación y conlleva a mas tiempo, por tanto, no siempre se pueden abordar todas las temáticas. Esta información debe quedar registrada en los informes de campo para llevar una trazabilidad de los logros y alcances en cada territorio.

Por otra parte, las metodologías modulares en el ámbito educativo, según Ana Cecilia Guajardo (investigadora) *"facilita la discusión, el análisis y la crítica de los contenidos por revisar; permite la vinculación de la teoría con la práctica, así como compartir, profundizar y enriquecer la experiencia personal y grupal"* (Guajardo 1994, p. 9). Y pretende que el desarrollo de los espacios formativos tenga en cuenta los siguientes aspectos:

- Abarcar una problemática a partir de conocimientos interdisciplinarios y procesos de transformación social a través de una concepción innovadora para la enseñanza.
- Plantear los contenidos de los procesos formativos a partir de unidades de enseñanza teóricos-prácticos, vinculados a un tema.
- Utilizar actividades grupales y en equipo que fortalezca lazos entre los actores y permita conocer las ventajas y desventajas de trabajar con otros, teniendo experiencias en función del trabajo articulado con el otro.
- Estimular la participación activa de los actores promoviendo una actitud crítica de sus practicas y saberes en cuanto a las responsabilidades personales y sociales.
- El tallerista debe ser un guía dentro de los espacios de formación, moderador de las actividades e instructor de conocimientos para que construya en conjunto con los actores sociales.

En este sentido, se debe tener claro los alcances, límites y espacios de cada taller pero generando las dinámicas que se requieran dentro de los territorios para que a información sea recibida de manera receptiva e interiorizada por los actores culturales.

Adicionalmente, se emplea la metodología "Learning by Doing" o "Aprender Haciendo" se enfocan las actividades para el fortalecimiento y desarrollo de competencias, lo cual tiene un rol de vital importancia en los procesos de consolidación de habilidades, así como guiar, orientar y acompañar a los agentes culturales en las identificación de oportunidades, organización de actividades, sus procesos, la planificación y comercialización de sus productos y servicios. Otro elemento metodológico es a Innovación Social, que es un proceso centrado en las personas, que a través de espacios de participación y experimentación busca construir proyectos que resuelvan problemáticas sociales, que enriquezcan las prácticas de los actores involucrados y que generen valor social.

**Fases de la propuesta metodológica**

El proyecto se divide en cuatro (04) fases, cada una de ellas debe ser un proceso concertado entre el equipo de trabajo y ser debidamente planificado previo el desarrollo de cada una. Estas se presentan y describen a continuación:

Figuras 1. Fases de la metodología




Nota: Elaboración del equipo consultor, 2023

1. **Planificación y diseño metodológico:** corresponde a la fase de elaboración de los cronogramas, planes de trabajo, la ideación, construcción y diseño de la metodología que se va a emplear en el proyecto, talleres, herramientas, productos y actividades a realizar. También se debe tener en cuenta la organización de todos los aspectos logísticos a tener presente dentro de la ejecución de los talleres en cada territorio, reuniones previas con enlaces territoriales, tener presente las acciones previas realizadas en cada uno de los territorios y con las poblaciones, términos y condiciones de las convocatorias a realizarse.

Dentro de los aspectos de planificación también se recomienda contar con un equipo interdisciplinario que pueda fortalecer los productos resultado de los talleres y la consolidación de material que puede ser muy valioso para la comunidad y para la institución, en este sentido se propone que el equipo de profesionales este conformado por:

- Un coordinador del proyecto (Ministerio de Cultura)
- Un profesional experto en turismo cultural con experiencia en comunidades
- Un profesional experto en patrimonio cultural PC con experiencia en comunidades
- Un profesional en herramientas audiovisuales para toma de fotografías, videos y elaboración de material como podcast, blogs, entre otros.
- Un Diseñador gráfico que realice: Las piezas graficas para las convocatorias, la consolidación digital y grafico del material resultado de los talleres en productos gráficos como mapas de las rutas, fichas graficas de los recetarios, guía de cocina tradicional en los territorios, entre otras que surjan como resultado de los talleres.

**2. Trabajo de campo:** involucra las actividades de los talleres con enfoque en patrimonio y turismo cultural. Estos talleres están dirigidos a gestores culturales en cocinas tradicionales y se pretenden realizar en los territorios que hagan parte

del proyecto cocinas para la paz. Cada taller tendrá una capacidad máxima de 30 participantes por cada territorio priorizado que serán convocados con apoyo del operador del proyecto.

Se sugiere que las salidas de campo se lleven a cabo por un profesional experto en turismo cultural, un profesional experto en patrimonio cultural, un profesional que pueda apoyar la toma de material audio visual como fotografías, videos, grabaciones, pod cast, entre otros.

El tiempo de los talleres debe ser de cuatro a cinco días mínimo por cada territorio para el desarrollo del contenido de las temáticas propuestas en este documento, sin contar con los tiempos de desplazamiento, 1 día y medio para el taller de patrimonio cultural, 2 días para el taller de turismo cultural y un día para realizar una jornada de mentorías.

Para un primer momento estos talleres se llevarán a cabo en 3 de los territorios priorizados: Amazonas, Guajira y Sucre, realizando una sola sesión de cada temática por territorio, es decir un día de PC y otro día de TC.

**3. Mentorías y asesorías:** del trabajo de campo en los en los territorios se propone realizar una jornada de mentorías la cual se realice en campo durante un día completo, donde se prioricen los emprendimientos o ideas de negocio en PC y del TC de los agentes culturales, para asesoramiento en temas que fortalezcan sus acciones como el diseño de experiencias para sus oficios tradicionales, formas de divulgación y promoción de su patrimonio y/o emprendimiento, costeo de productos, entre otros.

**4. Consolidación de resultados y cierre:** corresponde a la fase de seguimiento y evaluación de los resultados del proyecto, la identificación áreas de mejora basadas en indicadores, la elaboración de documentación detallada del proyecto y cierre administrativo y financiero del proyecto.

**Proceso previo para aplicar la metodología**

- Realizar la convocatoria con antelación, contando con un líder territorial que permita la comunicación asertiva y productiva con las comunidades y apoyando la recopilación de información importante previo el desarrollo de los talleres.

- Antes de empezar a trabajar en equipo es pertinente establecer acuerdos que permitan la participación de todos los integrantes presentes, considerando el respeto por la opinión de los otros y el fomento de la escucha frente a las necesidades y visiones diferentes.

- Escucha y diálogo: conformar un grupo para analizar las distintas perspectivas de lo que se plantea importante fortalecer desde las cocinas tradicionales.

- Acuerdos sobre la identificación: plantear un objetivo claro en el que se establezcan las necesidades, preguntas y posibles soluciones al hacer uso de las herramientas metodológicas.

- Reflexión y análisis: seleccionar alguna o varias herramientas para generar espacios de reflexión y análisis que permitan trazar acciones específicas hacia el fortalecimiento de las cocinas tradicionales desde el turismo cultural para el fomento de los tejidos de paz.

**Criterios de convocatoria de participación para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural**

- Invitación a los portadores de la tradición asociados a las cocinas tradicionales, con mínimo dos semanas de antelación. Contar con una pieza grafica para la difusión y apoyo de un enlace territorial.

- Tener un formulario de inscripción en donde se coloquen preguntas claves que ayuden a la correcta planificación de los talleres, en cuanto a logística y en cuanto a los contenidos de los módulos a desarrollar.

- Convocar también a otros actores turísticos PST especialmente agentes de viajes y operadores locales, que les interese la vinculación con el turismo cultural enfocado a las cocinas tradicionales.

- Convocar personas entre los 18 y 80 años cuyos saberes sean transmitidos de generación en generación.

- Tener presente si llevan niños, de que edades y de contar con varios niños dentro del grupo, generar una alternativa para su cuidado mientras se encuentran en los espacios del taller.

- Que tengan mínimo un 1 año de participar/ trabajar en proyectos como: restaurantes, colectivos relacionados con la cocina tradicional, huertas sostenibles, artesanos de utensilios de la cocina tradicional, pesca y bebidas artesanales.

- Que tengan interés por fortalecer sus proyectos de cocinas tradicionales a través del turismo cultural y afianzar sus saberes como agentes culturales de la cocina tradicional.

**Herramientas metodológicas propuestas**

Se propone el uso de algunas de estas herramientas durante el desarrollo de los talleres para la construcción las actividades, dinámicas y maneras de abordar las temáticas y contenidos estipulados para los talleres.

**1. Herramienta Design Thinking :** El design thinking (pensamiento de diseño) es una metodología que fomenta la innovación en el diseño de productos o servicios. Esta tiene como punto de partida el desafío o el reto, que son problemas para los cuales se necesita y se busca activamente soluciones creativas que permitan resolverlos. Muchas personas piensan que definir el problema es algo sencillo, y que lo único que hay que hacer es escribirlo y ponerse a trabajar para resolverlo. Este pensamiento está equivocado; el design thinking está centrado en la persona y basado en la comprensión de sus necesidades y motivaciones.

Figura 2. Etapas del DT y herramientas




Nota: Elaboración del equipo consultor, 2023

De la lista de herramientas por etapa del DT y según se determine el nivel de desarrollo de la iniciativa, se recomienda:

**a) Explorar y Empatizar**

Mapas de empatía: El mapa de empatía es un formato que busca describir el cliente ideal de una empresa por medio del análisis de 6 aspectos, relacionados a los sentimientos del ser humano. Puede ser realizado a partir de preguntas que ayudan a entender a conocer el cliente y cómo relacionarse con él.

- ¿Qué ve? Ese primer cuadrante se refiere a los estímulos visuales que tu persona recibe. Se motivan a responder a preguntas como:
  ¿Cómo es el mundo en que la persona vive?
  ¿Cómo son sus amigos?
  ¿Qué es lo más común en su cotidiano?

- ¿Qué escucha? Aquí, piensa en lo que tu persona oye no solamente en sentido sonoro, de música o conversaciones, sino también en las influencias

de diversas fuentes, como medios de comunicación. Se busca responder a preguntas como:

¿Cuáles personas e ideas la influencian?
¿Quiénes son sus ídolos?
¿Cuáles son sus marcas favoritas?
¿Cuáles productos de comunicación consume?

- ¿Qué piensa y siente?

  ¿Cómo se siente en relación con el mundo?
  ¿Cuáles son sus preocupaciones?
  ¿Cuáles son sus sueños?

- ¿Qué habla y hace? Este punto se relaciona al consumo del producto o servicio, desde cuando la persona toma la decisión de comprarlo. Para entender lo que tu persona habla y hace, presta atención a su comportamiento: el discurso que hace y lo que practica. Responder preguntas como estas puede ayudar: ¿Sobre qué acostumbra hablar?

  Al mismo tiempo, ¿Cómo actúa?
  ¿Cuáles son sus hobbies?

- ¿Cuáles son sus dolores? Corresponde a las dudas y obstáculos que tu público debe superar para consumir tu producto.

  ¿De qué tiene miedo?
  ¿Cuáles son sus frustraciones?
  ¿Qué obstáculos debe traspasar para conseguir lo que desea?

- ¿Cuáles son sus necesidades? Tiene relación con lo que puedes colocar en práctica para sorprender a tu público objetivo, mostrándote posibilidades. Cuestiona sobre:

  ¿Qué es éxito para tu persona?
  ¿A dónde éste quiere llegar?
  ¿Qué acabaría con sus problemas?

Figura 3. Lienzo del Mapa de Empatía

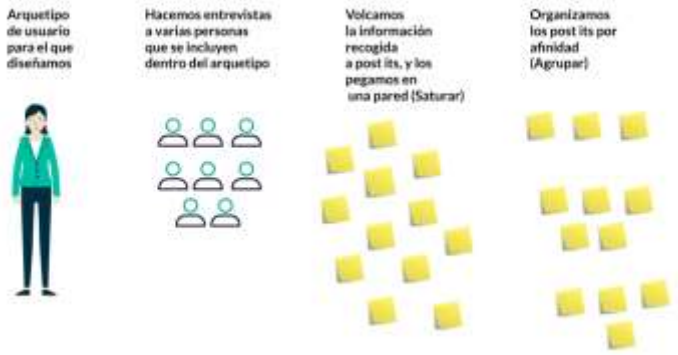



Nota: Elaboración del equipo consultor, 2023

**b) Definición:**

Saturar y agrupar: se promueve la generación de ideas, aspectos clase que forman parte de la iniciativa, éstas se agrupan para explorar los temas y patrones que surjan para avanzar identificando necesidades. Saturar y agrupar, es básicamente pasar toda la información recogida a notas adhesivas, que posteriormente son pegadas y ordenadas en grupos que estén relacionados entre sí.

Figura 4. Lienzo para aplicar la herramienta saturas y agrupar



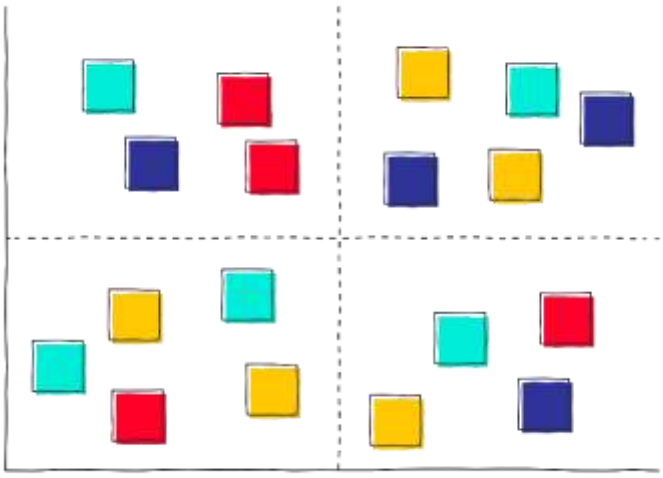

Nota: Tomado de https://designthinkingespaña.com/saturar-y-agrupar

- Satura el espacio de trabajo que tengas con post-its o sobre lienzo de papel llenos de temas y conceptos claves. Además se deben agregar fotos y otro tipo de material sobre los usuarios y las distintas situaciones.
- Para poder empezar a sintetizar la información, se debe organizar y agrupar los post-its y el material que estén relacionados entre sí. Es probable que existan ideas sobre temas desde que se recopiló la información en las notas.
- Es importante crear grupos de temas para ir ordenando las ideas y al hacer esto ir buscando conexiones más profundas del usuario con el tema. Una buena técnica es probar con un conjunto de temas, discutir y anotar para después probar con otro grupo nuevo para repetir lo mismo.
- El objetivo final es sintetizar información en temas interesantes y desarrollar insights que sean útiles para crear soluciones de diseño.
- Es común agrupar post-its con temas relevantes del trabajo en terreno pero también es muy conveniente agrupar temas similares entre productos, objetos y usuario.

**c) Ideación:**

*Brainstorming o Lluvia de Ideas*: es una herramienta de generación de ideas cuyo objetivo principal es encontrar el mayor número de ideas posible con las que dar respuesta a un reto. La mejor forma de desarrollar un proceso de brainstorming es en equipo. Aunque también puedes aplicar está técnica de forma individual obteniendo buenos resultados.

Figura 5. Lienzo para aplicar la herramienta Brainstorming



Nota: Tomado de https://designthinkingespaña.com/que-es-un-brainstorming-y-como-te-ayuda-a-generar-ideas-innovadoras

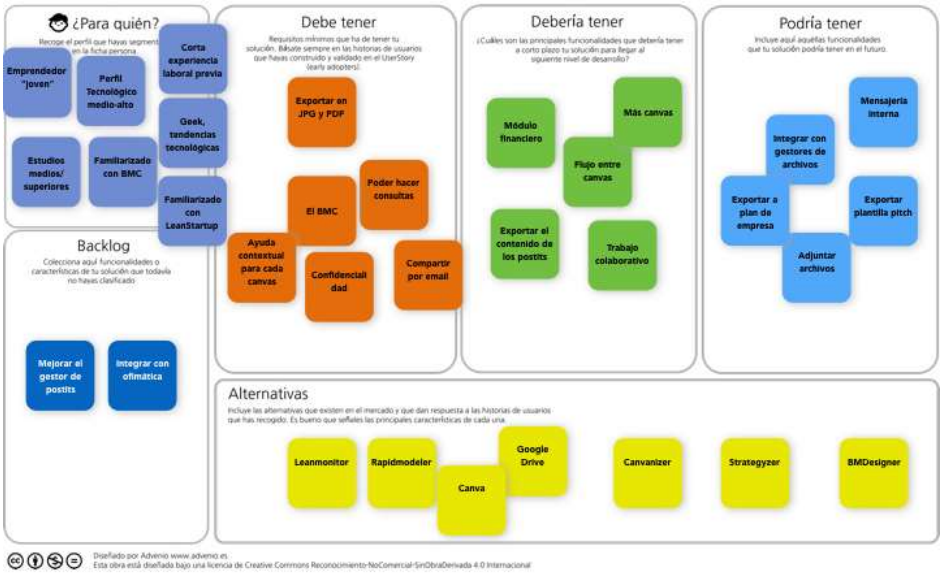
Cómo hacer un brainstorming efectivo paso a paso

- *Diseña la sesión de brainstorming:* la elección del espacio en un brainstorming debe ser amplio, iluminado, cómodo, con los materiales y recursos necesarios a la mano. Generar empatía y hacer sentir cómodo al participante.
- *Desarrolla la sesión de brainstorming:* para ello, se recomienda es que calientes antes de empezar con la lluvia de ideas. El facilitador trasladará entonces los objetivos de la sesión, y dará las pautas fundamentales del proceso, entre las que se encuentran:
    - Generar el mayor número posible de ideas, y numerarlas.
    - Establecer un tiempo para la lluvia de ideas.
    - Recordar las reglas del juego en un proceso de innovación, como construir las ideas de los demás o posponer el juicio.
- Conclusiones y reflexiones: Una vez que termines el braistorming, es interesante que generes este espacio de reflexión. Se recoge las ideas o idea elegida y se definen cuáles serán los siguientes pasos.

**d) Prototipo**

*Producto Mínimo Viable:* es la versión mínima del producto o servicios necesaria para que empiecen a comprarlo.

Figura 6. Lienzo de aplicación para diseño de un Producto Mínimo Viable




Nota: Tomad de https://advenio.es/claves-para-emprender-crea-tu-solucion-a-partir-de-los-problemas-de-tus-clientes/canvas-pmv/

**2. herramienta de Gamificación:** es una técnica de aprendizaje que traslada la mecánica de los juegos al ámbito educativo-profesional con el fin de conseguir mejores resultados: sirve para absorber conocimientos, para mejorar alguna habilidad para recompensar acciones concretas. En función de la dinámica que se persiga, el profesor deberá explotar más unas u otras. Por ejemplo, si el maestro busca despertar el interés por el juego en el alumno deberá aplicar la dinámica de la recompensa. Si, por otra parte, busca atraer el interés sobre la actividad, el maestro puede aplicar la dinámica de la competición que, aunque no es vista como una cualidad positiva, es un buen instrumento en el ámbito educativo. Esta última, tiene la ventaja de poder realizarse de forma individual, por parejas o en grupo. Se implementan estrategias como:

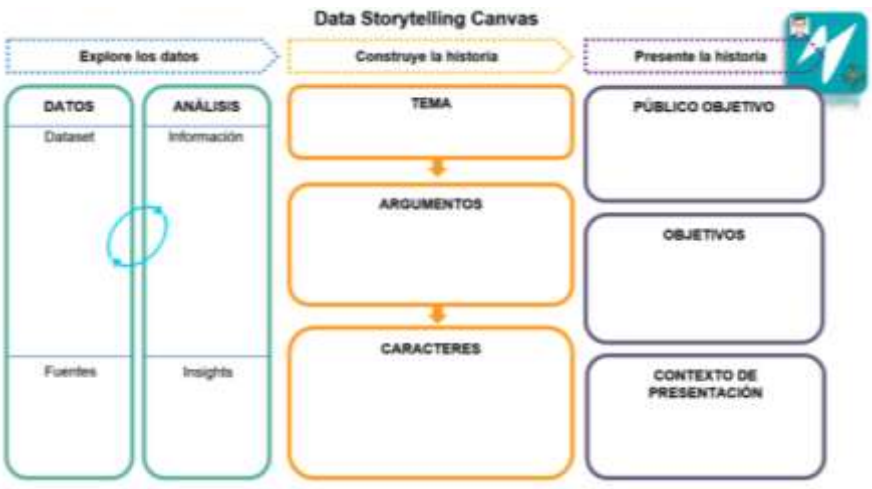
- Desarrollo actividades interactivas durante los talleres de manera vivencial que presenten desafíos relacionados con la cocina tradicional y el turismo cultural, recompensando a los participantes con puntos, insignias o premios virtuales por su progreso y logros.
- Retos culinarios que fomenten la participación activa de la comunidad y de los emprendedores locales, promoviendo la innovación y la creatividad en la presentación de platos tradicionales.

- Integración de elementos de juego y desafíos en los programas de capacitación, haciendo que el proceso de aprendizaje sea más atractivo y entretenido, al tiempo que se refuerzan los conocimientos y habilidades necesarios en el sector del turismo gastronómico.

**3. Herramienta de Storytelling:** la práctica de contar historias, lo hace parte de la humanidad desde su inicio. Las historias ayudan a organizar la información y a entender el mundo, son tan poderosas e influyentes que empresas de todos los segmentos la emplean para elaborar estrategias que generan valor y motivan equipos, socios de negocio y clientes. Se aplican estrategias como:

- Se toma como base las narrativas y relatos inspiradores que destaquen la importancia histórica y cultural de la cocina tradicional y su conexión con la identidad local y regional en el marco del proyecto de Cocinas para la Paz.
- Incorporación testimonios y experiencias personales de cocineros y miembros de la comunidad que compartan historias auténticas sobre la preparación de platos tradicionales y su significado en la cultura colombiana.
- Articulación de las narrativas a la creación de que integren historias y anécdotas relacionadas con los platos tradicionales y los lugares emblemáticos donde se originan o se sirven.

Figura 7. Lienzo para aplicación de la herramienta Storytelling




Nota: Tomado de http://datastorytelling.com.br/data-storytelling/

4. **Innovación social:** es un conjunto de estrategias que se orientan a generar ideas y proyectos para enfrentar problemas estructurales, como la pobreza, la discriminación, la violencia de género o el cambio climático, necesidades de grupos

minoritario o vulnerables. Para aplicar herramientas de innovación social a procesos de capacitación y fortalecimiento del turismo cultural centrado en cocinas tradicionales en Colombia dentro de los talleres se orienta a:

- La capacitación que fomenten la participación activa de la comunidad local en la preservación y promoción de la cocina tradicional, incluyendo la incorporación de técnicas modernas y sostenibles
- Creación de alianzas con organizaciones locales y regionales para promover la integración de prácticas de turismo sostenible y responsabilidad social en la capacitación y fortalecimiento de la industria gastronómica
- Fomento de la creación de redes y comunidades de aprendizaje que reúnan a chefs locales, emprendedores gastronómicos y expertos en turismo para intercambiar conocimientos y experiencias.
- Inclusión de prácticas de desarrollo económico local que beneficien a las comunidades y promuevan la equidad de género y la inclusión social en el sector de la gastronomía tradicional.
- Incorporación de tecnologías digitales y plataformas en línea para promover y difundir la cocina tradicional, facilitando el acceso a recursos educativos y promocionales para chefs y emprendedores locales.

**Planificación para la definición de temáticas y contenidos de los talleres en Turismo Cultural.**

**Objetivo del profesional:**
Prestar los servicios profesionales para diseñar, planificar e implementar una metodología de fortalecimiento en turismo cultural enfocada en cocinas tradicionales, que incluye la realización de talleres teóricos con noventa (90) cocineros tradicionales y la propuesta de tres rutas turísticas de los territorios visitados con orientación en cocinas tradicionales.

**Objetivo General de los talleres en turismo cultural:**

Fortalecer los conocimientos de cocineros tradicionales de los diferentes territorios sobre turismo cultural a través de talleres teóricos para el desarrollo de habilidades y buenas prácticas en prestadores de servicio turístico y de emprendimiento en los agentes culturales desde el reconocimiento de los saberes y como una herramienta para la puesta en valor y salvaguarda de las manifestaciones culturales asociadas a los sistemas culinarios en Colombia, el tejido social la consolidación de la paz.

**Objetivos específicos de los talleres en turismo cultural:**

- Crear espacios de formación para los agentes culturales locales para el conocimiento sobre el turismo cultural y las buenas prácticas turísticas

fortaleciendo la prestación de servicios turísticos como medio de construcción de paz.

- Fortalecer mediante los talleres las capacidades emprendedoras de los agentes culturales y/o turísticos.
- Apoyar la valoración e implicaciones culturales de entrar al turismo desde una perspectiva patrimonial.
- Incentivar mediante las actividades desarrolladas en los talleres la cohesión social, el trabajo en equipo e identificación de actores del sistema turístico dentro de cada uno de los territorios.
- Diseñar rutas de turismo cultural haciendo hincapié en la creación de experiencias en torno a la cocina tradicional.

**Fases y Etapas para el desarrollo del taller en turismo cultural**

Para el desarrollo de este taller es indispensable contar con 3 etapas que permitan el adecuado desarrollo de los contenidos propuestos, teniendo presente que la metodología propuesta es modular y acorde a las realidades y necesidades de los territorios.

**Etapa 1. Planificación y Antecedentes**

- Se requiere realizar una conceptualización del territorio en donde se van a realizar los talleres, antecedentes en temas de conocer como se desarrolla el turismo cultural dentro del territorio, como se involucra la población y que acciones se están desarrollando, que tipo de actores se tienen identificados, para ello es importante realizar pesquisas de los territorios y realizar algunas reuniones previas con actores institucionales del territorio y/o enlaces territoriales que conozcan o estén trabajando previamente acciones con los gestores culturales y turísticos del territorio.

- Se requiere realizar la revisión de materiales y herramientas didácticas que se van a utilizar como apoyo en el desarrollo de los talleres acorde a los componentes que se definan se abordaran dentro de la comunidad visitada.

- Se requiere revisar con atención previo el taller, las condiciones de los espacios solicitados o proporcionados para el desarrollo de las actividades propuestas, así como la facilidad de desplazamientos de las personas, los capacitadores y la comodidad del lugar para mayor disposición de las personas y aprovechamiento del tiempo.

- Es importante segmentar las convocatorias acordes a las temáticas de los talleres teniendo en cuenta los intereses de la población y ocupación u oficios desarrollados, edades de los participantes y también tener presente previamente situaciones que se pueden presentar en territorio como:

movilidad reducida de algunos participantes, asistencia de niños al taller actividades u oficios.

- Hacer claridad previo los talleres en cada territorio el tiempo de cada una de las sesiones y los horarios posibles de inicio y finalización de las actividades acorde a las dinámicas territoriales.

**Etapa 2. Desarrollo de los talleres- trabajo en campo**

Para el desarrollo de este taller de turismo Cultural se requieren realizar como mínimo 3 sesiones de 4 a 5 horas cada una, se propone esto teniendo presente que el desarrollo de estas capacitaciones se realizara en territorio, donde se cuenta con población diversa en cuenta a edad, intereses, conocimientos, niveles de alfabetización y esto también genera que los tiempos de atención de las personas no sean muy largos, por otra parte, los temas que se propone abordar, teniendo presente las actividades y dinámicas para cada tema requieren un tiempo prudencial, para que las personas puedan interiorizar cada uno de los aspectos abordados.

**Contenido y desarrollo propuesto para el taller de Turismo Cultural**

**Inicio de Taller:**

1. Se considera importante iniciar la sesión con la presentación del tallerista y realizar una actividad rompe hielo con las personas, realizando alguna actividad corta ejemplo: comentando su motivación en el turismo cultural, el programa y la cocina tradicional, narrando una breve historia e interactuando un poco con los asistentes.

2. Teniendo presente que la metodología es modular, que todos los territorios son distintos y que los acervos culturales varían de acuerdo a cada lugar, se considera necesario realizar un sondeo o diagnostico general sobre el turismo cultural en el territorio, y un poco de los temas a abordad, para analizar cuál es la mejor manera de abordarlos, en que temas hay que hacer mayor énfasis, si hay que realizar alguna contextualización antes de dar inicio y como se concatenan los temas abordados en el taller previo de patrimonio cultural con los temas que se van a abordar de turismo cultural.

## Desarrollo de los contenidos propuestos para el taller

### Tabla 1. Sesión 1

| Sesión 1 | | | |
|---|---|---|---|
| **TIEMPO** | **TEMATICA** | **CONTENIDO** | **ACTIVIDADES Y DINAMICAS** |
| 1 hora | N/A | DESAYUNO | desayuno para la comunidad |
| 10 minutos | ¿Qué conocemos de turismo? | Rompehielo | dinamica de presentación (libre) |
| 20 minutos | | sondeo y diagnostico general del turismo en territorio | conversatorio |
| 1 hora y 30 minutos | Abriendo el universo del turismo | conceptos de turismo y turismo cultural - tipologias - tipos de turistas y motivaciones de viaje | preguntas- interacción- casos de estudio |
| 30 hora | | refrigerio | refrigerio e hidratación |
| 30 minutos | | Impactos positivos y negativos del turismo | realizar una cartelera con preguntas claves: ¿Qué es turismo?¿diferencia el turismo cultural? ¿Cuáles son los efectos positivos y negativos del turismo? Como quiere que se desarrolle el turismo dentro de su territorio? |
| 20 minutos | | presentación del ejercicio | intervención de la comunidad |
| 25 minutos | | acciones de turismo cultural responsable | Apoyo grafíco (PPT) y video |
| 1 hora y 30 minutos | | Almuerzo | Almuerzo |
| 1 hora | ¿Existen instituciones y normas que soporten el turismo cultural? | Superestructura del turismo - Normatividad importante para el turismo cultural | Apoyo grafíco (PPT)- Libros, guías fisicas |

Nota: Elaboración Alejandra Martínez. Profesional de turismo y Mag. en PC- equipo consultor

## Tabla 2. Sesión 2

| Sesión 2 | | | |
|---|---|---|---|
| **TIEMPO** | **TEMATICA** | **CONTENIDO** | **ACTIVIDADES Y DINAMICAS** |
| 1 hora | N/A | DESAYUNO | desayuno para la comunidad |
| 15 minutos | Sistema Turístico | Repaso de conceptos importantes | juego de preguntas e incentivos |
| 45 minutos | | mapa de actores culturales, actores turísticos | Actividad dinamica de identificación de su labor como un actor cultural y/o turistico (expresar mediante una muestra cultural mi labor u oficio)- realización de una cartelera de actores en el territorio ¿Por qué soy un actor cultural? ¿Qué me diferencia de ser un cocinero a un cocinero tradicional? como un actor cultural se convierte en actor turístico? |
| 1 hora y 30 minutos | | Prestadores de Servicios Turisticos -PST<br>como funciona la formalización (aspectos normativos y de calidad) como PST y como actor cultural | Dinamica de tejido- ejemplo con la personificación de un caso construyendo una historia entre los mismos actores.<br>Apoyo grafico PPT |
| 30 minutos | | refrigerio | |
| 45 minutos | | encadenamiento productivo y asociatividad | juego de confianza y de comunicación asertiva |
| 1 hora | Cocina tradicional | Almuerzo | |
| 2 horas | Experiencias para el turismo Cultural | ¿Qué es una experiencia?<br>¿Qué es una experiencia cultural y turística?<br>Creación de experiencias: Innovación social centrada puesta en valor y salvaguarda de las manifestaciones culturales asociadas a los sistemas culinarios en Colombia, el tejido social la consolidación de la paz<br>Ideación | presentación de video experiencias culinarias<br>Estudio de caso de experiencias exitosas en turismo cultural<br>creación de una idea de una experiencia innovadora |
| 1 hora | Crear una experiencia de turismo cultural en el territorio | ¿Que son los recorridos, circuitos o rutas de turismo cultural? ¿Cómo articulo mis experiencias a un recorrido? | Creación de un ruta con diferentes materiales involucrando las experiencias creadas, con enfasis en las cocinas tradiconales<br>Presentación de los resultados |

Nota: Elaboración Alejandra Martínez. Profesional de turismo y Mag. en PC- equipo consultor

Para el desarrollo de todo el taller se debe contar con una presentación de apoyo de los temas, si no es posible por el espacio utilizar la proyección de la presentación se deben llevar fichas graficas de apoyo, de la misma manera contar con elementos de papeleria como papel de colores, pinturas, marcadores, cartulinas, lana, tapaojos entre otros para el desarrollo didactico e interactivo de cada uno de los temas abordados.

**Anexo 1.** Presentación PPT – PDF

Se anexa dentro de la carpeta del entregable número 2. La documentación normativa utilizada, de la misma manera se anexa la presentación PPT en PDF usada como apoyo visual dentro de los talleres.

**Planificación para la definición de temáticas y contenidos de los talleres de Patrimonio Cultural.**

**Objetivo general de los talleres en Patrimonio cultural:**

Afianzar los saberes de los agentes culturales de las cocinas tradicionales, desde el reconocimiento del turismo cultural como una herramienta para poner en valor y salvaguardar las manifestaciones culturales asociadas a los sistemas culinarios en Colombia, fortaleciendo el tejido social y consolidando la paz.

**Objetivos específicos de los talleres de turismo cultural:**

- Incentivar la apropiación social de la cultura desde las cocinas para la paz a través del turismo cultural, promoviendo la soberanía alimentaria y la sostenibilidad ambiental.
- Generar herramientas que permitan la protección de las prácticas tradicionales asociadas a la cocina tradicional y de los servicios ecosistémicos propios de cada territorio desde el turismo cultural.
- Crear espacios de dialogo y reflexión desde las cocinas tradicionales y el turismo cultural para generar entornos que promuevan la equidad de género y la paz.
- Incentivar la reflexión de las comunidades en torno a los saberes tradicionales propios de las cocinas tradicionales para la creación de espacios de paz desde el turismo cultural y dignifica los oficios tradicionales.
- Promover la salvaguarda de la cultura desde la creación de acciones específicas para el empoderamiento comunitario y el desarrollo económico y ambientalmente sostenible en el marco de la construcción de proyectos de turismo cultural relacionados con la cocina tradicional.
- Fomentar la reconexión con el territorio y busca identificar soluciones sostenibles a largo plazo para que las comunidades puedan fortalecer sus emprendimientos asociados al turismo cultural desde la cocina tradicional.

## Fases del taller de PC:

Toda la sesión del taller con enfoque en PC consta de tres fases de desarrollo. En estas fases, se busca que cada participante no solo esté presente en el rol de asistente, sino también que comprenda las herramientas utilizadas para poder replicarlas en sus procesos personales, colectivos y/o turísticos. Es importante tener en cuenta que durante toda esta sesión se abordarán aspectos como el diálogo, la escucha, los acuerdos sociales y la creación colectiva.

## Desarrollo de los contenidos propuestos para el taller

## Caracterización:

Partiendo del concepto de cocinas tradicionales, se busca indagar en aquellos aspectos que hacen única la gastronomía de la zona: conocimientos tradicionales, técnicas de preparación, platos en peligro de desaparición, y aquellos destinados al turismo. También se exploran las temporalidades de cosecha, entre otros elementos. Este proceso proporciona una visión integral de los platos tradicionales que los habitantes locales preservan.

| **Diseño de sesión del encuentro de Platillos de mi territorio** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Objetivo general:** | Afianzar los saberes de los agentes culturales de las cocinas tradicionales, desde el reconocimiento del turismo cultural como una herramienta para poner en valor y salvaguardar las manifestaciones culturales asociadas a los sistemas culinarios en Colombia, fortaleciendo el tejido social y consolidando la paz. | | | |
| **Objetivos específicos** | -Incentivar la apropiación social de la cultura desde las cocinas para la paz a través del turismo cultural, promoviendo la soberanía alimentaria y la sostenibilidad ambiental.<br>-Generar herramientas que permitan la protección de las prácticas tradicionales asociadas a la cocina tradicional y de los servicios ecosistémicos propios de cada territorio desde el turismo cultural.<br>-Crear espacios de diálogo y reflexión desde las cocinas tradicionales y el turismo cultural para generar entornos que promuevan la equidad de género y la paz. | | | |
| **Conceptos** | Territorio, cocina tradicional, seguridad alimentaria, turismo cultural | | | |
| **Tiempo de duración** | 2:30 horas. | | | |
| **Público objetivo** | -Personas entre los 18 y 80 años cuyos saberes sean transmitidos de generación en generación.<br>-Que tengan mínimo 3 años de participar/ trabajar en proyectos como: restaurantes, colectivos relacionados con la cocina tradicional, huertas sostenibles, artesanos de utensilios de la cocina tradicional, pesca y bebidas artesanales.<br>-Que tengan interés por fortalecer sus proyectos de cocinas tradicionales a través del turismo cultural y afianzar sus saberes como agentes culturales de la cocina tradicional. | | | |
| **Responsables y roles** | **Tallerista 1: Líder de la actividad, guía principal a lo largo de la actividad. Fotos y asistencia** | | | |
| **AGENDA** | | | | |
| **Momento** | **Duración de la actividad** | **Descripción de la actividad** | **Materiales** | **Responsables y roles** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Introducción. Cocinas para la paz y turismo cultural | 20 min | Diálogo en torno a la pregunta ¿de qué hablamos cuándo hablamos de las cocinas para la paz? y ¿Qué imaginamos que el turismo cultural ayuda a la salvaguarda de las cocinas tradicionales para qué y para qué no? | Infografía- ppt Cocinas para la paz contextualización de los talleres que se van a realizar | **-Líder de la actividad:** |
| Sensibilización. | 20 min | Actividad didáctica de presentación y contextualización territorial de cada participante (5 min) | | **-Líder de la actividad** |
| Creación 1: pensemos nuestro territorio-localidad | 60min | calendario | Cartulina blanca, hojas de colores, marcadores, post its | **-Líder de la actividad** |
| Creación 2: entrecruces territorios | 35 min | Discusión resultados por territorio: Diálogo colectivo en torno a la percepción de las cocina tradicionales y relacionados que puedan entrar en espacios turísticos culturales | Mapas elaborados en la actividad 3. | **-Líder de la actividad** |

| **PASO A PASO** | | |
|---|---|---|
| **Introducción. Cocinas para la paz y turismo cultural** | | |
| **Duración:** | 20 min | Materiales:<br>Infografía- ppt Cocinas para la paz contextualización de los talleres que se van a realizar |
| **Objetivo:** | Introducción sobre qué es Cocinas para la paz y turismo cultural | |
| **Descripción:** | Este apartado corresponde al primer momento del encuentro, el cual inicia con la totalidad del grupo y los talleristas dialogando en torno a las preguntas ¿de qué hablamos cuándo hablamos de las cocinas para la paz? y ¿Qué imaginamos que el turismo cultural ayuda a la salvaguarda de las cocinas tradicionales para qué y para qué no? Se dialogará brevemente en torno a las principales características de las cocinas tradicionales, seguridad alimentaria, salvaguardia del patrimonio cultural y turismo cultural | |
| **Segunda parte**<br>**Sensibilización. Socialización mapa base.** | | |
| **Duración:** | 30 min | Materiales: |
| **Objetivo:** | Presentación de cada participante. | |
| **Descripción:** | Todo el grupo se dispone círculo y se realiza de manera individual una presentación con nombre luego se entrega un antifaz para que todos y todas se cubren los ojos, se sonidos que hagan alusión a la cocina, agua, ollas, fuego, etc. y posteriormente se les pasa en las manos una semilla, hoja, raíz, etc. alimento para que puedan reconocer sin decir nada, hasta que todos y todas hayan experimentado con el alimento, luego se les pedirá que expliquen lo que sintieron, que les recordó o si tienen alguna anécdota con algún alimento que hayan tenido en sus manos. | |
| **Preguntas guía:** | sentir y recordar en la cocina | |
| **Tercera parte**<br>**Creación. Construcción de calendario territorial** | | |
| **Duración:** | 60min | Materiales pliego de cartulina. Marcadores. Cinta. Post it. |
| **Objetivo:** | Construcción del Diagnóstico del territorio. | |

| | |
|---|---|
| **Descripción:** | el grupo se divide en grupos más pequeños de acuerdo a cercanía de territorio e intereses particulares y en un cartel dividido en los 12 meses dibujar o escribir en hojas blancas<br>1, las comidas / alimentos /bebidas que más se consumen en la región?<br>2, los platos o comidas festivas, de celebración, esos que suceden de vez en cuando para ocasiones especiales. y cuando suceden<br>3, comidas / alimentos /bebidas que más se consumían antes (lxs propios participantes o sus padres, abuelos)<br>¿Dónde? ¿Quién/es las prepara/ba? ¿Cómo se aprendieron/aprendían y dónde? ¿se han perdido?<br>posteríos mente estas fichas o gráficos se pondrán sobre una cartelera conde se organizará por meses o temporadas de siembra, cosecha, según el grupo decida, de esta manera se orientará por las siguientes preguntas<br>4, ¿cuáles fases de la cadena alimentaria: producción, distribución y preparación (cocina).?<br>5, ¿quiénes se encargan de su cultivo? ¿Quiénes de su cosecha? ¿Cómo lo hacen agroecológicamente o convencional? ¿Hay algún calendario lunar o solar? ¿Varía según estacionalidad?<br>6, ¿Cómo se distribuye el trabajo en la comunidad en relación con el mismo? ¿Quiénes intervienen en su distribución? ¿Quiénes Están asociados?<br>7, ¿Quién se encarga de preparar las cocinas? ¿Cómo se aprendió la receta?<br>se reflexiona sobre los platos que se encuentran en riesgo y las medidas de protección del medio ambiente que podemos considerar e implementar en el territorio.<br>es importante como tallerista estar atento de aquellos aspectos nuevos que surgen en la conversación sobre la cocina tradicional, como la preservación, emplatado, formas de distribución, entre otros |
| **"Cuarta parte<br>Creación 2: entrecruces territorios** | |
| **Duración:** | 35 min<br>Materiales:<br>Cartel resultante |
| **Objetivo:** | Sintetizar colectivamente la información resultante del encuentro con la comunidad |
| **Descripción:** | Paso 6: Cierre y reflexión con la comunidad<br>A lo largo de los pasos anteriores se pudo reconocer aspectos claves sobre las dinámicas territoriales y mecanismos de transmisión de la manifestación. Como cierre de esta herramienta se propone construir colectivamente unas conclusiones sobre estas dos dimensiones a partir de las siguientes preguntas orientadoras:<br>¿cómo recuperamos aquella cocina tradicional que se ha perdido? ¿qué conclusiones sacamos de crear colectivamente? ¿cómo esto nos funcional para la salvaguardia? ¿cómo puede fortalecer el ejercicio turístico? cómo resuelve problemáticas o mejora las fortalezas de la cocina tradicional en el territorio? |
| **Materiales** | |
| 40 antifaces que no dejen ver<br>hiervas aromáticas, raíces, frutas, alimentos<br>1 rollo de cinta de enmascarar de 2 cm de ancho.<br>4 marcadores borrables gruesos de diferentes colores.<br>4 marcadores permanentes gruesos de diferentes colores.<br>1 mesa.<br>1 grabadora de voz o micrófono de solapa de cable largo para celular.<br>Autorización de uso de imagen y voz.<br>Guía de observación y relatoría.<br>7pliegos de cartulina blanca.<br>100 post it.<br>40 refrigerios. | |

Nota: En la invitación a los participantes se les pide que voluntariamente lleven alguna muestra gastronómica que deseen compartir con los asistentes al taller, en este momento se les da el espacio para compartir sus procesos, la preparación y anécdotas que estén entorno a la muestra gastronómica, puede durar de 20 a 40 minutos dependiendo la cantidad de muestras que se tengan, esto activara la curiosidad e integración del grupo.

**Reflexión:**

Con base en la caracterización de la cocina tradicional regional, se aborda en discusiones grupales las problemáticas identificadas y se exploran posibles soluciones para preservar los conocimientos asociados a la cocina tradicional. Se reconoce que, como comunidad patrimonial, se desempeña un papel crucial en la manifestación. Este proceso reflexivo comunitario ofrece pautas para acordar acciones específicas que pueden contribuir a la salvaguarda de la misma y al turismo cultural.

| **Diseño de sesión del encuentro de caracterización** | |
|---|---|
| **Objetivo general:** | Afianzar los saberes de los agentes culturales de las cocinas tradicionales, desde el reconocimiento del turismo cultural como una herramienta para poner en valor y salvaguardar las manifestaciones culturales asociadas a los sistemas culinarios en Colombia, fortaleciendo el tejido social y consolidando la paz. |
| **Objetivos específicos** | -Incentivar la apropiación social de la cultura desde las cocinas para la paz a través del turismo cultural, promoviendo la soberanía alimentaria y la sostenibilidad ambiental.<br>-Generar herramientas que permitan la protección de las prácticas tradicionales asociadas a la cocina tradicional y de los servicios ecosistémicos propios de cada territorio desde el turismo cultural.<br>-Crear espacios de diálogo y reflexión desde las cocinas tradicionales y el turismo cultural para generar entornos que promuevan la equidad de género y la paz. |
| **Conceptos** | Territorio, cocina tradicional, prácticas culturales turismo cultural |
| **Tiempo de duración** | 2: 10 horas. |
| **Público objetivo** | -Personas entre los 18 y 80 años cuyos saberes sean transmitidos de generación en generación.<br>-Que tengan mínimo 3 años de participar/ trabajar en proyectos como: restaurantes, colectivos relacionados con la cocina tradicional, huertas sostenibles, artesanos de utensilios de la cocina tradicional, pesca y bebidas artesanales.<br>-Que tengan interés por fortalecer sus proyectos de cocinas tradicionales a través del turismo cultural y afianzar sus saberes como agentes culturales de la cocina tradicional. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Responsables y roles** | **Tallerista 1: Líder de la actividad, guía principal a lo largo de la actividad. Fotos y asistencia**<br>**Tallerista 2: Líder de la actividad, guía principal a lo largo de la actividad. v** | | | |
| **AGENDA** | | | | |
| **Momento** | **Duración de la actividad** | **Descripción de la actividad** | **Materiales** | **Responsables y roles** |
| Introducción. Cocinas para la paz y turismo cultural | 20 min | Diálogo en torno a la pregunta ¿de qué hablamos cuándo hablamos de las cocinas para la paz? y ¿Qué imaginamos que el turismo cultural ayuda a la salvaguarda de las cocinas tradicionales para qué y para qué no? | Infografía- ppt Cocinas para la paz contextualización de los talleres que se van a realizar | **-Líder de la actividad:** |
| Sensibilización. | 20 min | Di tu nombre, ¿cuál es la semilla, fruto, ingrediente que te representa? y/o ¿cuál es tu plato favorito? que es parte de tu identidad enfocándose en el concepto de comunidad patrimonial | | **-Líder de la actividad: talleristas 1 y 2.** |
| Creación 1: pensemos nuestro territorio-localidad | 60min | Construcción dialogo y acuerdos sociales | Cartulina blanca, hojas de colores, marcadores, post its | **-Líder de la actividad: talleristas 1 y 2.** |
| Creación 2: entrecruces territorios | 30 min | Discusión resultados por territorio:<br>Diálogo colectivo en torno a la percepción de las cocina tradicionales y relacionados que puedan entrar en espacios turísticos culturales | Mapas elaborados en la actividad 3. | **-Líder de la actividad: talleristas 1 y 2.** |
| **PASO A PASO** | | | | |
| **Introducción. Cocinas para la paz y turismo cultural** | | | | |
| **Duración:** | 20 min | | Materiales:<br>Infografía- ppt Cocinas para la paz | |

| | | |
|---|---|---|
| **Objetivo:** | Introducción sobre qué es Cocinas para la paz y turismo cultural | contextualización de los talleres que se van a realizar |
| **Descripción:** | Este apartado corresponde al primer momento del encuentro, el cual inicia con la totalidad del grupo y los talleristas dialogando en torno a las preguntas ¿de qué hablamos cuándo hablamos de las cocinas para la paz? y ¿Qué imaginamos que el turismo cultural ayuda a la salvaguarda de las cocinas tradicionales para qué y para qué no? Se dialogará brevemente en torno a las principales características de las cocinas tradicionales, seguridad alimentaria, salvaguardia del patrimonio cultural y turismo cultural | |
| **Segunda parte**<br>**Sensibilización comunidad patrimonial** | | |
| **Duración:** | 20 min | Materiales: |
| **Objetivo:** | Presentación de cada participante. | |
| **Descripción:** | Todo el grupo se dispone círculo y se realiza de manera individual una presentación con nombre, territorio de procedencia y un lugar referente para la manifestación en el territorio de cada participante, esta descripción se acompaña de un movimiento corporal. Estas referencias dan cuenta de lugares locales donde encontraremos restaurantes, sabedores, huertas, cultivos, entre otros<br>Esta actividad lograra que las personas se presenten, pero a su vez vayan disponiéndose en pensar el territorio | |
| **Preguntas guía:** | Di tu nombre, ¿cuál es la semilla, fruto, ingrediente que te representa? y/o ¿cuál es tu plato favorito? que es parte de tu identidad Este apartado corresponde al primer momento del encuentro, el cual inicia con la totalidad del grupo y los talleristas dialogando en torno a las preguntas ¿de qué hablamos cuándo hablamos de las cocinas para la paz? y ¿Qué imaginamos que el turismo cultural ayuda a la salvaguarda de las cocinas tradicionales para qué y para qué no? Se dialogará brevemente en torno a las principales características de las cocinas tradicionales, seguridad alimentaria, salvaguardia del patrimonio cultural y turismo cultural | |
| **Tercera parte**<br>**Construcción dialogo y acuerdos sociales** | | |
| **Duración:** | 60 min | Materiales: 2 pliegos cartulina blanca periódico. Marcadores. Cinta. Post it. |
| **Objetivo:** | Construcción dialogo y acuerdos sociales | |

| | | |
|---|---|---|
| **Descripción:** | Se realiza una mesa redonda con todo el grupo y se acordara que participantes asumirán el rol de mediadores, los cuales apoyaran en el control del debate y la escritura en cartulina de las problemáticas y soluciones que surjan en la conversación, el o la tallerista, ira realizando una serie de preguntas que llevaran a un diagnóstico y acciones de solución a las problemáticas que se referencien, es importante que los participantes tengan espacio para hablar y sentirse escuchados, ya que se pretende fortalecer los diálogos y acuerdos comunitarios entorno a la salvaguarda de cocina tradicional de la región de forma didáctica<br><br>El o la tallerista puede organizar cada aporte en posits o llegar a conclusiones comunes, pero en ambas formas debe ponerlas, visiblemente en la cartelera grupal<br>Preguntas orientadoras<br><br>1 ¿cuáles son esas problemáticas internas que afectan a la manifestación?<br>2 ¿cuáles son esas problemáticas externas que afectan a la manifestación?<br>3 ¿cuáles son las potencialidades de la manifestación?<br>4 ¿cuáles son esas acciones de solución de las problemáticas o fortalecimiento de las potencialidades de la manifestación?<br>5 ¿cuáles son las aplicables para el turismo cultural, ¿y cuáles no? | |
| **Cuarta parte**<br>**Creación. Discusión resultados por localidad.** | | |
| **Duración:** | 30 min | Materiales:<br>Cartografía resultante |
| **Objetivo:** | Sintetizar colectivamente la información resultante del encuentro con la comunidad | |
| **Descripción:** | Paso 6: Cierre y reflexión con la comunidad<br>A lo largo de los pasos anteriores se pudo reconocer aspectos claves sobre las dinámicas territoriales y mecanismos de transmisión de la manifestación. Como cierre de esta herramienta se propone construir colectivamente unas conclusiones sobre estas dos dimensiones a partir de las siguientes preguntas orientadoras:<br>se escribe el nombre de los participantes en cada uno en la cartelera, incluyéndose como actores activos de la manifestación, y que se deberían involucrar en estos acuerdos. | |
| **Materiales** | | |

| |
|---|
| 1 rollo de cinta de enmascarar de 2 cm de ancho.<br>4 marcadores borrables gruesos de diferentes colores.<br>4 marcadores permanentes gruesos de diferentes colores.<br>1 mesa.<br>1 grabadora de voz o micrófono de solapa de cable largo para celular.<br>Autorización de uso de imagen y voz.<br>Guía de observación y relatoría.<br>2 pliegos cartulina blanca<br>100 post ti.<br>40 refrigerios. |

**Creación:**

Se da continuidad a la implementación de los acuerdos previos y se generan herramientas para la salvaguarda y difusión de los patrimonios culinarios, tanto para la comunidad local como para el turismo. Se destaca la importancia de crear un recetario acompañado de otras herramientas audiovisuales que fomenten la participación de todos los miembros de la comunidad.

| **Diseño de sesión del encuentro Sabores y saberes que conectan** | |
|---|---|
| **Objetivo general:** | Afianzar los saberes de los agentes culturales de las cocinas tradicionales, desde el reconocimiento del turismo cultural como una herramienta para poner en valor y salvaguardar las manifestaciones culturales asociadas a los sistemas culinarios en Colombia, fortaleciendo el tejido social y consolidando la paz. |
| **Objetivos específicos** | -Incentivar la apropiación social de la cultura desde las cocinas para la paz a través del turismo cultural, promoviendo la soberanía alimentaria y la sostenibilidad ambiental.<br>-Generar herramientas que permitan la protección de las prácticas tradicionales asociadas a la cocina tradicional y de los servicios ecosistémicos propios de cada territorio desde el turismo cultural.<br>-Crear espacios de diálogo y reflexión desde las cocinas tradicionales y el turismo cultural para generar entornos que promuevan la equidad de género y la paz. |
| **Conceptos** | Territorio, cocina tradicional, seguridad alimentaria, turismo cultural, prácticas culturales, Turismo cultural |
| **Tiempo de duración** | 2:10 horas. |
| **Público objetivo** | -Personas entre los 18 y 80 años cuyos saberes sean transmitidos de generación en generación.<br>-Que tengan mínimo 3 años de participar/ trabajar en proyectos como: restaurantes, colectivos relacionados con la cocina tradicional, huertas sostenibles, artesanos de utensilios de la cocina tradicional, pesca y |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | bebidas artesanales.<br>-Que tengan interés por fortalecer sus proyectos de cocinas tradicionales a través del turismo cultural y afianzar sus saberes como agentes culturales de la cocina tradicional. | | | |
| **Responsables y roles** | **Tallerista 1: Líder de la actividad, guía principal a lo largo de la actividad. Fotos y asistencia** | | | |
| **AGENDA** | | | | |
| **Momento** | **Duración de la actividad** | **Descripción de la actividad** | **Materiales** | **Responsables y roles** |
| Introducción. Cocinas para la paz y turismo cultural | 20 min | Diálogo en torno a la pregunta ¿de qué hablamos cuándo hablamos de las cocinas para la paz? y ¿Qué imaginamos que el turismo cultural ayuda a la salvaguarda de las cocinas tradicionales para qué y para qué no? | Infografía- ppt Cocinas para la paz contextualización de los talleres que se van a realizar | **-Líder de la actividad:** |
| Sensibilización. | 20 min | Actividad didáctica de presentación y contextualización territorial de cada participante (5 min) | | **-Líder de la actividad: talleristas 1 y 2.** |
| co-creacion de memoria y experiencias en la cocina | 60min | creación de experiencias y herramientas de salvaguardia y divulgación del PCI cocinas tradicionales | Cartulina blanca, hojas de colores, marcadores, post its | **-Líder de la actividad: talleristas 1 y 2.** |
| Creación 2: entrecruces territorios | 20 min | Discusión resultados por territorio:<br>Diálogo colectivo en torno a la percepción de las cocina tradicionales y relacionados que puedan entrar en espacios turísticos culturales | Mapas elaborados en la actividad 3. | **-Líder de la actividad: talleristas 1 y 2.** |
| Cierre. Síntesis hallazgos resultados cartografía. | 30 min | Síntesis hallazgos resultados cartografía | Tablero o espacio para posicionar mapas | **-Líder de la actividad: talleristas 1,2** |
| **PASO A PASO** | | | | |
| **Introducción. Cocinas para la paz y turismo cultural** | | | | |
| **Duración:** | 20 min | | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Objetivo:** | Introducción sobre qué es Cocinas para la paz y turismo cultural | Materiales:<br>Infografía- ppt Cocinas para la paz contextualización de los talleres que se van a realizar |
| **Descripción:** | Este apartado corresponde al primer momento del encuentro, el cual inicia con la totalidad del grupo y los talleristas dialogando en torno a las preguntas ¿de qué hablamos cuándo hablamos de las cocinas para la paz? y ¿Qué imaginamos que el turismo cultural ayuda a la salvaguarda de las cocinas tradicionales para qué y para qué no? Se dialogará brevemente en torno a las principales características de las cocinas tradicionales, seguridad alimentaria, salvaguardia del patrimonio cultural y turismo cultural<br>además se realiza un recuento de todas las sesiones realizadas y como cada una de ellas sirve para generar proyectos, acuerdos y herramientas comunitarias de salvaguardia de PEC y/o procesos turísticos sostenibles y sustentables que beneficien a cada uno de ellos y ellas, también se les recomendara espacios, organizaciones en donde pueden aplicar para gestionar sus procesos propios | |
| **Segunda parte<br>Sensibilización.** | | |
| **Duración:** | 40 min | Materiales: |
| **Objetivo:** | Presentación de cada participante. | |
| **Descripción:** | Todo el grupo se dispone círculo y se divide el grupo en pequeños subgrupos de vecinos cercanos por corregimientos, municipios o localidades de la zona, los cuales se les pedirá que creativamente representen platos típicos o situaciones que referencien la cocina tradicional de la región, incentivando a la espontaneidad y otras formas de creación, posteriormente se les pide que hagan la presentación a todo el grupo | |
| **Preguntas guía:** | Di tu nombre, ¿cuál es la semilla, fruto, ingrediente que te representa? y/o ¿cuál es tu plato favorito? | |
| **Tercera parte Creación 1 de memoria y experiencias en la cocina** | | |
| **Duración:** | 60 min | Materiales: Rollo de papel periódico. Marcadores. Cinta. Post it.<br>Poemas, cuentos, catálogos, recorridos gastronómicos, experiencias gastronómicas |
| **Objetivo:** | Se expone diversas formas de creación y divulgación de herramientas que propendan la salvaguarda del PCI enmarcado en la cocina tradicional, además que sea la base para fortalecer el turismo cultural que ellos y | |

| | | |
|---|---|---|
| | ellas pueden fomentar en el territorio | |
| **Descripción:** | se presentan diversas herramientas literarias, artísticas, audiovisuales, experienciales de otros territorios y temas de PCI que ejemplifique cómo se puede lograr que la salvaguardia y divulgación de la cocina tradicional con todos los elementos encontrados y reflexionados en el territorio en los anteriores talleres, se les permitirá a los grupos crear libremente y presentar una propuesta que pueda generarse y fortalecerse para ser utilizado en el ejercicio del Turismo cultural, recordando las actividades que hemos tenido a lo largo del taller | |
| **Preguntas guía:** | luego se regresa en los mismos subgrupos de vecinos y se les propone que a partir de la sesión anterior de diagnóstico de la cocina tradicional ellos creen esas acciones de divulgación que más les interese, basándose en herramientas literarias, o audiovisuales para generar dichas acciones líneas orientadoras<br>Título del proyecto- Objetivos- Descripción -puesta en escena ¿Aplica al turismo cultural? ¿como?<br>Ficha de Recetario individual con dibujos | |
| **Cuarta parte<br>Creación 2: entrecruces productos** | | |
| **Duración:** | 30 min | Materiales:<br>producto |
| **Objetivo:** | Sintetizar colectivamente la información resultante del encuentro con la comunidad | |
| **Descripción:** | Paso 6: Cierre y reflexión con la comunidad<br>A lo largo de los pasos anteriores se pudo reconocer aspectos claves sobre las dinámicas territoriales y mecanismos de transmisión de la manifestación. Como cierre de esta herramienta se propone construir colectivamente unas conclusiones sobre estas dos dimensiones a partir de las siguientes preguntas orientadoras:<br>¡qué conclusiones sacamos de crear colectivamente? ¿cómo esto nos funcional para la salvaguardia? ¿cómo puede fortalecer el ejercicio turístico? cómo resuelve problemáticas o mejora las fortalezas de la cocina tradicional en el territorio? | |
| **Quinta parte<br>Cierre. Síntesis creaciones** | | |
| **Materiales** | | |

| |
|---|
| 1 rollo de cinta de enmascarar de 2 cm de ancho.<br>4 marcadores borrables gruesos de diferentes colores.<br>4 marcadores permanentes gruesos de diferentes colores.<br>1 mesa.<br>1 grabadora de voz o micrófono de solapa de cable largo para celular.<br>Autorización de uso de imagen y voz.<br>Guía de observación y relatoría.<br>fichas de recetario<br>100 post it.<br>40 refrigerios.<br>Poemas, cuentos, catálogos, recorridos gastronómicos, experiencias gastronómicas |

Nota: se puede complementar con instructivos que den tips para formular proyectos que puedan participar en convocatorias de estímulos u otras formas de financiación, para la sus iniciativas propias de la comunidad que se podrían orientar a profundidad en las mentorías.

**Conclusiones y recomendaciones del proceso realizado en campo como prueba piloto de la presente metodología.**

- A partir de las conclusiones recopiladas en campo, se recomienda que en cada actividad se fomente desde la construcción de reflexiones a través del diálogo, la escucha y la ampliación o fortalecimiento de redes comunitarias, teniendo en cuenta la metodología propuesta y las herramientas metodológicas que más se adapten al territorio aplicándolas de manera modular.

- La metodología propuesta puede ser aplicada en otras temáticas que se quieran abordar dentro del proyecto y que se consideran importantes profundizar en los territorios como: la protección de las cocinas tradicionales, la gestión del PC para la salvaguardia de sus saberes, aspectos de calidad para la prestación de los servicios turísticos, construcción de experiencias en cocina tradicional y guiones interpretativos, costeo de bienes y servicios, entre otros.

- Es importante comprender que existen actores culturales, actores que se encuentran dentro de la cadena de valor turística o que realizan las dos actividades, pero que no necesariamente son o necesitan ser prestadores de servicios turísticos (requerimientos están específicos en la norma). En el caso de los portadores de cocinas tradicionales y artesanos que fueron las actividades mas desarrolladas por las personas que asistieron a los talleres, se debe apoyar con procesos de formalización de sus actividades, dar herramientas para que se involucren dentro de la cadena de valor del turismo, pero en un 90% no requieren ser PST.

- Es importante realizar jornadas de mentorías en donde se pueda abordar temas de comercialización y promoción turística, permitiendo que cada participante entienda el papel que desempeña o desea desempeñar en la cadena de valor. Esto incluye explorar cómo pueden incursionar y negociar con los operadores turísticos para ampliar sus redes y fortalecerse.

- La participación activa de los prestadores de servicios turísticos en estos talleres es importante. Generando lazos de confianza y conocimiento de las comunidades, comprendiendo sus procesos, participando en acuerdos comunitarios, de esta manera pueden contribuir al crecimiento y desarrollo responsable del turismo en la región y hacer parte de los canales de comercialización de los agentes culturales de manera sostenible.

- Los talleres deben establecerse en un contexto de diálogos comunitarios y basarse en acuerdos sociales que promuevan el cuidado de los ecosistemas locales, la seguridad y soberanía alimentaria, así como el rescate y la continuidad responsable de prácticas culturales que no comprometan el patrimonio natural de cada región.

- Se recomienda continuar con las muestras gastronómicas dentro de los talleres que realizan las comunidades, realizando un compartir de sus platos tradicionales. Ya que esta actividad fue ganadora para las mismas comunidades en términos de la trasmisión de conocimientos, divulgación del PC y como ejemplos de innovación para crear experiencias de cocina tradicional encaminadas al turismo cultural.

- El turismo cultural debe ser abordado con todas las aristas de las realidades y necesidades de los territorios, teniendo presente el desarrollo de otras actividades encaminadas a turismo de bienestar o de naturaleza que ya se desarrolla dentro de los territorios y que puede enriquecer el desarrollo de actividades de turismo cultural.

- Se recomienda el uso de herramientas audiovisuales y tecnológicas para facilitar la creación de herramientas de salvaguardia y divulgación del PC y del TC, lo que puede potencializar los procesos sociales y turísticos propios.

- Es necesario contar con una buena planificación por parte de la institución, de los operadores y de los profesionales de manera articulada y con tiempo previo del trabajo en campo, contar con un cronograma que se establezca desde el inicio del proyecto en donde se tenga presente: los tiempos de planificación, elaboración de herramientas y material para el desarrollo del contenido de los talleres, reuniones previas con enlaces territoriales, tiempos de desplazamiento a los territorios y de verificación de aspectos logísticos en

campo, tiempo del desarrollo de los talleres, condiciones de los territorios visitados, tiempo de análisis de resultados el cual debe ser prudencial y proporcional a los entregables y actividades desarrollados, tiempo de revisión de entregables con el equipo consultor y la coordinación del proyecto.

- Es necesario que se realicen las cotizaciones de los aspectos logísticos con antelación en los territorios y en óptimas condiciones, pagando lo justo por los bienes y servicios de las personas contratadas y que sean de calidad, así mismo, se traten de adquirir servicios que vayan en vía de las temáticas tratadas por ejemplo: consumo de alimentos tradicionales y locales, el uso de recipientes biodegradables y no contaminantes por ejemplo contemplar botellones de agua en vez de bolsas de agua, losa reutilizable en vez de empaques en icopor.

- Se recomienda que se evalúe la necesidad de la creación de rutas turísticas ya que estas funcionan bien para temas de promoción de los destinos como un lugar turístico, sin embargo, para poder colocar en funcionamiento una ruta ya sea de turismo cultural o especifica en turismo gastronómico, se debe tener presente que el territorio debe estar preparado en términos de infraestructura (vías, fácil acceso a transporte, tiempos de desplazamiento de lugar a lugar sean operables, servicios públicos, servicios complementarios de turismo) de la misma forma que las comunidades y actores culturales se encuentren preparados para la realización de actividades que enriquezcan una ruta cultural y/o gastronómica, contando con el diseño de experiencias culinarias, culturales, contando con aspectos de calidad en la prestación del servicio.

En este aspecto se considera que los recorridos propuestos por las comunidades se basan principalmente en la visita a sitios naturales que en su gran mayoría aún se encuentran como recursos turísticos y que las comunidades y territorios no se encuentran preparadas para hacer rutas turísticas que sean comercializables.

Siendo así, se propone la construcción de experiencias culturales y turísticas para el diseño de un portafolio de servicios, que además de generar valor a las practicas culturales y de la cocina tradicional, sirva para la intermediación con agentes operadores de turismo. Así también se contemplen otros productos que puedan ser entregados posteriormente a la comunidad como un libro de recetas o memorias de tradición oral.

Metodologia Talleres PCI cocina para la paz  Luisa Fernanda Castañeda Urrea.xlsx

| Diseño de sesión del encuentro de Platillos de mi territorio | |
|---|---|
| **Objetivo general:** | Afianzar los saberes de los agentes culturales de las cocinas tradicionales, desde el reconocimiento del turismo cultural como una herramienta para poner en valor y salvaguardar las manifestaciones culturales asociadas a los sistemas culinarios en Colombia, fortaleciendo el tejido social y consolidando la paz. |
| **Objetivos específicos** | **-**Incentivar la apropiación social de la cultura desde las cocinas para la paz a través del turismo cultural, promoviendo la soberanía alimentaria y la sostenibilidad ambiental.<br>**-**Generar herramientas que permitan la protección de las prácticas tradicionales asociadas a la cocina tradicional y de los servicios ecosistémicos propios de cada territorio desde el turismo cultural.<br>**-**Crear espacios de diálogo y reflexión desde las cocinas tradicionales y el turismo cultural para generar entornos que promuevan la equidad de género y la paz. |
| **Conceptos** | Territorio, cocina tradicional, seguridad alimentaria, turismo cultural |
| **Tiempo de duración** | 2 horas. |
| **Público objetivo** | -Personas entre los 18 y 80 años cuyos saberes sean transmitidos de generación en generación.<br>-Que tengan mínimo 3 años de participar/ trabajar en proyectos como: restaurantes, colectivos relacionados con la cocina tradicional, huertas sostenibles, artesanos de utensilios de la cocina tradicional, pesca y bebidas artesanales.<br>-Que tengan interés por fortalecer sus sus proyectos de cocinas tradicionales a través del turismo cultural y afianzar sus saberes como agentes culturales de la cocina tradicional. |
| **Responsables y roles** | **Tallerista 1: Líder de la actividad, guía principal a lo largo de la actividad. Fotos y asistencia**<br>**Tallerista 2: Líder de la actividad, guía principal a lo largo de la actividad. v** |

| AGENDA | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Momento** | **Duración de la actividad** | **Descripción de la actividad** | **Materiales** | **Responsables y roles** |
| Introducción. Cocinas para la paz y turismo cultural | 20 min | Diálogo en torno a la pregunta ¿de qué hablamos cuándo hablamos de las cocinas para la paz? y ¿Qué imaginamos que el turismo cultural ayuda a la salvaguarda de las cocinas tradicionales  para qué y para qué no? | Infografía- ppt Cocinas para la paz contextualización de los talleres que se van a realizar | **-Líder de la actividad:** |
| Sensibilización. | 20 min | Actividad didáctica de presentación y contextualización territorial de cada participante (5 min) | | **-Líder de la actividad: talleristas 1 y 2.** |
| Cocreación 1: pensemos nuestro territorio-localidad | 60min | calendario | Cartulina blanca, hojas de colores, marcadores, post its | **-Líder de la actividad: talleristas 1 y 2.** |
| Cocreación 2: entrecruces territorios | 20 min | Discusión resultados por territorio:<br>Diálogo colectivo en torno a la percepción de las cocina tradicionales y relacionados que puedan entrar en espacios turísticos culturales | Mapas elaborados en la actividad 3. | **-Líder de la actividad: talleristas 1 y 2.** |

| PASO A PASO | | |
|---|---|---|
| **Introducción. Cocinas para la paz y turismo cultural** | | |
| **Duración:** | 20 min | Materiales:<br>Infografía- ppt Cocinas para la paz contextualización de los talleres que se van a realizar |
| **Objetivo:** | Introducción sobre qué es Cocinas para la paz y turismo cultural | |
| **Descripción:** | Este apartado corresponde al primer momento del encuentro, el cual inicia con la totalidad del grupo y los talleristas dialogando en torno a las preguntas ¿de qué hablamos cuándo hablamos de las cocinas para la paz? y ¿Qué imaginamos que el turismo cultural ayuda a la salvaguarda de las cocinas tradicionales  para qué y para qué no? Se dialogará brevemente en torno a las principales características de las cocinas tradicionales, seguridad alimentaria, salvaguardia del patrimonio cultural y turismo cultural | |
| **Segunda parte**<br>**Sensibilización. Socialización mapa base.** | | |
| **Duración:** | 30 min | Materiales: |
| **Objetivo:** | Presentación de cada participante. | |
| **Descripción:** | Todo el grupo se dispone círculo y se realiza de manera individual una presentación con nombre luego se  entrega un antifaz para que todos y todas se cubren los ojos, se sonidos que hagan alusión a la cocina, agua,ollas, fuego,etc y posteriormente se les pasa en las manos una semilla, hoja, raíz,etc alimento para que puedan reconocer sin decir nada, hasta que todos y todas hayan experimentado con el alimento, luego se les pedirá que expliquen lo que sintieron, que les recordó o si tienen alguna anécdota con algún alimento que hayan tenido en sus manos. | |
| **Preguntas guía:** | sentir y recordar en la cocina | |
| **Tercera parte**<br>**Cocreación. Construcción de calendario territorial** | | |
| **Duración:** | 40 min | Materiales:Rollo de papel periodico.Marcadores.Cinta. Post it. |
| **Objetivo:** | Construcción de cartografía y mándala del territorio. | |

| | | |
|---|---|---|
| **Descripción:** | el grupo se divide en grupos más pequeños de acuerdo a cercanía de territorio e intereses particulares y en en un cartel dividido en los 12 meses  dibujar o escribir en hojas blancas<br>1, las comidas / alimentos /bebidas que más se consumen en la región?<br>2,los platos o comidas festivas, de celebración, esos que suceden de vez en cuando para ocasiones especiales. y cuando suceden<br>3, comidas / alimentos /bebidas que más se consumían antes (lxs propios participantes o sus padres, abuelos)<br>¿Dónde? ¿Quién/es las prepara/ba? ¿Cómo se aprendieron/aprendían y dónde? ¿se han perdido?<br>posterios mente estas fichas o gradicos se pondran sobre una cartelera conde se organizara por meses o temporadas de siembra, cosecha, segun el grupo decida, de esta manera se orientara por las siguentes preguntas<br>4, ¿ cuáles fases de la cadena alimentaria: producción,distribución y preparación (cocina).?<br>5, ¿quiénes se encargan de su cultivo? ¿Quiénes de su cosecha? ¿Cómo lo hacen agro ecológicamente o convencional? ¿Hay algún calendario lunar o solar? ¿Varía según estacionalidad?<br>6,¿Cómo se distribuye el trabajo en la comunidad en relación con el mismo? ¿Quiénes intervienen en su distribución? ¿Quiénes Están asociados?<br>7,¿Quién se encarga de preparar las cocinas?¿Cómo se aprendió la receta?<br>se reflexiona  sobre los platos que se encuentran en riesgo y las medidas de protección del medio ambiente que podemos considerar  e implementar en el territorio. | |
| **"Cuarta parte<br>Cocreación 2: entrecruces territorios** | | |
| **Duración:** | 20 min | Materiales:<br>Cartel resultante |
| **Objetivo:** | Sintetizar colectivamente la información resultante del encuentro con la comunidad | |
| **Descripción:** | Paso 6: Cierre y reflexión con la comunidad<br>A lo largo de los pasos anteriores se pudo reconocer aspectos claves sobre las dinámicas territoriales y mecanismos de transmisión de la manifestación. Como cierre de esta herramienta se propone construir colectivamente unas conclusiones sobre estas dos dimensiones a partir de las siguientes preguntas orientadoras:<br>¿cómo recuperamos aquella cocina tradicional que se ha perdido?¿qué conclusiones sacamos de crear colectivamente? ¿como esto nos funcional para la salvaguardia? ¿como puede fortalecer el ejercicio turístico? cómo resuelve problemáticas o mejora las fortalezas de la cocina tradicional en el territorio? | |
| **Materiales** | | |
| 35 antifaces que no dejen ver<br>hiervas aromáticas, raíces, frutas, alimentos<br>1 rollo de cinta de enmascarar de 2 cm de ancho.<br>4 marcadores borrables gruesos de diferentes colores.<br>4 marcadores permanentes gruesos de diferentes colores.<br>1 mesa.<br>1 grabadora de voz o micrófono de solapa de cable largo para celular.<br>Autorización de uso de imagen y voz.<br>Guía de observación y relatoría.<br>Rollo de papel Kraft.<br>100 post it.<br>40 refrigerios. | | |

| Diseño de sesión del encuentro de caracterización | |
|---|---|
| **Objetivo general:** | Afianzar los saberes de los agentes culturales de las cocinas tradicionales, desde el reconocimiento del turismo cultural como una herramienta para poner en valor y salvaguardar las manifestaciones culturales asociadas a los sistemas culinarios en Colombia, fortaleciendo el tejido social y consolidando la paz. |
| **Objetivos específicos** | **-**Incentivar la apropiación social de la cultura desde las cocinas para la paz a través del turismo cultural, promoviendo la soberanía alimentaria y la sostenibilidad ambiental.<br>**-**Generar herramientas que permitan la protección de las prácticas tradicionales asociadas a la cocina tradicional y de los servicios ecosistémicos propios de cada territorio desde el turismo cultural.<br>**-**Crear espacios de diálogo y reflexión desde las cocinas tradicionales y el turismo cultural para generar entornos que promuevan la equidad de género y la paz. |
| **Conceptos** | Territorio, cocina tradiciona, prácticas culturales turismo cultural |
| **Tiempo de duración** | 2: 10 horas. |
| **Público objetivo** | -Personas entre los 18 y 80 años cuyos saberes sean transmitidos de generación en generación.<br>-Que tengan mínimo 3 años de participar/ trabajar en proyectos como: restaurantes, colectivos relacionados con la cocina tradicional, huertas sostenibles, artesanos de utensilios de la cocina tradicional, pesca y bebidas artesanales.<br>-Que tengan interés por fortalecer sus sus proyectos de cocinas tradicionales a través del turismo cultural y afianzar sus saberes como agentes culturales de la cocina tradicional. |
| **Responsables y roles** | **Tallerista 1: Líder de la actividad, guía principal a lo largo de la actividad. Fotos y asistencia**<br>**Tallerista 2: Líder de la actividad, guía principal a lo largo de la actividad. v** |

**AGENDA**

| Momento | Duración de la actividad | Descripción de la actividad | Materiales | Responsables y roles |
|---|---|---|---|---|
| Introducción. Cocinas para la paz y turismo cultural | 20 min | Diálogo en torno a la pregunta ¿de qué hablamos cuándo hablamos de las cocinas para la paz? y ¿Qué imaginamos que el turismo cultural ayuda a la salvaguarda de las cocinas tradicionales  para qué y para qué no? | Infografía- ppt Cocinas para la paz contextualización de los talleres que se van a realizar | **-Líder de la actividad:** |
| Sensibilización . | 20 min | Actividad didáctica de presentación y contextualización territorial de cada participante (5 min) | | **-Líder de la actividad: talleristas 1 y 2.** |
| Cocreación 1: pensemos nuestro territorio-localidad | 60min | Construcción de cartografía social | Cartulina blanca, hojas de colores, marcadores, post its | **-Líder de la actividad: talleristas 1 y 2.** |
| Cocreación 2: entrecruces territorios | 30 min | Discusión resultados por territorio:<br>Diálogo colectivo en torno a la percepción de las cocina tradicionales y relacionados que puedan entrar en espacios turísticos culturales | Mapas elaborados en la actividad 3. | **-Líder de la actividad: talleristas 1 y 2.** |

**PASO A PASO**

**Introducción. Cocinas para la paz y turismo cultural**

| | | |
|---|---|---|
| **Duración:** | 20 min | Materiales:<br>Infografía- ppt Cocinas para la paz contextualización de los talleres que se van a realizar |
| **Objetivo:** | Introducción sobre qué es Cocinas para la paz y turismo cultural | |
| **Descripción:** | Este apartado corresponde al primer momento del encuentro, el cual inicia con la totalidad del grupo y los talleristas dialogando en torno a las preguntas ¿de qué hablamos cuándo hablamos de las cocinas para la paz? y ¿Qué imaginamos que el turismo cultural ayuda a la salvaguarda de las cocinas tradicionales  para qué y para qué no? Se dialogará brevemente en torno a las principales características de las cocinas tradicionales, seguridad alimentaria, salvaguardia del patrimonio cultural y turismo cultural | |
| **Segunda parte<br>Sensibilización. Socialización mapa base.** | | |
| **Duración:** | 20 min | Materiales: |
| **Objetivo:** | Presentación de cada participante. | |
| **Descripción:** | Todo el grupo se dispone círculo y se realiza de manera individual una presentación con nombre, territorio de procedencia y un lugar referente para la manifestación en el territorio de cada participante, esta descripción se acompaña de un movimiento corporal. Estas referencias dan cuenta de lugares locales donde encontraremos restaurantes, sabedores, huertas, cultivos, entre otros<br>Esta actividad lograra que las personas se presenten, pero a su vez vayan disponiéndose en pensar el territorio | |
| **Preguntas guía:** | Di tu nombre, territorio y representa con tu cuerpo un espacio de tu territorio importante para la cocina tradicional de tu región. | |
| **Tercera parte<br>Cocreación. Construcción de cartografía social.** | | |
| **Duración:** | 60 min | Materiales:Rollo de papel periodico.Marcadores.Cinta. Post it. |
| **Objetivo:** | Construcción de cartografía y mándala del territorio. | |
| **Descripción:** | **Paso 1**. Referentes del territorio<br>En este primer paso se construirá una representación básica del territorio que guiará la construcción de la cartografía. Esto se hará ubicando tanto referentes espaciales como otros elementos que hacen parte de su vida en el territorio, tales como: barrios, veredas, calles principales, espacios naturales, de recreación, reunión o culto, referentes administrativos, entre otros puntos que consideren importantes.<br>**Paso 2.** Observando nuestra manifestación en el territorio<br>Una vez se cuente con los referentes colectivos es momento de explorar nuestra manifestación en el territorio, esto se puede hacer reflexionando sobre las actividades y lugares que involucra. Se sugiere orientar el ejercicio con las siguientes preguntas de apoyo<br>1, ¿Qué lugares son importantes para entender la cocina tradicional? (ejemplo: barrios, veredas, otras localidades, sectores, circuitos, rutas, redes y lugares de memoria, entre otras) ¿Por qué son importantes?<br>2, ¿Qué otras prácticas culturales pueden estar relacionadas con la cocina tradicional? ¿Qué actividades involucra? ¿Dónde suceden?<br>3, ¿Quiénes son las personas vinculadas a la cocina tradicional? ¿Cuál es el vínculo que las une a la cocina tradicional?<br>5, ¿Cómo se dan los procesos de transmisión de saberes o enseñanza de la manifestación?<br>6, ¿Cómo se relaciona su manifestación con otros patrimonios del territorio?<br>10,¿Qué problemáticas y fortaleza encuentra de la manifestación? | |
| **Cuarta parte<br>Cocreación. Discusión resultados por localidad.** | | |
| **Duración:** | 30 min | Materiales:<br>Cartografía resultante |
| **Objetivo:** | Sintetizar colectivamente la información resultante del encuentro con la comunidad | |

| | |
|---|---|
| **Descripción:** | Paso 6: Cierre y reflexión con la comunidad<br>A lo largo de los pasos anteriores se pudo reconocer aspectos claves sobre las dinámicas territoriales y mecanismos de transmisión de la manifestación.<br>Como cierre de esta herramienta se propone construir colectivamente unas conclusiones sobre estas dos dimensiones a partir de las siguientes preguntas orientadoras:<br>se escribe el nombre de los participantes en cada uno de los mapas, incluyéndose como actores activos de la manifestación, ¿para que nos sirve leer el territorio? se pueden hacer conexiones, redes entre los actores encontrados y cada uno de los y las participantes? ¿como puedo mejorar mis procesos a partir de la identificación de problemas y fortalezas del territorio? |

| **Materiales** |
|---|
| 1 rollo de cinta de enmascarar de 2 cm de ancho. |
| 4 marcadores borrables gruesos de diferentes colores. |
| 4 marcadores permanentes gruesos de diferentes colores. |
| 1 mesa. |
| 1 grabadora de voz o micrófono de solapa de cable largo para celular. |
| Autorización de uso de imagen y voz. |
| Guía de observación y relatoría. |
| Rollo de papel Kraft. |
| 100 post it. |
| 40 refrigerios. |

| Diseño de sesión del encuentro Sabores y saberes que conectan | |
|---|---|
| **Objetivo general:** | Afianzar los saberes de los agentes culturales de las cocinas tradicionales, desde el reconocimiento del turismo cultural como una herramienta para poner en valor y salvaguardar las manifestaciones culturales asociadas a los sistemas culinarios en Colombia, fortaleciendo el tejido social y consolidando la paz. |
| **Objetivos específicos** | **-**Incentivar la apropiación social de la cultura desde las cocinas para la paz a través del turismo cultural, promoviendo la soberanía alimentaria y la sostenibilidad ambiental.<br>**-**Generar herramientas que permitan la protección de las prácticas tradicionales asociadas a la cocina tradicional y de los servicios ecosistémicos propios de cada territorio desde el turismo cultural.<br>**-**Crear espacios de diálogo y reflexión desde las cocinas tradicionales y el turismo cultural para generar entornos que promuevan la equidad de género y la paz. |
| **Conceptos** | Territorio, cocina tradicional, seguridad alimentaria, turismo cultural, practicas culturales, Turismo cultural |
| **Tiempo de duración** | 2:10 horas. |
| **Público objetivo** | -Personas entre los 18 y 80 años cuyos saberes sean transmitidos de generación en generación.<br>-Que tengan mínimo 3 años de participar/ trabajar en proyectos como: restaurantes, colectivos relacionados con la cocina tradicional, huertas sostenibles, artesanos de utensilios de la cocina tradicional, pesca y bebidas artesanales.<br>-Que tengan interés por fortalecer sus sus proyectos de cocinas tradicionales a través del turismo cultural y afianzar sus saberes como agentes culturales de la cocina tradicional. |
| **Responsables y roles** | **Tallerista 1: Líder de la actividad, guía principal a lo largo de la actividad. Fotos y asistencia**<br>**Tallerista 2: Líder de la actividad, guía principal a lo largo de la actividad. v** |

**AGENDA**

| Momento | Duración de la actividad | Descripción de la actividad | Materiales | Responsables y roles |
|---|---|---|---|---|
| Introducción. Cocinas para la paz y turismo cultural | 20 min | Diálogo en torno a la pregunta ¿de qué hablamos cuándo hablamos de las cocinas para la paz? y ¿Qué imaginamos que el turismo cultural ayuda a la salvaguarda de las cocinas tradicionales  para qué y para qué no? | Infografía- ppt Cocinas para la paz contextualización de los talleres que se van a realizar | **-Líder de la actividad:** |
| Sensibilización. | 20 min | Actividad didáctica de presentación y contextualización territorial de cada participante (5 min) | | **-Líder de la actividad: talleristas 1 y 2.** |
| co-creacion de  memoria  y experiencias en la cocina | 60min | cocreación de experiencias y herramientas de salvaguardia y divulgación del PCI cocinas tradicionales | Cartulina blanca, hojas de colores, marcadores, post its | **-Líder de la actividad: talleristas 1 y 2.** |
| Cocreación 2: entrecruces territorios | 20 min | Discusión resultados por territorio:<br>Diálogo colectivo en torno a la percepción de las cocina tradicionales y relacionados que puedan entrar en espacios turísticos culturales | Mapas elaborados en la actividad 3. | **-Líder de la actividad: talleristas 1 y 2.** |
| Cierre. Síntesis hallazgos resultados cartografía. | 30 min | Síntesis hallazgos<br>resultados cartografía | Tablero o espacio para posicionar mapas | **-Líder de la actividad: talleristas 1,2** |

**PASO A PASO**

| Introducción. Cocinas para la paz y turismo cultural | | |
|---|---|---|
| **Duración:** | 20 min | Materiales:<br>Infografía- ppt Cocinas para la paz contextualización de los talleres que se van a realizar |
| **Objetivo:** | Introducción sobre qué es Cocinas para la paz y turismo cultural | |
| **Descripción:** | Este apartado corresponde al primer momento del encuentro, el cual inicia con la totalidad del grupo y los talleristas dialogando en torno a las preguntas ¿de qué hablamos cuándo hablamos de las cocinas para la paz? y ¿Qué imaginamos que el turismo cultural ayuda a la salvaguarda de las cocinas tradicionales  para qué y para qué no? Se dialogará brevemente en torno a las principales características de las cocinas tradicionales, seguridad alimentaria, salvaguardia del patrimonio cultural y turismo cultural | |

| Segunda parte<br>Sensibilización. | | |
|---|---|---|
| **Duración:** | 20 min | Materiales: |
| **Objetivo:** | Presentación de cada participante. | |
| **Descripción:** | Todo el grupo se dispone círculo y se realiza de manera individual una presentación con nombre, junto con la semilla que le representa o su comida favorita y muy rápidamente lance una pelota a otro participante Estas referencias dan cuenta de semillas y comidas  locales donde encontraremos restaurantes, sabedores, huertas, cultivos, entre otros<br>Esta actividad lograra que las personas se presenten, pero a su vez vayan disponiéndose en pensar sobre la cocina tradicional y pensándose como una  comunidad patrimonial | |
| **Preguntas guía:** | Di tu nombre,¿cual es la semilla, fruto, ingrediente que te representa? y/o ¿cual es tu plato favorito? | |

| Tercera parte Cocreación 1 de  memoria  y experiencias en la cocina | | |
|---|---|---|
| **Duración:** | 60 min | Materiales:Rollo de papel periodico.Marcadores.Cinta. Post it. |
| **Objetivo:** | Se expone diversas formas de creación y divulgación de herramientas que propendan la salvaguarda del PCI enmarcado en la cocina tradicional, además que sea la base para fortalecer el turismo cultural que ellos y ellas pueden fomentar en el territorio | Poemas, cuentos, catalogos, recorridos gastronómicos, experiencias gastronómicas |

| | | |
|---|---|---|
| **Descripción:** | se presentan diversas herramientas literarias, artísticas, audiovisuales, experienciales de otros territorios y temas de PCI que ejemplifique cómo se puede lograr que la salvaguardia y divulgación de la cocina tradicional con todos los elementos encontrados y reflexionados en el territorio en los anteriores talleres, se les permitirá a los grupos crear libremente y presentar una propuesta que pueda generarse y fortalecerse para ser utilizado en el ejercicio del Turismo cultural, recordando las actividades que hemos tenido a lo largo del taller | |
| **Preguntas guía:** | Título del proyecto- Objetivos- Descripción -puesta en escena ¿Aplica al turismo cultural? ¿como? | |
| **Cuarta parte**<br>**Cocreación 2: entrecruces productos** | | |
| **Duración:** | 30 min | Materiales:<br>producto |
| **Objetivo:** | Sintetizar colectivamente la información resultante del encuentro con la comunidad | |
| **Descripción:** | Paso 6: Cierre y reflexión con la comunidad<br>A lo largo de los pasos anteriores se pudo reconocer aspectos claves sobre las dinámicas territoriales y mecanismos de transmisión de la manifestación. Como cierre de esta herramienta se propone construir colectivamente unas conclusiones sobre estas dos dimensiones a partir de las siguientes preguntas orientadoras:<br>¡qué conclusiones sacamos de crear colectivamente? ¿como esto nos funcional para la salvaguardia? ¿como puede fortalecer el ejercicio turístico? cómo resuelve problemáticas o mejora las fortalezas de la cocina tradicional en el territorio ? | |
| **Quinta parte**<br>**Cierre. Síntesis creaciones** | | |
| **Materiales** | | |
| 1 rollo de cinta de enmascarar de 2 cm de ancho.<br>4 marcadores borrables gruesos de diferentes colores.<br>4 marcadores permanentes gruesos de diferentes colores.<br>1 mesa.<br>1 grabadora de voz o micrófono de solapa de cable largo para celular.<br>Autorización de uso de imagen y voz.<br>Guía de observación y relatoría.<br>Rollo de papel Kraft.<br>100 post it.<br>40 refrigerios.<br>Poemas, cuentos, catalogos, recorridos gastronómicos, experiencias gastronómicas | | |

# Respuestas Sabores que Conectan: Fortaleciendo las Cocinas Tradicionales al rededor del Turismo Cultural (respuestas)

| Marca temporal | Nombres | Apellidos | Tipo de documento | Número de identificación | Número de celular | Municipio | Servicio de salud (Nombr | Contacto en caso de eme | ¿Tienes alguna condición | Preferencia alimentaria |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 28/11/2023 16:00:13 | María | Caro | Cédula de ciudadanía | 1050064845 | 3113516828 | Camarones | Anas Wuayu | 3126740859 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 16:00:03 | Gina Paola | Pérez suarez | Cédula de ciudadanía | 1006855486 | 3127710528 | Camarones | Caja copi | Yesica ospino # celular 3 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 16:00:57 | Yuli mar | Lopez gonzales | | 1118821236 | 310 359 9093 | Camarones | Nueva eps | Luis raul benjumea teléfo | No | |
| 28/11/2023 16:58:48 | Carolay Lorena | Bracho Ramírez | Cédula de ciudadanía | 1003243711 | 3145417051 | Cesar | Sanitas | Saray Bracho 300205082 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 17:34:04 | katherin | correa | Cédula de ciudadanía | 1192766152 | 3008118380 | Dibulla | cajacopi | pili molina 3008118380 | no | Carnivoro |
| 28/11/2023 19:26:13 | Yoledis liceth | Yance hernandez | Cédula de ciudadanía | 1123400810 | 3045697507 | Dibulla | Sanita | | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 17:59:19 | Nelly | Pinzon | Cédula de ciudadanía | 51606749 | 3212887041 | Dibulla | Sura | Gerardo Chavez 3105663 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 12:20:40 | Milena Jiménez | Jiménez | Cédula de ciudadanía | 1148147919 | 3225783261 | Maicao | Anas wayuu | 3011591186 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 12:25:29 | Leonilda | Laitano | Cédula de ciudadanía | 56081129 | 56081129 | Maicao | Sumiwaj 3 | 3043490577 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 12:41:26 | Francisco José | Iguarán barros | Cédula de ciudadanía | 17902560 | 3114292114 | Maicao | Nueva eps | 3012247442 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 14:57:34 | Kelly maria | Medina gutierrez | Cédula de ciudadanía | 1124403005 | 3007822001 | Manaure | Aic | 3026608052 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 17:20:47 | Kendry Lissed | Mengual Gonzalez | Cédula de ciudadanía | 1118825543 | 3218165208 | Manaure | Cajacopi | 3152269621 | Embarazo | Carnivoro |
| 29/11/2023 10:03:56 | Erika Sandra | Navarro Epinayu | Cédula de ciudadanía | 40952027 | 3135681416 | Manaure | Dusakawy | Yanet Martinez Epinayu | No | Carnivoro |
| 29/11/2023 10:09:21 | Rosalba | Epiayu | Cédula de ciudadanía | 40952021 | 3022837960 | Manaure | Dusakawi | 3113030972 | No | Carnivoro, Vegetariano |
| 29/11/2023 10:36:59 | Yesuri | martinez epinayu | Cédula de ciudadanía | 1124403920 | 3135708253 | Manaure | Comfamiliar de colombia | 3207711488 cristina pove | no registro | Carnivoro |
| 29/11/2023 10:37:41 | Marjoris de Jesus | Freyle Uriana | Cédula de ciudadanía | 40935722 | 3002248592 | Manaure | Sanitas | 3245422061 | Ninguna | Carnivoro, Vegetariano |
| 29/11/2023 10:40:44 | Claudia Yanet | Martinez Jiménez | Cédula de ciudadanía | 40926404 | 3136057722 | Manaure | Nueva eps | Katiara Gome 314596305 | No | Carnivoro |
| 29/11/2023 10:44:00 | Luis Mario | Uriana Uriana | Cédula de ciudadanía | 17946689 | 3113030972 | Manaure | Fer | 3022837960 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 8:35:56 | Teresita de Jesús | Ramirez Epieyu | Cédula de ciudadanía | 56103727 | 3016501482 | Manaure | Fer | +57 318 7948498 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 8:40:38 | Nancy | Ramirez Epieyu | Cédula de ciudadanía | 56102753 | +57 300 8620174 | Manaure | Clinica general del norte | +57 (315) 620-5649 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 8:48:33 | Idelsa María | Ramirez Epieyu | Cédula de ciudadanía | 56102751 | 3133461949 | Manaure | Aic | 3126923049 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 8:53:26 | Randy Yasuth | Montiel Pushaina | Cédula de ciudadanía | 1124410330 | 3215936298 | Manaure | Sura | Fayled Romero 3215936 | No | Carnivoro, Vegetariano |
| 28/11/2023 10:54:42 | Omaira | uriana | Cédula de ciudadanía | 40852061 | 3113060686 | Manaure | Nueva eps | 31345472584 | no | Carnivoro |
| 28/11/2023 8:41:43 | Selene Karina | Romero Zúñiga | Cédula de ciudadanía | 64559662 | 3017775210 | Riohacha | Sanitas | 3016119516 | Ninguna | Carnivoro |
| 28/11/2023 13:09:19 | Luisa | Rojas | Cédula de ciudadanía | 1124019440 | 3016961779 | Riohacha | Nueva eps | Mary 3115880996 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 15:51:01 | Norma maria | Perez suarez | Cédula de ciudadanía | 40933903 | 3114396543 | Riohacha | Salud total | 3103599093 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 16:03:27 | Claudia patricia | Toro romero | Cédula de ciudadanía, Cé | 40942905 | 3156310706 | Riohacha | Salud total | 3044077046 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 16:17:30 | Tania Patricia | Redondo Gamez | | 40928929 | 3005489281 | Riohacha | Sanita | | 3017231575 | |
| 28/11/2023 18:21:34 | ANDRY LUZ | MINDIOLA SARMIENTO | Cédula de ciudadanía | 40938354 | 3202432805 | Riohacha | Sanitas | María torres 318 855655 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 19:32:21 | Midelfis Midalis | Mejia Choles | Cédula de ciudadanía | 40924265 | 3117704226 | Riohacha | Anaswuayu | Guillermo Manuel Barrios | Auditiva | Vegetariano |
| 28/11/2023 13:59:44 | Adrian José | Hernández rincón | Cédula de extranjería | 28491248 | 3046545377 | Riohacha | No tengo | 3022207924 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 14:48:42 | Jeimmy jhollin | Hernandez Durán | Cédula de ciudadanía | 1118827968 | 3215487867 | Riohacha | Sabitas | Beatriz Durán 301536795 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 15:01:50 | Irma Digireth | Díaz Rodríguez | Cédula de ciudadanía | 52269198 | 3205329486 | Riohacha | Sanitas | Jose Daza 3006382972 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 15:46:37 | Aida rosa | Martinez gonzalez | | 40929689 | 3013215524 | Riohacha | Sanita | Yulis lopez 3103599093 | No | |
| 28/11/2023 15:51:54 | Yuli mar | Lopez gonzales | Cédula de ciudadanía | 1118821236 | 310 359 9093 | Riohacha | Nueva eps | Aida rosa martinez teléfo | No | |
| 28/11/2023 17:04:46 | Karen | Díaz | Cédula de ciudadanía | 1121333709 | 3225515153 | Riohacha | Caja copi | 3022449652 | No | Carnivoro |
| 28/11/2023 8:48:07 | Adelaida Elisa | Barros rojas | Cédula de ciudadanía | 39491997 | 30223054406 | Uribia | Nueva EPS | Alanis Barros | No | Carnivoro |

# GUISO DE LENTEJAS

**VERSIÓN VEGANA**

- Tiempo de cocción: 2 horas
- Porciones: 2



## INGREDIENTES

200 g de lentejas

166 g de seitán (opcional)

Media cebolla picada

1 Morrón rojo picado

1 Lata de salsa de tomate

1 Papa cortada en rodajas

1 Zanahoria trozada

Sal y pimienta a gusto



## INSTRUCCIONES

1. Dejar las lentejas en remojo por lo menos 8 horas.
2. Picar la cebolla y el morrón.
3. Cortar la papa en cubos y trozar la zanahoria.
4. Agregar los vegetales a la cacerola y cocinar durante 3 minutos.
5. Sumar la salsa de tomate y cocinar otros 3 minutos.
6. Colar y agregar las lentejas al guiso.
7. Agregar 300ml de agua.
8. Condimentar con sal y pimienta a gusto.
9. Cocinar 160 minutos y servir.

# NOMBRE

- Tiempo de cocción:
- Porciones:



## INGREDIENTES

## INSTRUCCIONES

Instituto Cervantes Milán

# DÍA DE LA POESÍA

21/03/2015
Biblioteca Jorge Guillén
11:30 horas

# POESÍA GASTRONÓNICA

Coordinación y selección de textos
**Valeria Correa Fiz**

# POESÍA GASTRONÓMICA

*A mi estómago poco le importa la inmortalidad.*
Heinrich Heine

## SONETO AL VINO – JORGE LUIS BORGES

¿En qué reino, en qué siglo, bajo qué silenciosa
conjunción de los astros, en qué secreto día
que el mármol no ha salvado, surgió la valerosa
y singular idea de inventar la alegría?
Con otoños de oro la inventaron. El vino
fluye rojo a lo largo de las generaciones
como el río del tiempo y en el arduo camino
nos prodiga su música, su fuego y sus leones.
En la noche del júbilo o en la jornada adversa
exalta la alegría o mitiga el espanto
y el ditirambo nuevo que este día le canto.
Otrora lo cantaron el árabe y el persa.
Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia
como si ésta ya fuera ceniza en la memoria.

## SONETO AL HUEVO FRITO – JULIO NOVOA

Su túrgida hermosura al sol desvela
Y anima por las claras redondeces
Que al olfato constante ofician preces
De crepitante sal por sus estelas

Cerrada a cal y canto y prisionera
En inocente albúmina acunado
Trae la yema su lípido asombrado
De la quietud que roza sus laderas

Mas el destino es mano en sus entrañas
Y una hirviente algazara de carbonos
Aguardan el crujido de su grito

Se estremece la núbil faz huraña
Y, sufriendo su cuerpo de palomo,
Ríe – eterno y fugaz – el huevo frito.

## NANAS DE LA CEBOLLA - MIGUEL HERNÁNDEZ

(Dedicadas a su hijo, a raíz de recibir una carta de su mujer, en la que le decía que no comía más que pan y cebolla.)

La cebolla es escarcha
cerrada y pobre.
Escarcha de tus días
y de mis noches.
Hambre y cebolla,
hielo negro y escarcha
grande y redonda.
En la cuna del hambre
mi niño estaba.
Con sangre de cebolla
se amamantaba.
Pero tu sangre,
escarchada de azúcar
cebolla y hambre.
Una mujer morena
resuelta en lunas
se derrama hilo a hilo
sobre la cuna.
Ríete niño

que te traigo la luna
cuando es preciso.
Tu risa me hace libre,
me pone alas.
Soledades me quita,
cárcel me arranca.
Boca que vuela,
corazón que en tus labios
relampaguea.
Es tu risa la espada
más victoriosa,
vencedor de las flores
y las alondras.
Rival del sol.
Porvenir de mis huesos
y de mi amor.
Desperté de ser niño:
nunca despiertes.
Triste llevo la boca:
ríete siempre.
Siempre en la cuna
defendiendo la risa
pluma por pluma.
Al octavo mes ríes
con cinco azahares.
Con cinco diminutas
ferocidades.
Con cinco dientes
como cinco jazmines
adolescentes.
Frontera de los besos
serán mañana,
cuando en la dentadura
sientas un arma.

Sientas un fuego
correr dientes abajo
buscando el centro.
Vuela niño en la doble
luna del pecho:
él, triste de cebolla,
tú satisfecho.
No te derrumbes.
No sepas lo que pasa
ni lo que ocurre.

## ODA A LA CEBOLLA – PABLO NERUDA

Cebolla,
luminosa redoma,
pétalo a pétalo
se formó tu hermosura,
escamas de cristal te acrecentaron
y en el secreto de la tierra oscura
se redondeó tu vientre de rocío.
Bajo la tierra
fue el milagro
y cuando apareció
tu torpe tallo verde,
y nacieron
tus hojas como espadas en el huerto,
la tierra acumuló su poderío
mostrando tu desnuda transparencia,
y como en Afrodita el mar remoto
duplicó la magnolia
levantando sus senos,
la tierra
así te hizo,

cebolla,
clara como un planeta,
y destinada ,
a relucir ,
constelación constante,
redonda rosa de agua,
sobre la mesa
de las pobres gentes.

Nos hiciste llorar sin afligirnos.
Yo cuanto existe celebré, cebolla,
pero para mi eres
más hermosa que un ave
de plumas cegadoras
eres para mis ojos
globo celeste, copa de platino,
baile inmóvil
de anémona nevada
y vive la fragancia de la tierra
en tu naturaleza cristalina.

**LOS HONGOS NACEN EN SILENCIO – MAROSA DI GIORGIO**

Los hongos nacen en silencio; algunos nacen en silencio;
otros, con un breve alarido, un leve trueno. Unos son
blancos, otros rosados, ése es gris y parece una paloma,
la estatua de una paloma; otros son dorados o morados.
Cada uno trae -yeso es lo terrible-- la inicial del muerto
de donde procede. Yo no me atrevo a devorarlos; esa carne
levísima es pariente nuestra.

Pero, aparece en la tarde el comprador de hongos y

empieza la siega. Mi madre da permiso. El elige como un
águila. Ese blanco como el azúcar, uno rosado, uno gris.
Mamá no se da cuenta de que vende a su raza.

## EPOPEYA DE LAS COMIDAS Y LAS BEBIDAS DE CHILE (ENSUEÑO DEL INFIERNO) – PABLO DE ROKHA

(Fragmento)
Cuando comienza la llovizna, hay vacas difuntas llorando
en los acantilados y braman las quebradas.
Es riquísimo el mate con carne y de rescoldo bien tostadas las hallullas,
porque cuando llueve a cántaros es frita la papa salada la que nos impone
su apetitoso régimen de aguardiente,
se platica la amistad nacional fumando aquellos cigarros
de los años pasados o antepasados, de provincia en provincia,
en nuestras hermosas casas, que hoy habitan la ortiga, la ratonería
y el polvo del tiempo, o los mariconazos,
y aun se echan huevitos y papas a la ceniza,
enumerando a todos los difuntos familiares y al río con navíos
del letal lugar natal, forjado por cantos de gallos tremendamente,
eternamente, horriblemente remotísimos.

Es natural un caldo de cabeza, aclarando los domingos de Valparaíso,
sobre el Puerto brumosamente viejo.

Son el mapuche y el afroibero sanguinarios y religiosos los que sepultan
en nosotros nuestros enormes muertos,
embriagándonos en ritos feroces,
si la dolorosa borrachera funeraria deviene asesinato,
y en alcohol y sangre el chileno ahoga el complejo de inferioridad
de los inmensos pueblos pequeños, y su enorme alegría

tan desesperada y tremante, y el roto engulle bramando,
el garbanzo con gorgojos.

Un trago de guindado de antaño sienta muy bien a quien emprende,
de noche, una gran jornada a montura.

Cuando los arrasó la inundación y el huracán, a tempestad eléctrica
oloroso, los azotó con palos de fuego, impiadosamente,
los huasos costinos lagrimean el poroto con chorizos
que su mujer distinguió en la vieja y de greda callana negra, entre
el desastre y las pilchas llovidas, a los que alegró con infinitos
y ardientes huevos tremendamente fritos y de gran cebolla brotes,
comiéndolo con el puñal a la cintura y revólver de catástrofes,
pero el huaso muy rico y muy bruto lo aliña con limón tronador,
entre tinajas y bateas, desde el pecho de racimo polvoroso
de la vendimia, y la caricia
de las vendimiadoras le revienta uvas chilenas en la barba.

Si murieron por ejemplo, sus relaciones y sus amistades de la infancia
y Ud. retorna a la provincia despavorida y funeral, arrincónese,
solo en lo solo,
cómase un caldillo de papas, que es lo más triste que existe y da
más soledad al alma,
y beba vinillo, no vino, el vinillo doloroso y aterrado que le darán
a los que van a fusilar, los carceleros o el fraile infame
que lo azotará con el crucifijo ensangrentado.

## HABRÍA QUE GIRAR ALREDEDOR – HUGO PADELETTI

a Olga y Leticia Cossetini

Habría que girar alrededor
de ti, como lo hace esta mosca,
para captarte en toda tu extensión
redonda (tierra al fin),
verdirroja,

brillante, suavemente
perfumada.
Habría que clavarte los dientes
después, para saberte

crujiente,
pulpa agridulce que da ganas
de tragar.
Y habría que alejarse y regresar

de pronto, distraído
de todo,
para sentirte, oculta,
reposar en tu forma.

Rotunda, irrefutable,
inequívocamente modelada
por la luz sobre el plato
escuetamente blanco,

qué opulencia despliegas simplemente
por ser así:
manzana,
y no la nada.

**UN DURAZNO – PEDRO MAIRAL**

Morder el verano,
morder el sol entero
por 1,80 el kilo.
Este durazno recién llegado a casa
fue apenas sueño de árbol escondido
alentado por el fertilizante,
después fue flor y fruto verde solo
protegido de plagas y de heladas
por cinco pesticidas,
engordado por lluvias y riego por goteo,
cosechado por Pablo Luis Ojeda
oriundo de Río Negro
que tumba en un colchón de gomaespuma
su cuerpo dolorido cada noche.
Cargado en un camión que avanza bajo el cielo
maduró este durazno con el viaje,
después llegó al mercado,
atravesó las mafias,
fue a parar a una cámara de frío
que le fijó el color
y lo detuvo durante cuatro meses
cerca de San Cristóbal
hasta que lo compró Supermercados Disco,
y lo llevó a la sucursal 14
sector verdulería de autoservice
donde yo lo elegí, lo embolsé, lo hice pesar
lo tiré en el carrito
al lado del pan Fargo, las pechugas,
junto al Skip Intelligent y el queso,
lo llevé hasta la caja, le leyeron
su código de barras,
lo pagué, lo reembolsé con nailon,

lo traje caminando hasta mi casa
cruzando la avenida,
bordeando el hospital,
entre ciegos, cirujas, policías,
lo subí en ascensor
y llegó a la mesada de mármol sin golpearse.
Entonces lo libré de las dos bolsas,
le lavé el pesticida en la canilla,
le lavé todo el cansancio del camión, el humo,
la noche de las manos de Pablo Luis Ojeda,
le saqué la etiqueta de la marca
y lo mordí con ganas de matarlo,
lo asesiné con dientes, mandíbulas y lengua
y a pesar de la química, de la distancia muerta,
a pesar de la larga cadena intermediaria,
me encontré allá en el fondo de su sueño amarillo
con esa flor primera que perfumaba el viento.

**PAN – GABRIELA MISTRAL**

Dejaron un pan en la mesa,
mitad quemado, mitad blanco,
pellizcado encima y abierto
en unos migajones de ampo.

Me parece nuevo o como no visto,
y otra cosa que él no me ha alimentado,
pero volteando su miga, sonámbula,
tacto y olor se me olvidaron.

Huele a mi madre cuando dio su leche,
huele a tres valles por donde he pasado:

a Aconcagua, a Pátzcuaro, a Elqui,
y a mis entrañas cuando yo canto.

Otros olores no hay en la estancia
y por eso él así me ha llamado;
y no hay nadie tampoco en la casa
sino este pan abierto en un plato,
que con su cuerpo me reconoce
y con el mío yo reconozco.

Se ha comido en todos los climas
el mismo pan en cien hermanos:
pan de Coquimbo, pan de Oaxaca,
pan de Santa Ana y de Santiago.

En mis infancias yo le sabía
forma de sol, de pez o de halo,
y sabía mi mano su miga
y el calor de pichón emplumado...

Después le olvidé, hasta este día
en que los dos nos encontramos,
yo con mi cuerpo de Sara vieja
y él con el suyo de cinco años.

Amigos muertos con que comíalo
en otros valles, sientan el vaho
de un pan en septiembre molido
y en agosto en Castilla segado.

Es otro y es el que comimos
en tierras donde se acostaron.
Abro la miga y les doy su calor;
lo volteo y les pongo su hálito.

La mano tengo de él rebosada
y la mirada puesta en mi mano;
entrego un llanto arrepentido
por el olvido de tantos años,
y la cara se me envejece
o me renace en este hallazgo.

Como se halla vacía la casa,
estemos juntos los reencontrados,
sobre esta mesa sin carne y fruta,
los dos en este silencio humano,
hasta que seamos otra vez uno
y nuestro día haya acabado..

**LIMÓN – MIGUEL HERNÁNDEZ**

.
OH LIMÓN amarillo,
patria de mi calentura.
Si te suelto
en el aire,
oh limón
amarillo,
me darás
un relámpago
en resumen.
.
Si te subo
a la punta
de mi índice,
oh limón
amarillo,
me darás

un chinito
coletudo,
y hasta toda
la China,
aunque desde
los ángeles
contemplada.
.
Si te hundo
mis dientes,
oh agrio
mi amigo,
me darás
un minuto
de mar.

.

**ODA AL CALDILLO DE CONGRIO – PABLO NERUDA**

EN el mar
tormentoso
de Chile vive el rosado congrio,
gigante anguila
de nevada carne.
Y en las ollas
chilenas,
en la costa,
nació el caldillo
grávido y suculento,
provechoso.
Lleven a la cocina
el congrio desollado,
su piel manchada cede

como un guante
y al descubierto queda
entonces
el racimo del mar,
el congrio tierno
reluce
ya desnudo,
preparado
para nuestro apetito.
Ahora
recoges ajos,
acaricia primero
ese marfil
precioso,
huele
su fragancia iracunda,
entonces
deja el ajo picado
caer con la cebolla
y el tomate
hasta que la cebolla
tenga color de oro.
Mientras tanto
se cuecen
con el vapor
los regios
camarones marinos
y cuando ya llegaron
a su punto,
cuando cuajó el sabor
en una salsa
formada por el jugo
del océano
y por el agua clara

que desprendió la luz de la cebolla,
entonces
que entre el congrio
y se sumerja en gloria,
que en la olla
se aceite,
se contraiga y se impregne.
Ya sólo es necesario
dejar en el manjar
caer la crema
como una rosa espesa,
y al fuego lentamente
entregar el tesoro
hasta que en el caldillo se calienten
las esencias de Chile,
y a la mesa
lleguen recién casados
los sabores del mar
y de la tierra para que en ese plato
tú conozcas el cielo.

**TRES COSAS – BALTASAR DE ALCÁZAR**

Tres cosas me tienen preso
de amores el corazón,
la bella Inés, el jamón
y berenjenas con queso.

Esta Inés (amantes) es
quien tuvo en mí tal poder,
que me hizo aborrecer
todo lo que no era Inés.

Trájome un año sin seso,
hasta que en una ocasión
me dio a merendar jamón
y berenjenas con queso.

Fue de Inés la primer palma,
pero ya júzgase mal
entre todos ellos cuál
tiene más parte en mi alma.

En gusto, medida y peso
no le hallo distinción,
ya quiero Inés, ya jamón,
ya berenjenas con queso.

Alega Inés su beldad,
el jamón que es de Aracena,
el queso y berenjena
la española antigüedad.

Y está tan en fil el peso
que juzgado sin pasión
todo es uno, Inés, jamón,
y berenjenas con queso.

A lo menos este trato
de estos mis nuevos amores,
hará que Inés sus favores,
me los venda más barato.

Pues tendrá por contrapeso
si no hiciere razón,
una lonja de jamón
y berenjenas con queso.

**EL FOIE- PABLO NERUDA**

Oh tú, hígado de ángel
Suave manjar
Peso perdido
De nuestras delicias
Esplendor sagrado
De nuestras comidas,
Presente compacto
Riqueza bella Intensa belleza
Forma adorable!
Tu dulce perfume es un arpa
Sobre nuestros paladares.
Tu armonía
Toca los címbalos en nuestras lenguas
Y nos atraviesa enteramente
Con un largo escalofrío de placer.

**Informe rutas turísticas Fortalecimiento para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural**
**Dirección Estrategia Desarrollo y Emprendimiento**

## Amazonas

En el trapecio amazónico, el río Amazonas se erige como el eje central que impulsa el transporte, la comunicación y la propia vida. De esta manera ha moldeado las experiencias de la población Ticuna, inspirando relatos, pensamientos y una gastronomía arraigada tanto en el río Amazonas como en la exuberante selva. La riqueza cultural de esta comunidad se refleja en una amalgama de conocimientos, oficios y tradiciones, todos plasmados en sus platillos.

Aunque la esencia de su culinaria siempre está marcada por ingredientes fundamentales como el payawaru, la yuca, el beju, el plátano, el ñame, el chontaduro, la chicha, el bacú, el boré, así como frutas singulares como el lulo, el asai, el copoazu y el camú, entre otros, que generalmente provienen de las chagras ubicadas en las zonas altas o en las orillas del río. Estos espacios son vitales, ya que permiten a la comunidad cosechar los productos esenciales para sus preparaciones.

La variabilidad de los productos se ajusta a las diferentes etapas del río, divididas en cuatro temporalidades: Aguas Altas, Aguas en Descenso, Aguas Altas nuevamente y Aguas en Ascenso. En estas fases, la fluctuación más destacada se encuentra en las especies de peces como el bocachico, la palometa, la cucha, la piraña y el imponente pirarucú, que es cuidado con especial atención. La diversidad de ingredientes, con sus respectivos beneficios, contribuye a la creación de preparaciones culinarias exquisitas y únicas.

Estas rutas turísticas es el fruto de la reflexión surgida en talleres dedicados al patrimonio cultural y turismo cultural, desarrollados con la comunidad del Amazonas. Estas inspiradoras iniciativas tuvieron lugar en Puerto Nariño como parte del programa "Cocinas para la paz" del Ministerio de Culturas. En este contexto, se exploró la manera de salvaguardar el patrimonio cultural, considerando su uso sostenible en el turismo como una vía para preservar y compartir la riqueza cultural de la región.

**Sucre**

En San Antonio de Palmitos, Sucre, la excusa perfecta para reunirse es la comida tradicional. Aquí, los conocimientos, las costumbres y los sabores están profundamente arraigados a los ingredientes que se encuentran en el bosque y en los hogares. Los productores locales se destacan por cultivar maracuyá, una variedad de ñames, plátano, sapallo, cítricos, entre otros. Estos elementos no solo se reflejan en sus deliciosos platillos, sino también en su música, como lo afirma la canción Indio Sinuano *"Como el bollo, la hicotea*
*Huevo de iguana y el sombrero*
*Como el bollo, la hicotea*
*Huevo 'e iguana y el sombrero"*

La comunidad de San Antonio de Palmitos celebra su identidad a través de la culinaria, el tejido del sombrero vueltiao y sus derivaciones artesanales y la música, creando un ambiente donde los sentidos se encuentran para disfrutar de una experiencia única y auténtica

Estas rutas turísticas es el fruto de la reflexión surgida en talleres dedicados al patrimonio cultural y turismo cultural, desarrollados con la comunidad del Amazonas. Estas inspiradoras iniciativas tuvieron lugar en Puerto Nariño como parte del programa "Cocinas para la paz" del Ministerio de Culturas. En este contexto, se exploró la manera de salvaguardar el patrimonio cultural, considerando su uso sostenible en el turismo como una vía para preservar y compartir la riqueza cultural de la región.

**Guajira**

Los saberes y sabores de la alta y media Guajira encuentran su raíz en el uso de la sal, no solo como condimento, sino también como método de conservación de los alimentos. De esta práctica se desprenden diversas preparaciones que utilizan ingredientes como frijol guajiro, chivo, culantro, yajaushi, mocohirra, ahuyama, la cachirra, pulpo, conejo, camarón, langosta, entre otros. Estos elementos son la base de platos autóctonos como la ensalada de payaso, arroz de cachirra con chucho, arroz de coco, pescado frito, chivo guisado en coco, pollo con queso, enyucados con queso, pachanga de plátano, mazamorra de arroz de maíz, plátano, millo, peto.

Además, las celebraciones y fechas importantes siempre están marcadas por preparaciones específicas. Por ejemplo, en marzo y abril, durante la temporada de cachirra, se disfruta de bollo limpio o se prepara el arroz de cachirra. En noviembre, durante el chichiware y la época de cosecha, se degustan mazorcas asadas o cocidas, arepas, bollos, mazamorras de leche de maíz cachada, y en velorios, momentos en que la comunidad se reúne para despedirse de sus seres queridos, no pueden faltar el tabaco, cigarrillos, churros, ron, sopas, chivo, galletas con queso, friche y sopa de chivo asado, chirinche, tinto y arroz de camarón.

Estas rutas turísticas es el fruto de la reflexión surgida en talleres dedicados al patrimonio cultural y turismo cultural, desarrollados con la comunidad del Amazonas. Estas inspiradoras iniciativas tuvieron lugar en Puerto Nariño como parte del programa "Cocinas para la paz" del Ministerio de Culturas. En este contexto, se exploró la manera de salvaguardar el patrimonio cultural, considerando su uso sostenible en el turismo como una vía para preservar y compartir la riqueza cultural de la región.

**Proyecto Cocinas para la Paz - Turismo Cultural**
Profesional: Alejandra Martínez Duque
**Entregable 5:** Ruta Turística con énfasis en cocina tradicional – **Guajira**

## Introducción

Las rutas turísticas son aquellas que transcurren por un espacio geográfico, colocando puntos de salida, paradas y punto de finalización y que integra una serie de bienes y servicios turísticos - PST del territorio que puedan prestar de manera formal los servicios requeridos, también la adecuada infraestructura del lugar, atractivos turísticos y actividades culturales, de naturaleza, de bienestar entre otras que despierten interés y permitan generar en las personas una motivación de viaje, de soñarse el destino o el lugar.

En este sentido, se propone desde el proyecto de cocinas para la paz, diseñar una ruta de turismo cultural enfocada en la gastronomía de cada uno de los territorios en donde se aplique esta metodología, resaltando la cocina tradicional y las prácticas culturales de las comunidades, con el rescate de las recetas y las preparaciones tradicionales, ya que la gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave que permite hacer competitivo un destino para la recepción de visitantes y hace parte de los procesos de salvaguardia y soberanía alimentaria.

## Contextualización Geográfica

El departamento de la Guajira tiene una superficie de 20.848 kilómetros cuadrados), y una población aproximada de 846.609 habitantes, en su capital Riohacha se concentran 220.754 habitantes. Cuenta con numerosos caseríos y sitios poblados por indígenas, conocidos como Rancherías, donde la cultura predominante es la Wayuu.

La guajira esta divida por la Alta Guajira la cual se extiende desde Punta Gallina por el norte y Punta Espada al noroeste, hasta el Cabo de la Vela y el sitio Matajuna en límites con Venezuela. Cuenta con variadas serranías, es una región árida con poca lluvia y escasa vegetación. Su economía es principalmente minera. La mayor parte de la población es de la etnia Wayú. La movilización no es fácil, la mayoría de veces debe realizarse con camionetas 4*4 y acompañados de guías locales para visitarla.

La Media Guajira está limitada desde el Cabo de la Vela y Matajuna, hasta Riohacha y la cuchilla de Pangrande, en los Montes de Oca, es decir, en la parte central del departamento. Su relieve es plano y gradualmente ondulado, está formado por arenales y dunas, con un paisaje semiárido que cambia en las épocas de lluvias. Allí se desarrollan algunas actividades agropecuarias y el mayor movimiento comercial del departamento.

La Baja Guajira se extiende al occidente de la Media Guajira, limita con la Sierra Nevada de Santa Marta y por las ramificaciones de la cordillera Oriental, llamada Serranía de Perijá (montes de Oca). Está rodeada por los ríos Ranchería y Cesar, y por todos los ríos que bajan de la Sierra Nevada de Santa Marta hacia el mar Caribe, encontrándose en ella diferentes climas debido a la variedad de pisos térmicos. Esta es la zona en donde mayormente se pueden aprecia actividades agropecuarias y flora y fauna y se desarrollan la mayor parte de actividades económicas en cuanto a extracción minera ubicándose el Cerrejón mayor carbonífera del país.

Información tomada de (Corporación Autónoma Regional de La Guajira)

**Contextualización Gastronómica**

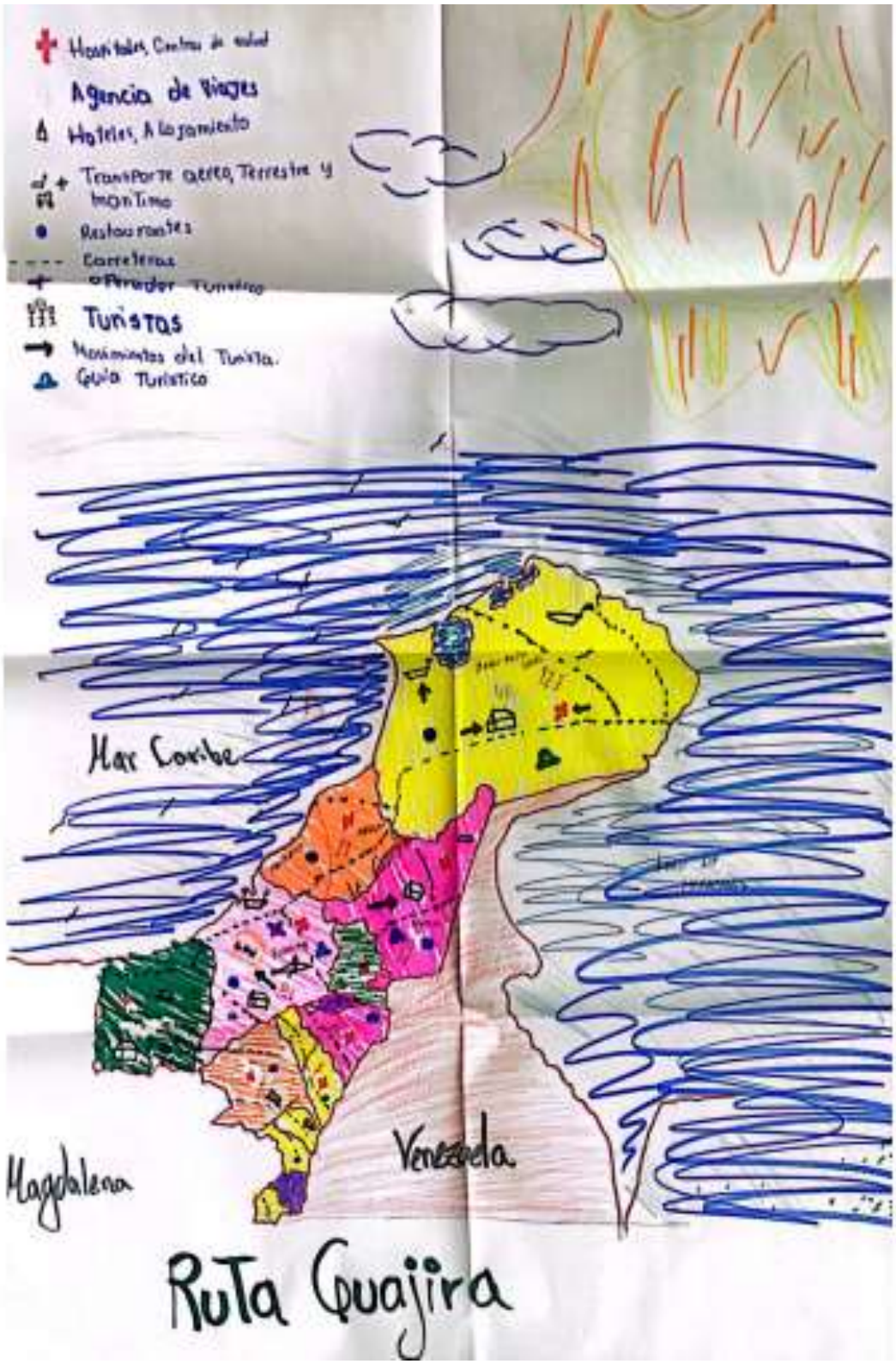
Los saberes y sabores de la alta y media Guajira encuentran su raíz en el uso de la sal, no solo como condimento, sino también como método de conservación de los alimentos. De esta práctica se desprenden diversas preparaciones que utilizan ingredientes como frijol guajiro, chivo, culantro, yajaushi, mocohirra, ahuyama, la cachirra, pulpo, conejo, camarón, langosta, entre otros. Estos elementos son la base de platos autóctonos como la ensalada de payaso, arroz de cachirra con chucho, arroz de coco, pescado frito, chivo guisado en coco, pollo con queso, enyucados con queso, pachanga de plátano, mazamorra de arroz de maíz, plátano y peto.

Además, las celebraciones y fechas importantes siempre están marcadas por preparaciones específicas. Por ejemplo, en marzo y abril, durante la temporada de cachirra, se disfruta de bollo limpio o se prepara el arroz de cachirra. En noviembre, durante el chichiware y la época de cosecha, se degustan mazorcas asadas o cocidas, arepas, bollos, mazamorras de leche de maíz cachada, y en velorios, momentos en que la comunidad se reúne para despedirse de sus seres queridos, no pueden faltar el tabaco, cigarrillos, churros, ron, sopas, chivo, galletas con queso, friche y sopa de chivo asado, chirinche, tinto y arroz de camarón.

**Metodología para la propuesta de la Ruta en el marco del taller de Turismo Cultural**

Se realizó una actividad de cartografía social con las comunidades en donde se abordaron las características geográficas, las prácticas culturales de los territorios, y las manifestaciones del PC, así mismo los sitos de interés turístico y actividades que los actores participaban de una u otra forma de manera directa como PST, o de manera informal.

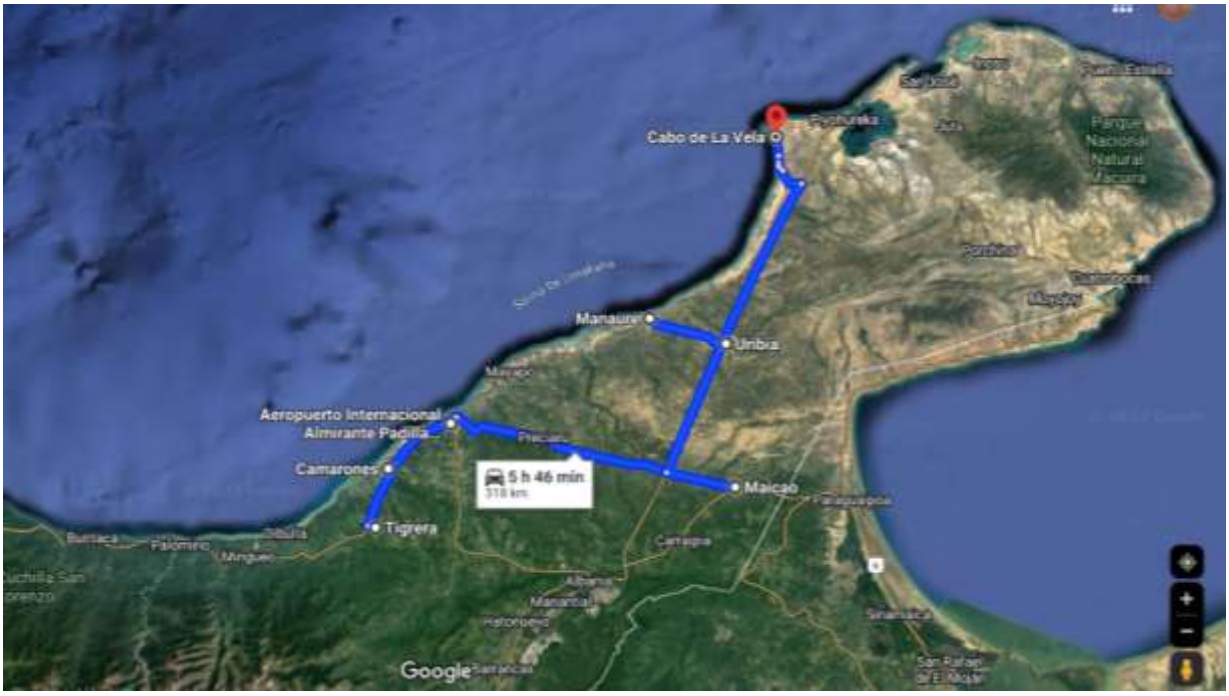
Estos fueron los resultados en el territorio de la Guajira:


Hospitales, Centros de salud
Agencia de Viajes
Hoteles, Alojamiento
Transporte aereo, Terrestre y marítimo
Restaurantes
Carreteras
Miradores Turisticos
Turistas
Movimientos del Turista.
Guia Turistico
Mar Caribe
Venezuela
Magdalena
Ruta Guajira


Ruta Riohacha
Guajira


RECORRIDO TURISTICO
Integrantes
Consejos

Acorde al trabajo en campo se propone la siguiente Ruta geográfica:




- Punto de llegada: Aeropuerto Internacional Almirante Padilla
- Duración de la ruta:4 días, 3 noches.
- Número de recorridos: 3
- Día 1: Riohacha recorrido interpretativo por el malecom y el mercado artesanal, desplazamiento a camarones para realizar el avistamiento de aves y flamencos rosados en el Santuario de flora y fauna, almuerzo típico con arroz de camarón, pescado de cosecha y patacones de plátano verde con al bebida de chirrinchi con Iguaraya y desplazamiento a tigreras en donde se conocerá el proceso afordecendiente del territorio y una muestra cultural de un baile afro y toma de cena y regreso a Ríohacha.
- Día 2: Riohacha- Uribia pueblo indígena, se visitara una ranchería y se degustara el friche de chivo, luego se realizara desplazamiento para Manaure en donde se conocerá el museo de la sal Ichi y se narrara la leyenda de la conversión de las vacas de piedra, mientras se refrescan con un jugo tradicional y se llegara al cabo de la vela, donde se alojara.
- Día 3: experiencia de turismo de naturaleza en el cabo de vela y se disfrutara de una presentación de danza Wayuu, donde se contara la tradición histórica de esta danza y se finaliza con una experiencia artesanal de tejido Wayuu, alojamiento y regreso a Riohacha el siguiente día.

**Proyecto Cocinas para la Paz - Turismo Cultural**
Profesional: Alejandra Martínez Duque
**Entregable 5:** Ruta Turística con énfasis en cocina tradicional – Puerto Nariño-Amazonas

## Introducción

Las rutas turísticas son aquellas que transcurren por un espacio geográfico, colocando puntos de salida, paradas y punto de finalización y que integra una serie de bienes y servicios turísticos - PST del territorio que puedan prestar de manera formal los servicios requeridos, también la adecuada infraestructura del lugar, atractivos turísticos y actividades culturales, de naturaleza, de bienestar entre otras que despierten interés y permitan generar en las personas una motivación de viaje, de soñarse el destino o el lugar.

En este sentido, se propone desde el proyecto de cocinas para la paz, diseñar una ruta de turismo cultural enfocada en la gastronomía de cada uno de los territorios en donde se aplique esta metodología, resaltando la cocina tradicional y las prácticas culturales de las comunidades, con el rescate de las recetas y las preparaciones tradicionales, ya que la gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave que permite hacer competitivo un destino para la recepción de visitantes y hace parte de los procesos de salvaguardia y soberanía alimentaria.

## Contextualización Geográfica

El departamento del Amazonas tiene una superficie de 110.000 kilómetros cuadrados), siendo el territorio más extenso de Colombia y una población aproximada de 83.808 habitantes, contando con dos municipios; su capital Leticia y puerto Nariño, cuenta con 9 corregimientos departamentales y numerosos caseríos y sitios poblados por indígenas de las etnias cocagua, Ticuna, Huitotos, Yaguas, Yucunas, Mirañas, Matapíes, Boras y Muinanes.

Cuenta con 4 importantes parques Nacionales Naturales Amacayacu, Cahuinarí. Río Puré y Yaigojé Apaporis, los cuales no se encuentran abiertos al publico y en donde habitan comunidades indígenas con sus tradiciones y costumbres.

Limita al sur y este con Perú y Brasil respectivamente, al noroeste con Putumayo, norte con Caquetá y al Nordeste con Vaupés. Es considerado como uno de los principales pulmones del mundo cubierto por selva y bañado por ríos y sistemas hídricos, lagunas y zonas pantanosas y aunque su extensión es bastante grande los lugares donde se pueden desarrollar actividades relacionadas con el turismo cultural están concentrados sobre el río Loretoyacu y parte del afluente del río Amazonas.

## Puerto Nariño

Puerto Nariño es un municipio de la amazonia colombiana que se encuentra ubicado a las orillas del río Loretoyacu, con una superficie de 1.876 km2, alrededor de 7.700 habitantes, la mayoría de las personas son pertenecientes a etnias indígenas como los Ticunas, Yaguas y Cocamas, El clima es húmedo y la temperatura oscila entre los 30° y los 35 °. Es un lugar reconocido como un municipio sostenible, donde no hay uso de ningún automotor, implementan la disposición de recursos, sus calles son empedradas y limpias, las construcciones son en su gran mayoría en madera y las fachadas de las casas tienen colores vivos lo que lo hace un lugar muy agradable. La mayoría de comunidades aledañas se desplazan al pueblo para la comercialización de productos y enceres, siendo uno de los lugares más importantes para las comunidades circundantes del río.

Para llegar es necesario movilizarse por el río en lancha rápida o canoas las cuales realizan los desplazamientos hasta los lugares aledaños del pueblo, sitios de interés turístico y poblaciones cercanas. Por su riqueza en flora y fauna donde se pueden avistar delfines rosados, grises, dantas, osos perezosos, diversidad de aves, entre otros. Este lugar es muy visitado principalmente por turistas extranjeros.

## Contextualización Gastronómica

En el trapecio amazónico, el río Amazonas se erige como el eje central que impulsa el transporte, la comunicación y la propia vida. De esta manera ha moldeado las experiencias de la población Ticuna, inspirando relatos, pensamientos y una gastronomía arraigada tanto en el río Amazonas como en la exuberante selva. La riqueza cultural de esta comunidad se refleja en una amalgama de conocimientos, oficios y tradiciones, todos plasmados en sus platillos.

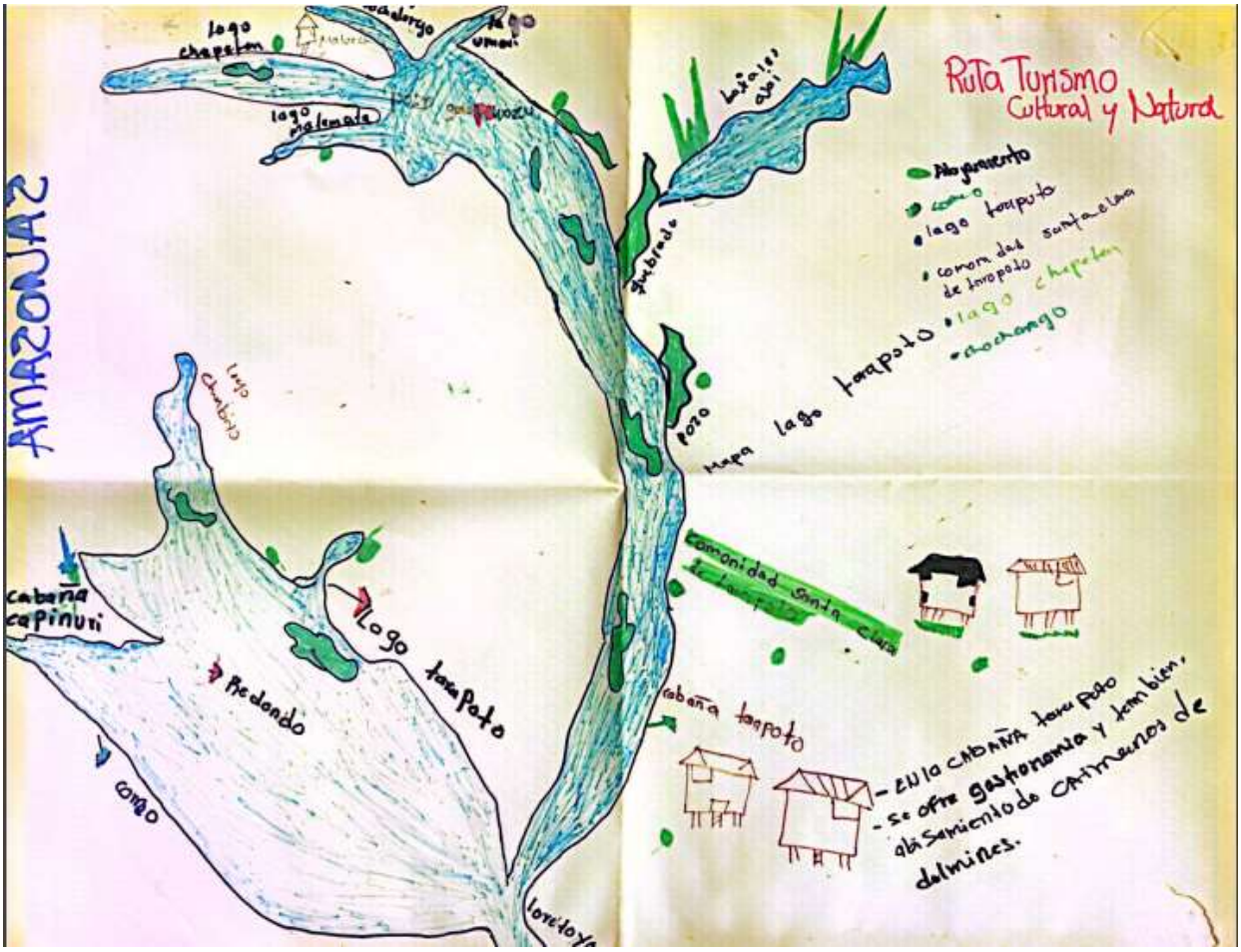
Aunque la esencia de su culinaria siempre está marcada por ingredientes fundamentales como el payawaru, la yuca, el beju, el plátano, el ñame, el chontaduro, la chicha, el bacú, el boré, así como frutas singulares como el lulo, el asai, el copoazu y el camú, entre otros, que generalmente provienen de las chagras ubicadas en las zonas altas o en las orillas del río. Estos espacios son vitales, ya que permiten a la comunidad cosechar los productos esenciales para sus preparaciones.

La variabilidad de los productos se ajusta a las diferentes etapas del río, divididas en cuatro temporalidades: Aguas Altas, Aguas en descenso, Aguas Altas nuevamente y Aguas en ascenso. En estas fases, la fluctuación más destacada se encuentra en las especies de peces como el bocachico, la palometa, la cucha, la piraña y el imponente pirarucú, que es cuidado con especial atención. La diversidad de ingredientes, con sus respectivos beneficios, contribuye a la creación de preparaciones culinarias exquisitas y únicas.

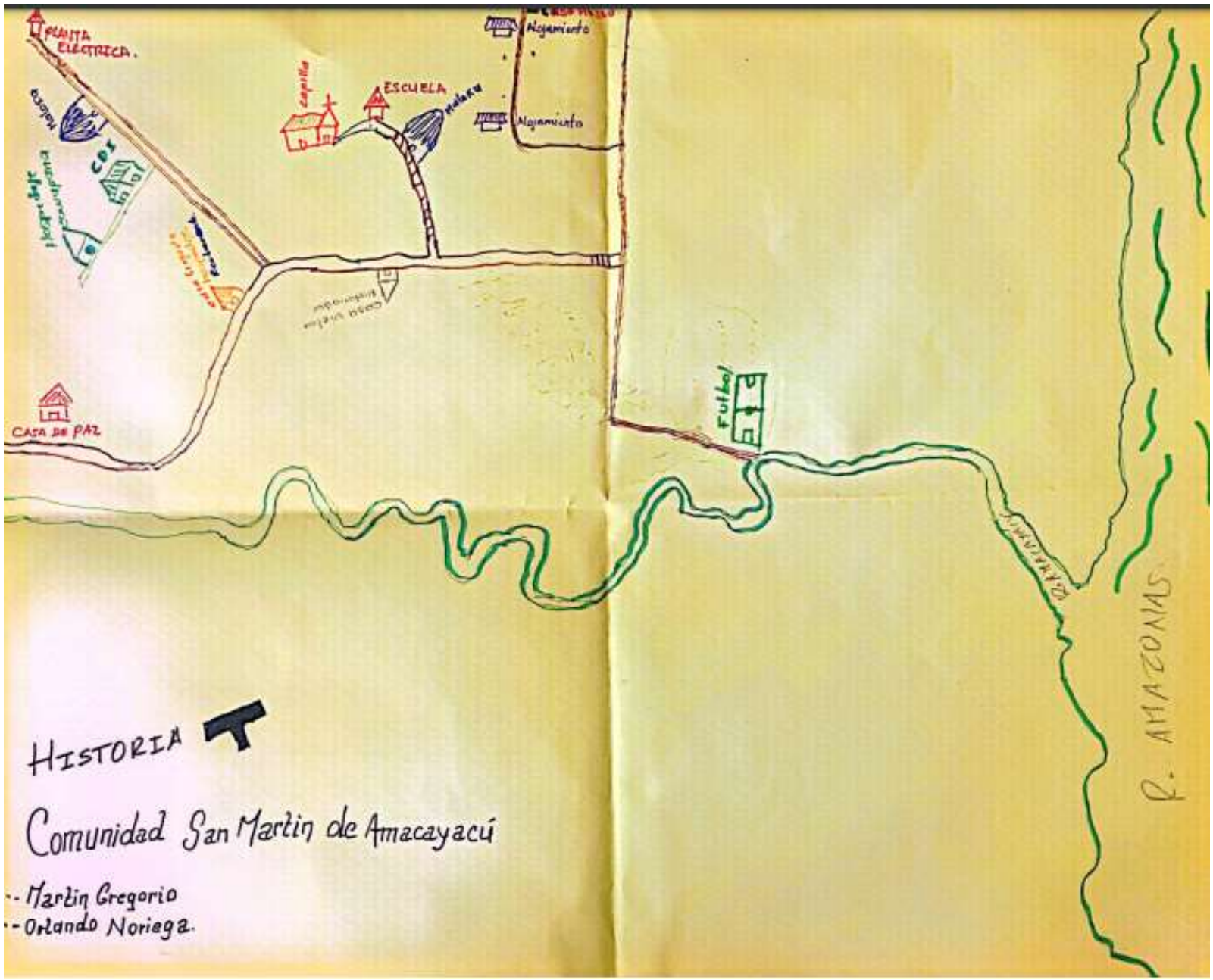
**Metodología para la propuesta de la Ruta en el marco del taller de Turismo Cultural**

Se realizó una actividad de cartografía social con las comunidades en donde se abordaron las características geográficas, las prácticas culturales de los territorios, y las manifestaciones del PC, así mismo los sitos de interés turístico y actividades que los actores participaban de una u otra forma de manera directa como PST, o de manera informal.

Estos fueron los resultados en el territorio de la Amazonia:



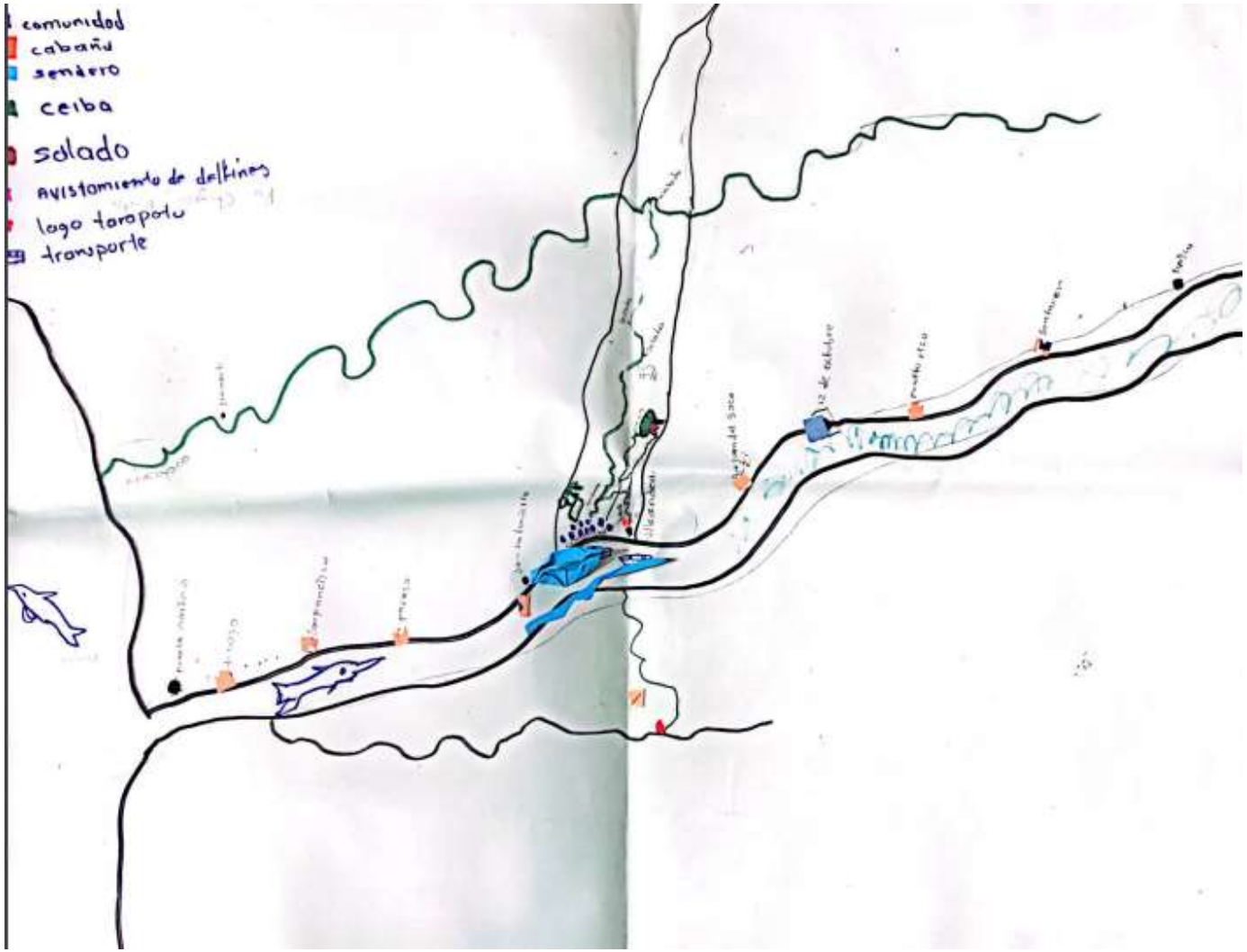

Mapa
Casco Urbano
Pto Nariño
Rio Loretoyaco
Amazonas
alcaldía
artesanía



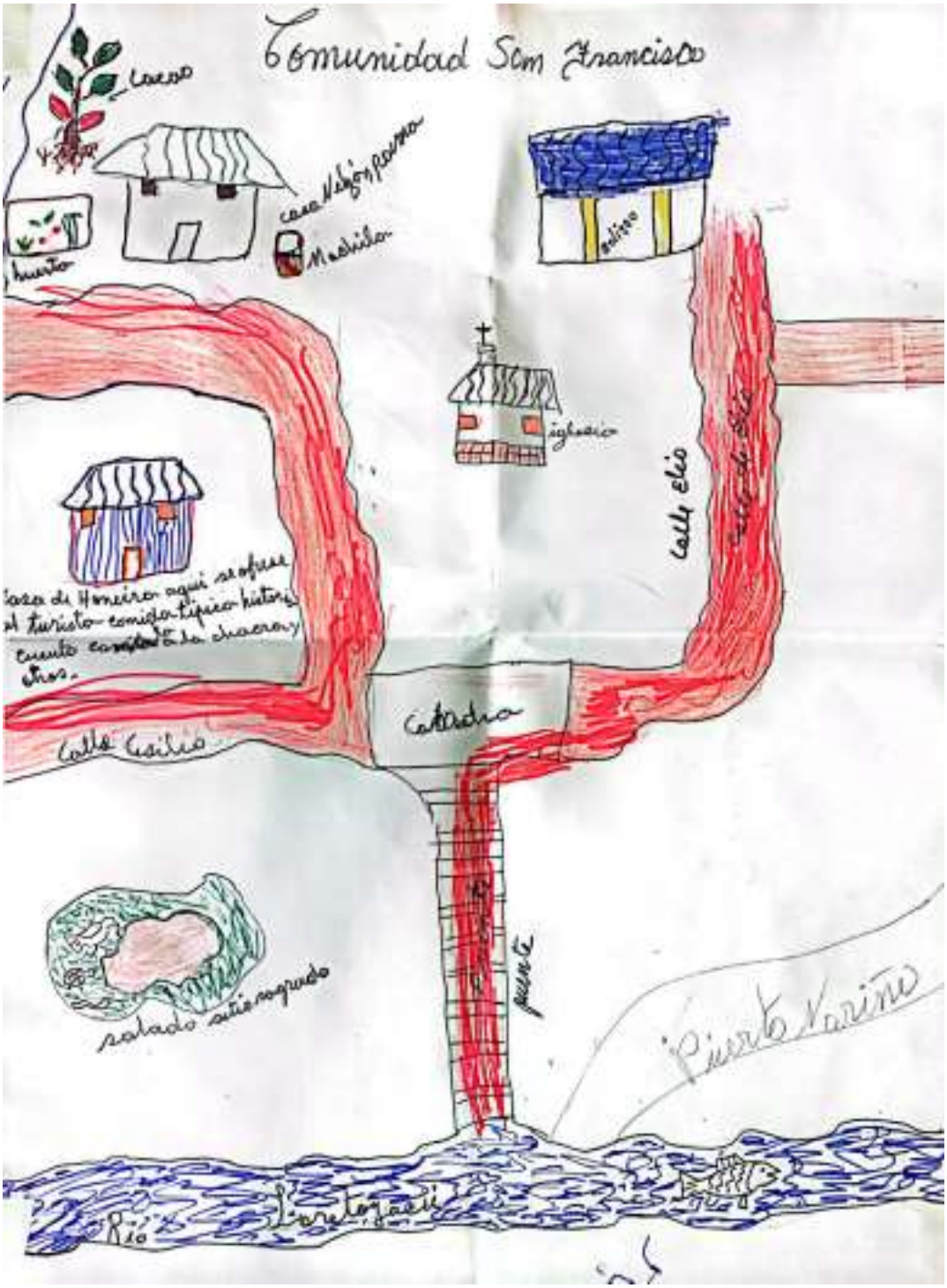

HISTORIA

Comunidad San Martin de Amacayacú

-- Martin Gregorio
-- Orlando Noriega.


comunidad
cabaña
sendero
ceiba
salado
Avistamiento de delfines
lago tarapoto
transporte


comunidad
Mocagua
Restaurante
Casas rurales de interpretación
Jardines
Puente
Puente comunitario
Alojamiento
Alojamiento
Alojamiento
Alojamiento
Alojamiento la ceiba
Taller de Artesanías
Reserva calanea
La balsa de llegada
isla nueva




En el taller en Amazonas cada comunidad propuso dentro de su territorio un recorrido de turismo cultural, gastronómico y de naturaleza y genero algunas experiencias encaminadas a la salvaguardia de su tradición oral, en cuanto a dialectos, mitos y leyendas, la mística del territorio sagrado con su flora y fauna y la cocina tradicional acorde a los niveles del río.

Acorde al trabajo en campo se propone la siguiente **Ruta geográfica** en donde se encuentran las comunidades, las cuales se identifican en la imagen con un punto, sin embargo se hace hincapié en que por el tema de los desplazamientos los cuales deben ser por río hay horas específicas de navegación, en el territorio no hay mucha accesibilidad por lo que se debe programar desde Leticia o Puerto Nariño los días y horas de desplazamientos y la mayoría de experiencias tienen recorridos a pie, por lo que esta imagen solo es una aproximación de la ubicación geográfica de los sitios, pero realmente se debe construir un recorrido e itinerario para cada comunidad, máximo dos experiencias por día:




- Punto de llegada: Aeropuerto Internacional Alfredo Vásquez Cobo en Leticia
- Duración de la ruta:5 días, 4 noches.
- Número de recorridos: 5

**Proyecto Cocinas para la Paz - Turismo Cultural**
Profesional: Alejandra Martínez Duque
**Entregable 5:** Ruta Turística con énfasis en cocina tradicional – **San Antonio de palmito- Sucre**

## Introducción

Las rutas turísticas son aquellas que transcurren por un espacio geográfico, colocando puntos de salida, paradas y punto de finalización y que integra una serie de bienes y servicios turísticos - PST del territorio que puedan prestar de manera formal los servicios requeridos, también la adecuada infraestructura del lugar, atractivos turísticos y actividades culturales, de naturaleza, de bienestar entre otras que despierten interés y permitan generar en las personas una motivación de viaje, de soñarse el destino o el lugar.

En este sentido, se propone desde el proyecto de cocinas para la paz, diseñar una ruta de turismo cultural enfocada en la gastronomía de cada uno de los territorios en donde se aplique esta metodología, resaltando la cocina tradicional y las prácticas culturales de las comunidades, con el rescate de las recetas y las preparaciones tradicionales, ya que la gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave que permite hacer competitivo un destino para la recepción de visitantes y hace parte de los procesos de salvaguardia y soberanía alimentaria.

## Contextualización Geográfica

El departamento de Sucre tiene una superficie de 10.607 kilómetros cuadrados, siendo uno del territorio menos extenso de Colombia, tiene una población aproximada de 981.727 habitantes, su capital es Sincelejo. Esta compuesto por 26 municipios y 5 subregiones; la Mojana, Montes de María, Morrosquillo, la Sabana y San Jorge. En la subregión de Morrosquillo se encuentra San Antonio de Palmito.

Limita con el mar Caribe, por el noroeste con Bolívar, oeste y suroeste con Córdoba, el ecosistema es variado y la tierra fértil, por lo que permite que se desarrollen actividades económicas como la agricultura y ganadería, fabricas manufactureras de algodón y de arroz, además de ser un lugar reconocido por las artesanías en carpintería, talabartería, tejeduría de trenza caña flecha, tejeduría en algodón de origen precolombino, la cestería de iraca, tejeduría en palma de vino y corozo, donde la insignia principal es el sobrero vueltiao identificando al Cordobés y al Sucreño.

## San Antonio de Palmito

S encuentra a 36 km de Sincelejo, para llegar en avión es necesario llegar hasta Montería, Corozal o Cartagena y trasladarse en vehículo particular o transporte público. Es un municipio que cuenta con varias comunidades indígenas zenúes el

territorio y resguardan aun sistema tradicionales de relacionamiento, practicas sociales comunitarias, conocimientos en oficios tradicionales, donde la mayoría de mujeres tejen el sombrero vueltiao.  Además de estar cercano a sitios de interés turístico como Tolú, Coveñas, Rincón del Mar.

**Contextualización Gastronómica**

"*La prosperidad en Sucre se representa con la abundancia que se despliega en la mesa. Volver cada vez a este departamento me permite reconectarme con mi historia y entender cada vez, y de forma diferente, el maravilloso mundo de su comida. Este acontecimiento se encuentra justificado por la diversidad de sus cinco subregiones y el mestizaje de su gente, que les ha permitido consolidar un universo gastronómico rico, tanto cultural como biológicamente. Sucre tiene una presencia viva del legado zenú, pues fueron ellos quienes idearon bindes como fogones, diversos utensilios como piedras para moler y técnicas para hacer preparaciones como el casabe; por otro lado, los negros cimarrones introdujeron sus sabores desde las semillas como la candia y el gusto por la carne de cerdo. Los españoles, sirio-libaneses y viajeros del mundo que llegaban a este departamento en búsqueda de prosperidad, también aportaron sus sabores, desde el uso de especias como la pimienta dulce y el comino hasta recetas a base de trigo como el quibbe y el suero costeño, que mantienen presente la herencia de Oriente Medio en la región. La unión de este crisol de diferentes culturas y ecosistemas ha venido configurando lo que entendemos hoy como la gastronomía tradicional de Sucre*". (Espinosa, Leonor 2023)

En San Antonio de Palmito, Sucre, la excusa perfecta para reunirse es la comida tradicional. Aquí, los conocimientos, las costumbres y los sabores están profundamente arraigados a los ingredientes que se encuentran en el bosque y en los hogares. Los productores locales se destacan por cultivar maracuyá, una variedad de ñames, plátano, sapallo, cítricos, guayaba agria, ajíes, berenjena, entre otros. Estos elementos no solo se reflejan en sus deliciosos platillos, sino también en su música, como lo afirma la canción Indio Sinuano "Como el bollo, la hicotea, huevo de la iguana y el sombrero como el bollo, la hicotea huevo 'e iguana y el sombrero"

La comunidad de San Antonio de Palmito celebra su identidad a través de la culinaria, el tejido del sombrero vueltiao y sus derivaciones artesanales y la música, creando un ambiente donde los sentidos se encuentran para disfrutar de una experiencia única y auténtica.

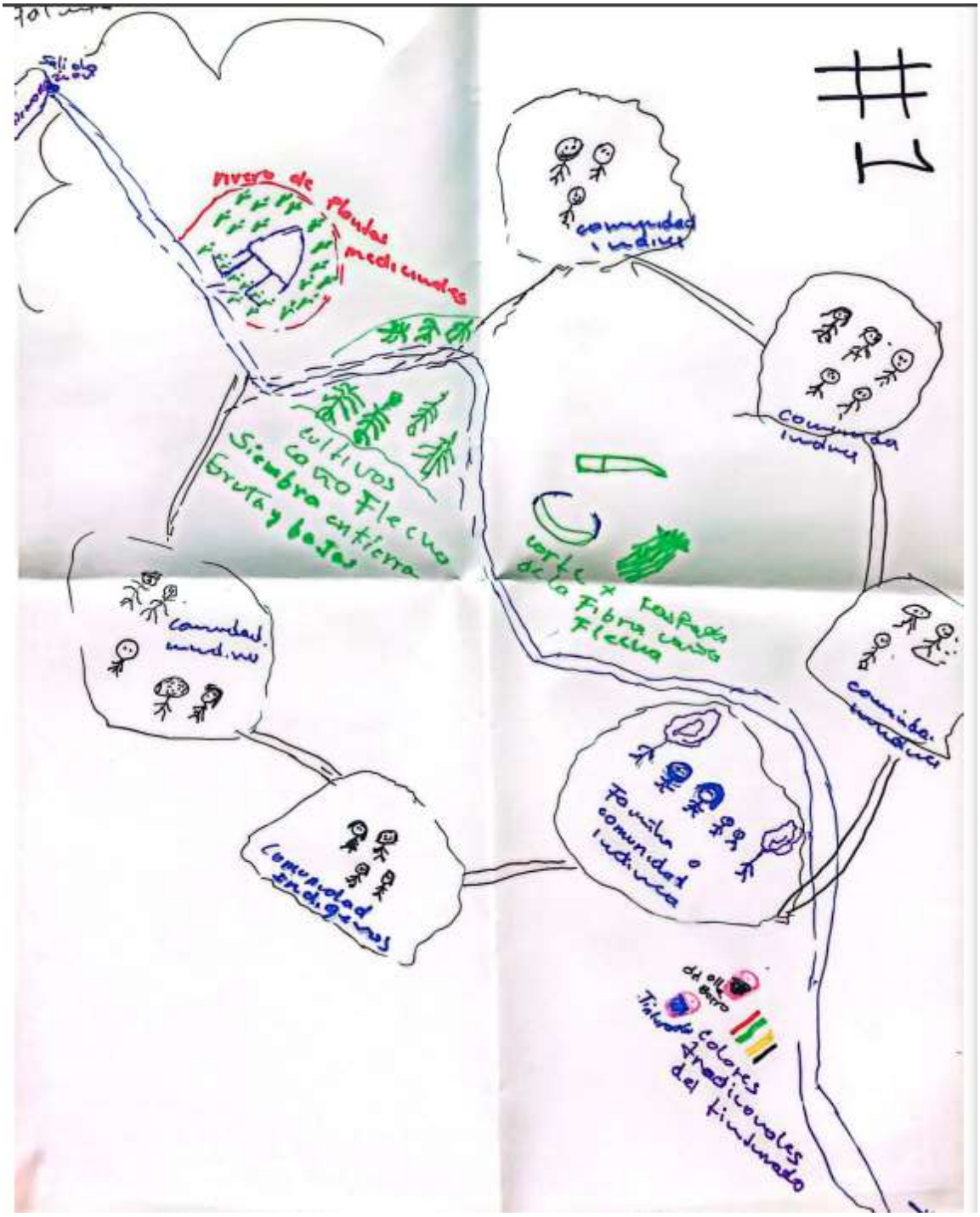
**Metodología para la propuesta de la Ruta en el marco del taller de Turismo Cultural**

Se realizó una actividad de cartografía social con las comunidades en donde se abordaron las características geográficas, las prácticas culturales de los territorios, y las manifestaciones del PC, así mismo los sitos de interés turístico y actividades

que los actores participaban de una u otra forma de manera directa como PST, o de manera informal.

Estos fueron los resultados en el territorio de la Ruta en Sucre y San Antonio de Palmito:

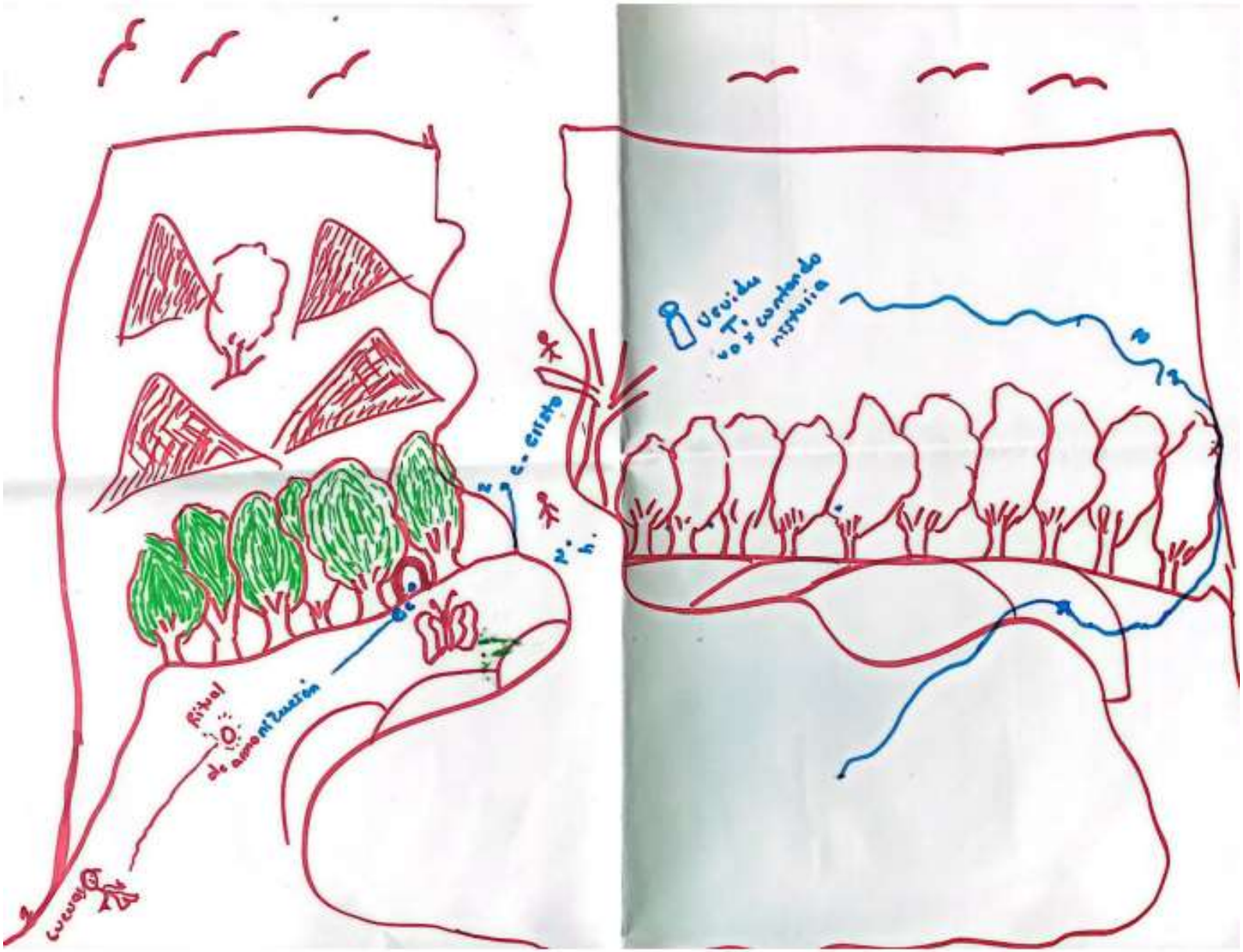


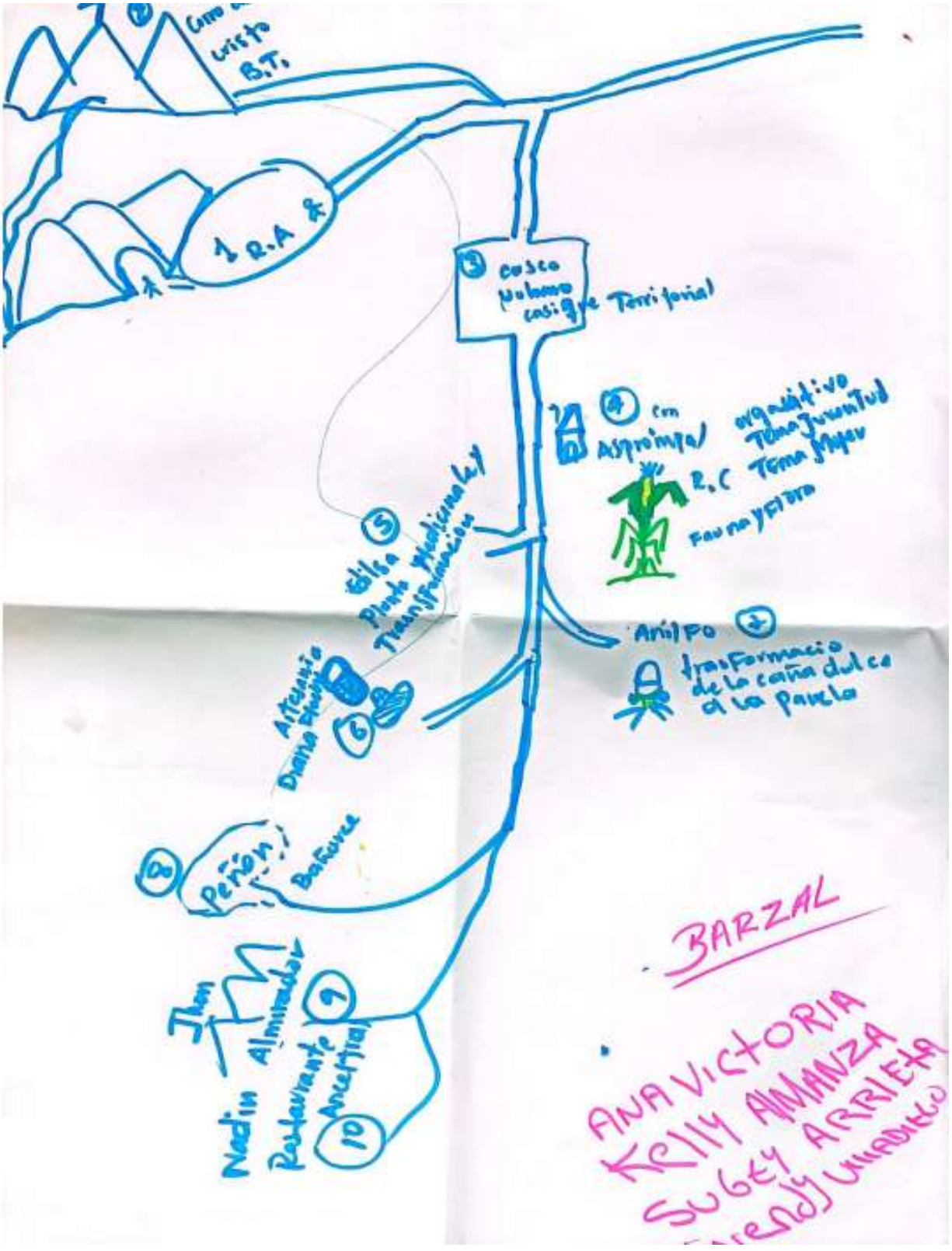

#7
vivero de plantas medicinales
comunidad indivi
comunidad indivi
cultivos de ciclo Flexible
Siembra en tierra
fruta y hojas
corte de la x
recepción
de la fibra
Flexible
comunidad indivi
comunidad indivi
comunidad indivi
Comunidad indígenas
Tintura de colores tradicionales del tinturado

#2



SAN MIGUEL
JAIME solano
NELLY santero
Katerine zaboleta
margary clemente
+ nelvis santero
+ Marquis Cipriàn
+ Bilkiner santero


Ritual
de agradecimiento


B.T.
1 R.A R
Costa Pulmon casi gue Territorial
Aspromyl
R.C
Fauna y flora
Anilpo
Transformacio de la caña dulce a la panela
Artesania Diana Huila
Peñón
Balsuca
Nadin Almendar
Restaurante Ancestral
BARZAL
ANA VICTORIA
KELLY AMANZA
SUGEY ARRIETA

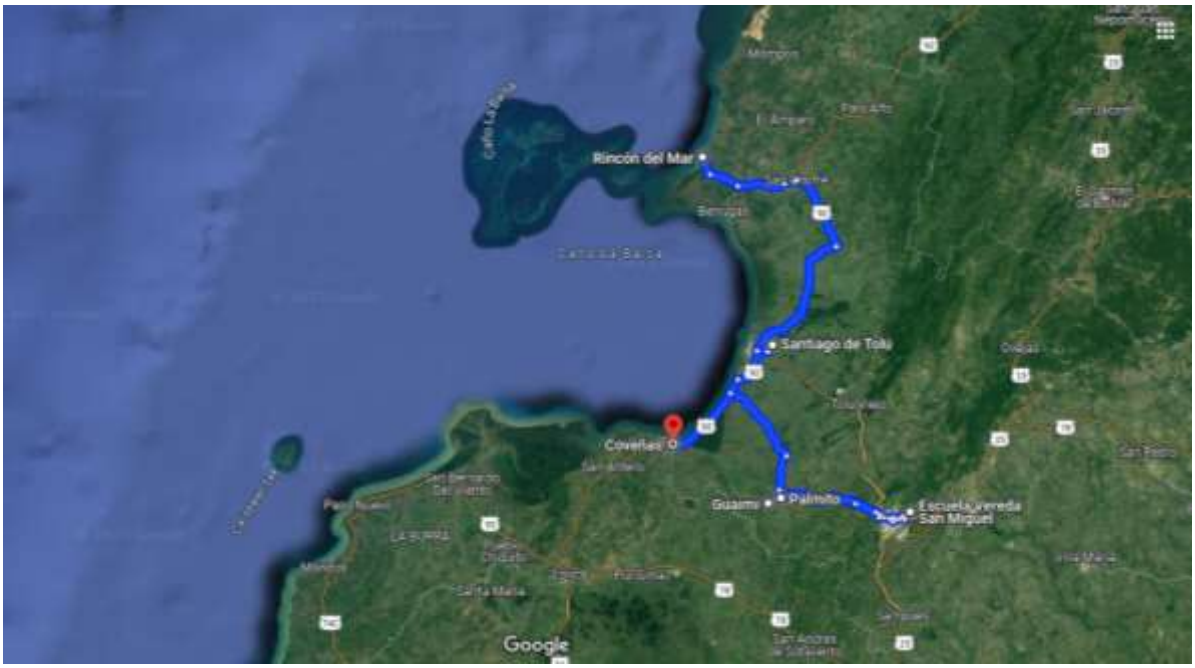
# Plancton Luminoso TOUR




1. Bienvenida (Caipiñeque) Embarque.
2. Avistamiento de Aves. (Espacio de meditación con el Sonido de las aves - Atardecer)
3. Tunel de Manglar (clasificación especies Manglar).
4. Inmersión en el plancton. (Explicación de la lumi cia mientras las Personas hacen Contac con el plancton)

Rincon del Mar

Acorde al trabajo en campo se propone la siguiente **Ruta geográfica:**




- Punto de llegada: Aeropuerto los Garzones en Montería- Vehículo hasta San Antonio de Palmito
- Duración de la ruta:4 días, 3 noches
- Número de recorridos: 2
- Día 1: llegada a San Antonio de Palmito, instalación en el hotel, visita a la comunidad de San Miguel: recorrido interpretativo por la comunidad, zonas de cultivos, toma de bebidas y comida tradicional, visita a Tolu y Coveñas.
- Día 2: visita a las cuevas de Palmito, historias, mitos y leyendas, taller de sobrero vueltiao, visita al Barzal y Guami para conocer los procesos de cultivos tradicionales y orgánicos.
- Día 3: desplazamiento a Rincón del mar, allí se realizará visita a sitios naturales de la zona, se disfrutara de una presentación de música tradicional y se realizara el tour de plantón luminoso.
- Día 4: Avistamiento de fauna marina y retorno

**Metodología de fortalecimiento para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural**
**Dirección Estrategia Desarrollo y Emprendimiento**

## Total de talleres realizados

### Amazonas
Total de talleres realizados: 2
Total participantes:100
Total de horas de capacitación:
Número de rutas diseñadas
Numero de herramientas de divulgacion: 10 recetarios

### Sucre
Total de talleres realizados: 2
Total participantes:61
Total de horas de capacitación:
Número de rutas diseñadas:
Numero de herramientas de divulgacion: 5 recetarios y 1 podcast

### Guajira
Total de talleres realizados: 2
Total participantes:58
Total de horas de capacitación:
Número de rutas diseñadas:
Numero de herramientas de divulgacion: 27 recetarios y 1 podcast

## Recomendaciones del proceso en general

- La duración de los talleres puede variar, pues cada comunidad tiene dinámicas diferentes, que pueden alargar o acortar los tiempos, pero es necesario llevar a cabo las actividades principales de caracterización, reflexión y cocreacion para que se realicen los talleres con éxito

- Tener en cuenta que debe haber población joven, ya que ellos cuentan con conocimientos en tecnologías o escritura que pueden apoyar a los saberes y participación de los y las mayores.

- En algunas ocasiones la población femenina lleva a sus hijos e hijas por eso estas actividades se han diseñado para que puedan estar involucrados los niños y las niñas que asistan y en caso que sean muy pequeños se debe

disponer de una persona que pueda cuidarlos mientras se desarrollan los talleres.

- La realización de pequeños podcast o videos les ayuda a las personas mayores que por diversas situaciones se sienten mas cómodas hablando sobre la cocina que escribiendo o dibujando.

- Es preciso entender que hay muchos portadores que no están interesados en el turismo pero si en salvaguardar su patrimonio, se recomienda realizar una jornada de mentorías si así lo requieren para evaluar sus procesos personales en ambas líneas.

- Se necesita tener una base de procesos, estímulos, ONGs que posibilite, financien y acompañen este tipo de procesos patrimoniales y turísticos para que las comunidades puedan llevar a cabo sus procesos propios.

- En cuanto a turismo se recomienda poder llevar a los participantes a un espacio turístico exitoso para que ellos puedan vivenciar la experiencia y se referencien conceptos, prácticas y herramientas que puedan aplicar a su proceso personal para ser competitivos en el turismo en su región.

- La participación activa de los prestadores de servicios turísticos en estos talleres es crucial. Conociendo a fondo a la comunidad, comprendiendo sus procesos, participando en acuerdos comunitarios y ampliando redes, contribuirán al crecimiento y desarrollo responsable del turismo en la región.
- Para muchas personas la escritura y describir sus saberes resulta complejo, la oralidad y otras herramientas audiovisuales potencian la creacion de herramientas de salvaguarda y dibulgacion efectiva del patrimonio.
- Fomentar el uso de las TIC o herrramientas cercanas que les permita divulgar el patrimonio y hacer promocion de sus porcesos sociales y turisticos propios.

**Informe General de los talleres de PC y Turismo Cultural en Amazonas, Guajira y Sucre.**

Metodología de fortalecimiento para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural

---

1. **Total de talleres realizados:**

Se realizaron 6 talleres, 3 en patrimonio cultural y 3 en turismo cultural, en una sesión de cada temática por cada territorio.

2. **Especificación general de los talleres por territorio**

**Amazonas- Pto Nariño**

Total de talleres realizados: 2
Total participantes:102 personas, 52 primer día, 50 segundo día contando con los niños.
Total de horas de las dos sesiones: 13 horas (6 horas y 7 horas el segundo día)
Total en horas de capacitación: 10 horas descontando una hora diaria del almuerzo y 30 hora de refrigerio.
Número de rutas diseñadas:1 Ruta
Numero de herramientas de divulgación: 10 recetarios

**Sucre- San Antonio de Palmito**

Total de talleres realizados: 2
Total participantes: 61 personas, 31 participantes el 1 día, 30 participantes el segundo día
Total de horas de las dos sesiones: 18 horas (9 horas el primer día y 9 horas el segundo día)
Total de horas de capacitación: 15 horas, restando una hora cada día del almuerzo, el refrigerio lo tomaron el primer día durante la capacitación y segundo día se tomaron una hora.
Número de rutas diseñadas: 1 Ruta
Numero de herramientas de divulgación: 5 recetarios y 1 podcast

**Guajira - Riohacha**

Total de talleres realizados: 2
Total participantes: 57 personas 29 personas el primer día y 28 personas el segundo día

Total de horas de las dos sesiones: 16 horas (7 horas el primer día, 9 horas el segundo día)
Total de horas de capacitación: 13 horas menos dos horas de almuerzo yendo hasta el restaurante el primer día y una hora de almuerzo tomada en el recinto el segundo día.
Número de rutas diseñadas:1 Ruta
Número de herramientas de divulgacion: 27 recetarios y 1 podcast

**Recomendaciones del proceso en general**

- La duración de los talleres puede variar, pues cada comunidad tiene dinámicas diferentes, que pueden alargar o acortar los tiempos, pero es necesario llevar a cabo las actividades principales de caracterización, reflexión y cocreacion para que se realicen los talleres con éxito

- Tener en cuenta que debe haber población joven, ya que ellos cuentan con conocimientos en tecnologías o escritura que pueden apoyar a los saberes y participación de los y las mayores.

- En algunas ocasiones la población femenina lleva a sus hijos e hijas por eso estas actividades se han diseñado para que puedan estar involucrados los niños y las niñas que asistan y en caso que sean muy pequeños se debe disponer de una persona que pueda cuidarlos mientras se desarrollan los talleres.

- La realización de pequeños podcast o videos les ayuda a las personas mayores que por diversas situaciones se sienten más cómodas hablando sobre la cocina que escribiendo o dibujando.

- Es importante que se realicen más sesiones de los talleres y con jornadas más cortas para que las personas no se agoten teniendo presente que la población en etérea y tiene asistencia de bastante adulto mayor, amas de casa cabeza de hogar.

- Se recomienda realizar una jornada en campo de mentorías en patrimonio cultural y en turismo cultural, de manera individual o colectiva, para fortalecer o apoyar procesos de emprendimientos propios o iniciativas que se generen ya sea para la salvaguardia del PCI o para implementar acciones de turismo.

- Se recomienda contar tener una base de procesos, estímulos, ONGs que posibilite, financien y acompañen este tipo de procesos patrimoniales y turísticos para que las comunidades puedan llevar a cabo sus procesos propios, como capital semilla para impulsar sus proyectos productivos, de la misma manera seria interesante se pudiera crear desde el Ministerio un programa que apalanque proyectos de índole patrimonial y de turismo cultural en estas poblaciones o programas como los que existen actualmente en el IDECUT con Fondecun o el IDT con Fondetur.

- Se recomienda realizar talleres teóricos y prácticos donde se pueda llevar a los participantes a ver casos exitosos de turismo cultural o prácticas de cocina tradicional que ya se encuentren adaptadas para prestar un servicio dentro del sector turístico, así como en patrimonio casos de salvaguardia de prácticas y saberes, para que mediante la vivencia y conociendo de primera mano estas experiencias puedan aplicar nuevas herramientas, procesos de innovación a sus proyectos siendo competitivos en el turismo en su región.

- La participación activa de los prestadores de servicios turísticos en estos talleres es importante, conociendo a fondo a la comunidad, comprendiendo sus procesos, participando en acuerdos comunitarios y ampliando redes, que contribuyan al crecimiento y desarrollo responsable del turismo en la región

- Para muchas personas la escritura y describir sus saberes resulta complejo, la oralidad y otras herramientas audiovisuales potencian la creación de herramientas de salvaguarda y divulgación efectiva del patrimonio, por ello se debe fomentar el uso de las TIC o herrramientas cercanas que les permita divulgar el patrimonio y hacer la divulgación de sus procesos sociales y turísticos propios.

- Es importante tener presente que el nivel de escolaridad, conocimientos, actividades, edades de la población es diferente por ello las actividades y temáticas abordadas deben ajustarse a la población, en este sentido, la metodología de los talleres debe ser modular y flexible en cuanto tiempos en cada temática abordada como en el alcance de cada taller.

- A las comunidades hay que avisarles con tiempo (varios días de antelación) que se cubre dentro de la logística de los talleres, para que se puedan organizar y asistir de manera tranquila, ya que no todas las personas se alojaron porque les avisaron muy encima de tiempo, porque tenían a sus hijos y esposos y no los habían llevado por tanto tenían que regresar a sus casas.

- En general todas las personas quedaron interesadas en continuar con estos talleres y actividades, preguntaron cuáles eran los siguientes talleres a realizar, les gustaría mucho poder profundizar en algunas temáticas a más detalle y continuar procesos formativos de manera teórica-practica, conociendo las experiencias de otras comunidades incluso dentro del mismo territorio. En este sentido sería interesante realizar las sesiones de mentorías para la generación de resultados que puedan de una manera u otra implementar en sus territorios con los temas abordados.

## Documento de seguimiento y evaluación de actividades

## Indicadores del marco general del proyecto

Realizar seguimiento a cada una de las actividades propuestas dentro del proyecto para el fortalecimiento de los agentes culturales asociados a las cocinas tradicionales y el turismo cultural.

| Objetivo General | Objetivos Específicos | Nombre del indicador |
|---|---|---|
| Fortalecer el turismo cultural centrado en cocinas tradicionales a través del capacitaciones y mentorías para el desarrollo de habilidades y buenas prácticas en prestadores de servicio turístico y de emprendimiento en los agentes culturales desde el reconocimiento de los saberes y como una herramienta para la puesta en valor y salvaguarda de las manifestaciones culturales asociadas a los sistemas culinarios en Colombia, el tejido social la consolidación de la paz. | 1. Crear espacios de formación para los agentes culturales locales para el fortalecimiento de sus capacidades emprendedoras y su conocimiento sobre las cocinas tradicionales con capacitaciones sobre buenas prácticas en prestadores de servicio turístico como medio de construcción de paz | 1.1. Total de talleres realizados<br><br>1.2. Número de talleres realizados / territorio<br>1.3. Total de agentes capacitados<br><br>1.4. Número de agentes capacitados / territorio<br><br>1.5. Total de horas de capacitación<br><br>1.6. Número de horas de capacitación /territorio |
| | 2. Fortalecer iniciativas y/o emprendimientos de los portadores de la tradición existentes en el territorios mediante acompañamiento y mentorías incentivando la apropiación social de la cultura desde las cocinas para la paz a través del turismo cultural. | 2.1 Total de iniciativas acompañadas<br><br>2.2 Número de iniciativas acompañas /territorio |

| | | |
|---|---|---|
| | | 2.3 Total de mentorías realizadas<br><br>2.4 Número de iniciativas acompañadas / territorio<br><br>2.5 Total de horas de mentorías |
| | 3. Diseñar rutas gastronómicas de las cocinas tradicionales, las cuales se pueden ofrecer a turistas interesados en conocer la cultura y gastronomía local | 3.1 Número de rutas diseñadas |

**Valores de evaluación**

**Talleres**

- 90 portadores de la tradición asociados a la cocina tradicional fortalecidos a través de los talleres = **100%**

- 3 talleres enfocados en el turismo cultural y la cocina tradicional realizados bajo la implementación de la metodología propuesta **=100%**

- 3 talleres de duración de más de 5 horas desarrollados bajo la implementación de la metodología propuesta **=100%**

- 3 talleres desarrollados en los departamentos de la Guajira, Sucre y Amazonas **=100%**

**Mentorías**

- 30 mentorías enfocadas en la creación de portafolios, recetarios, historias de vida y en la identificación de aliados**=100%**
- 10 mentorías por departamento: Guajira, Sucre y Amazonas**=100%**

**Rutas gastronómicas**

- 3 rutas gastronómicas diseñadas para los departamentos de Guajira, Sucre y Amazonas**=100%**

**Indicadores evaluación de la metodología**

| Objetivo General | Objetivos Específicos | Nombre del indicador |
|---|---|---|
| Afianzar los saberes de los agentes culturales de las cocinas tradicionales, desde el reconocimiento del turismo cultural como una herramienta para poner en valor y salvaguardar las manifestaciones culturales asociadas a los sistemas culinarios en Colombia, fortaleciendo el tejido social y consolidando la paz. | 1. Incentivar la apropiación social de la cultura desde las cocinas para la paz a través del turismo cultural, promoviendo la soberanía alimentaria y la sostenibilidad ambiental. | 1.1. Número de asistentes al taller<br><br>1.2. Número de agentes que implementaron las herramientas de mandala de cultivo<br>1.3. Total de mandalas y propuestas con enfoque en sostenibilidad y seguridad alimentaria por territorio<br><br>1.4. Número de agentes capacitados / territorio<br><br>1.5. Total de horas de capacitación<br><br>1.6. Número de horas asignadas a la realización de esta actividad |
| | 2. Generar herramientas que permitan la protección de las prácticas tradicionales asociadas a la cocina tradicional y de los servicios ecosistémicos propios de cada territorio desde el turismo cultural. | 2.1 Total de cartografías desarrolladas<br><br>2.2 Número de iniciativas que incluyen una visión holística de los servicios |

| | | |
|---|---|---|
| | | ecosistémicos del territorio<br><br>2.3 Total de horas designadas para el desarrollo esta actividad |
| | 3. Crear espacios de dialogo y reflexión desde las cocinas tradicionales y el turismo cultural para generar entornos que promuevan la equidad de género y la paz. | 3.1 Total de laboratorios de narrativa desarrollados<br><br>3.2 Total de espacios de diálogo y reflexión para promover los entornos de equidad de género y paz |

**Objetivo 1**

- 30 portadores de la tradición asociados a la cocina tradicional fortalecidos a través de la herramienta de mandalas de cultivo o inventario por territorio = **100%**

- Más de 3 mandalas de cultivo elaborados por los participantes al taller que contengan los riesgos y soluciones ambientales a las problemáticas expuestas **=100%**

- Herramientas de fase 1 implementadas en los departamentos de la Guajira, Sucre y Amazonas **=100%**
- Al menos 2 horas destinadas a la realización y socialización de esta actividad **=100%**

**Objetivo 2**

- 30 portadores de la tradición que crean cartografías sociales por territorio **=100%**

- 4 cartografías sociales que incorporan una visión holística del territorio desde la inclusión de los distintos servicios ecosistémicos asociados a las cocinas tradicionales por encuentro **=100%**

- Más de 1 ½ hora asignada por taller para la creación de las cartografías sociales **=100%**

**Objetivo 3**

- Al menos 15 procesos de laboratorios de narrativa desarrollados por territorio que incentiven el diálogo y la reflexión **=100%**

- 4 mapas de aliados realizados por territorio enfocados en la identificación de posibles estrategias para fortalecer el trabajo en equipo dentro de la comunidad e incentivar las alianzas externas **=100%**

- Al menos 1 ½ horas destinas a la implementación de las herramientas por territorio **=100%**

**Proyecto Cocinas para la Paz - Turismo Cultural**
Profesional: Alejandra Martínez Duque
**Entregable 6:** Ficha de medición de impacto- Dirección Estrategia Desarrollo y Emprendimiento

# Ficha de medición de impacto

## Indicadores del marco general del proyecto

Realizar seguimiento cualitativo y cuantitativo a los talleres realizados con las actividades propuestas dentro del proyecto para el fortalecimiento de los agentes culturales asociados a las cocinas tradicionales y el turismo cultural, así como generar una herramienta para la medición de las metas del plan de acción del programa.

| Objetivo General | Objetivos Específicos | Nombre del indicador |
|---|---|---|
| Fortalecer los conocimientos de cocineros tradicionales de los diferentes territorios sobre turismo cultural, a través de talleres teóricos que permitan el desarrollo de habilidades y buenas prácticas turísticas dentro de la comunidad junto con los agentes culturales que quieran participar como actores de la cadena de valor del turismo o como emprendedores del sector turístico, promoviendo la protección, conservación, respeto, trasmisión de los saberes y la apropiación social de la cultura, para el desarrollo de nuevas oportunidades con economías propias, asociados a los sistemas culinarios en Colombia. | 1. Crear espacios de formación para los agentes culturales locales para el conocimiento sobre el turismo cultural TC y las buenas prácticas turísticas fortaleciendo la prestación de servicios turísticos como medio de construcción de paz. | 1.1. Total de talleres realizados en los territorios/número total de personas capacitadas<br><br>1.2. Número de sesiones en el taller de turismo culturales realizadas por territorio / número de personas capacitadas por territorio en TC |
| | 2. Fortalecer mediante los talleres las capacidades emprendedoras de los agentes culturales y/o turísticos. | 2.1 Identificación de actores culturales /identificación de iniciativas turísticas de los agentes culturales |
| | 3. Fortalecer iniciativas y/o emprendimientos de los portadores de la tradición existentes en el territorios mediante acompañamiento y mentorías incentivando la apropiación social de la | 3.1 Total de iniciativas acompañadas en el territorio /Número de iniciativas |

| | | |
|---|---|---|
| | cultura desde las cocinas para la paz a través del turismo cultural. | acompañadas en el territorio |
| | 4. Diseñar rutas de turismo cultural haciendo hincapié en la creación de experiencias en torno a la cocina tradicional. | 4.1 Número de rutas de turismo cultural diseñadas en cada territorio |

**Valores de evaluación**

**1. Talleres**

- 90 portadores de la tradición asociados a la cocina tradicional fortalecidos a través de los talleres = **100%**

- 3 talleres enfocados en el turismo cultural y la cocina tradicional realizados bajo la implementación de la metodología propuesta en tres territorios **=100%**

- 2 sesiones de turismo cultural realizados en cada territorio bajo la metodología propuesta =100% (esto es una propuesta a partir de la necesidad de tener mas tiempo para los talleres y en sesiones mas cortas según lo manifestado en los documentos.

**2. Identificación de mapa de actores turísticos**

- Identificación de al menos 3 actores culturales de cada territorio que presenten iniciativas turísticas de los agentes culturales

**Mentorías** (estas mentorías por cuestiones de tiempo no se realizaron en esta etapa del proyecto, pero se considera importante realizar una jornada presencial de un día para realizar asesoramientos)

- 3 mentorías enfocadas en la creación de experiencias en cocina tradicional para el turismo, actividades encaminadas al turismo cultural y emprendimientos por cada territorio**=100%**

**Rutas de turismo cultural con énfasis en cocinas tradicionales**

- 3 rutas de TC diseñadas para los departamentos de Guajira, Sucre y Amazonas**=100%**

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Cultura

# ACTA DE REUNIONES Y/O CONTROL DE ASISTENCIA



Código: F-OPL-014
Versión: 7
Fecha: 06/Oct/2022

☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reservado

**Objetivo:** Taller de Turismo Cultural y Patrimonio

**Responsable:** Yeison Lalton | **Dependencia:** DEDE | **Lugar y Fecha:** 14 de Dic.

| No | Nombre y Apellidos | Cargo | Entidad/Dependencia | Celular Teléfono Fijo | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Nancy Jayariyu | | Museo | 3216855359 | | Nancy |
| 2 | Yuly Almanza | Apoyo | Ramzuhotel | 3017775210 | Ramzuhotel@hotmail.com | Yuly Alm |
| 3 | [illegible] | Líder Juvenil | Consejo Afro | 3016266005 | yustAlm@gmail.com | |
| 4 | Gina Perez | Yina | Restaurante | 3127710528 | Pginag060@gmail.com | Yina P. |
| 5 | Norma Perez | Norma | Restaurante | 3013510145 | Nmperez0122@gmail | Norma perez |
| 6 | Maria Caro | Mariacaro | Restaurante | 3113516829 | mariaevelniacaro525@g | Mariacaro |
| 7 | Yuli Mar Lopez G. | Madre cabeza de | Restaurante | 3103598693 | Yulilopez Gonzalez9@gmail.co | Yuli lopez |
| 8 | Aida rosa Martinez | Madre /familia | Restaurante | 3013215524 | aidarosamartinez@gmail.com | Aida Martinez |
| 9 | Amadelsey Mejia de | Comerciante | Restaurante | 3126944459 | amadelsym63@gmail.com | Amadelsy |
| 10 | Fidelfis Mejia ch. | Comerciante | Ventas de fritos | 3117704226 | midelfimch@gmail.com | |
| 11 | Claudia Martinez | Guia turi. | Promotora | 3136057722 | cleu.martinezlima40@gmail.com | Claudia M. |
| 12 | Andy Mindiolos | Tesorera | C.A.L.D Tigrera | 3202432803 | amls20@hotmail.com | Andy |
| 13 | Abelmarcos Bapis S | T.S. | C.A.L.D. | 3008536279 | aguilitrano032@gmail.com | |
| 14 | Luisa Rojas Negrete | Rep. Legal | Restaurante Sabor Ruta 3 | 3016961779 | rojasluisa613@gmail.com | Luisa Rojas |
| 15 | Andrés Finco Lopez | Rep. Legal | A.S. Epijajirawa | 3114135916 | andre.finco@gmail.com | |
| 16 | Duba Jose Martinez | Venta | Reposteria | 3028506265 | dubanjose.09@gmail.com | Duban Martinez |
| 17 | Randy Montiel Pushaina | CheFF | Reposteria | 3215936298 | dubanjosemartinez.09@gmail.com | Randy |
| 18 | Aleinis Milena torres fuentes | Saludrista | venta de corridos | 3232870668 | aleis-2077@hotmail.com | Aleinis Torres |
| 19 | masatis fuentes Atencio | Artesana | venta de Artesania | 3276696597 | | Masatis fuentes |

*Autorizo al Ministerio de Cultura para dar tratamiento de mis datos personales aquí registrados, conforme a la Ley 1581 de 2012 y a la Política de Tratamiento de Datos Personales, con la finalidad de efectuar las funciones propias y procedentes de la Entidad. Consulte nuestra política de tratamiento en la página www.mincultura.gov.co*

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

# ACTA DE REUNIONES Y/O CONTROL DE ASISTENCIA



Código: F-OPL-014
Versión: 7
Fecha: 06/Oct/2022

☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reservado

**Objetivo:** Taller de Turismo Cultural y Patrimonio

**Responsable:** Yelson Lalton | **Dependencia:** DEDE | **Lugar y Fecha:** 14 de Diciembre.

| .No | Nombre y Apellidos | Cargo | Entidad/Dependencia | Celular Teléfono Fijo | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Angela Fuentes A. | Tec. cocina. | Restaurante. | 3216696591 | Rosalbapfuentes@gmail | Angela Fuentes |
| 2 | Juana Gutierrez Pana | Comerciante | Restaurante y artes. | 3182737914 | Juanagutierrezpana@gmail.com | Juana Gutierrez Pana |
| 3 | Kelly Medina Gutierrez | Lider | Cabildo de karaxi | 3007822001 | Yelvelmedina@hotmail.com | |
| 4 | Gina perez Suarez | comerciante | Restaurante | 3127710528 | Pgina60606@gmail.com | Gina P. |
| 5 | Norma Perez | comerciante | Restaurante | 3013510145 | Nm perez0122@Gmail.com | Norma P. |
| 6 | Fabiola Cacho Barros | Gestor Cultural | C.A.L.D Tigres | 3023054406 | coofladi@gmail.com | |
| 7 | Francisco Jaramillo | Gestor Cultu | CALD Tigres | 3023054406 | asociacionajes@gmail.com | |
| 8 | Erika Navarro | Manipuladora | Marisco Retaul | 3135681416 | erikunidos@gmail.com | |
| 9 | Rosalba Epiayu | Manipuladora | Marisco-Restaur | 3022827980 | | |
| 10 | Tania Redondo G | Manipuladora | G.A.E. El santuario | 3005484281 | colibrisantuario@hotmail.com | Tania |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| 15 | | | | | | |
| 16 | | | | | | |
| 17 | | | | | | |
| 18 | | | | | | |
| 19 | | | | | | |

Autorizo al Ministerio de Cultura para dar tratamiento de mis datos personales aquí registrados, conforme a la Ley 1581 de 2012 y a la Política de Tratamiento de Datos Personales, con la finalidad de [illegible]dad. Consulto nuestra política de tratamiento en la página www.mincultura.gov.co

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

# ACTA DE REUNIONES Y/O CONTROL DE ASISTENCIA

☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reservado



Código: F-OPL-014
Versión: 7
Fecha: 06/Oct/2022

**Objetivo:** Taller de turismo cultural y Patrimonio

**Responsable:** Yelson Lalton | **Dependencia:** DEDE | **Lugar y Fecha:** 15 de Diciembre

| No | Nombre y Apellidos | Cargo | Entidad/Dependencia | Celular Teléfono Fijo | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Duban Martinez Montiel | Venta | Reposteria | 3028506265 | dubanjosemartinez09@gm | Duban |
| 2 | Randy Montiel Pushaina | Chef | Reposteria | 3215936298 | rrymontiel@misena.edu.co | Randy Montiel |
| 3 | Nancy Jayariyu | | Museo | 3216855359 | jpushaina88@gmail.com | Nancy |
| 4 | Omaira Uriano | T. Campo | Museo Ichi comunidad: Parankit | 3108228834 | dasaimuz829 hot. mail.co | Omaira U. |
| 5 | Kelly Medina. Gutierrez | Miembro. | Cabildo Kaiwa. | 3007822001 | Yeykelmedina@hotmail.com | |
| 6 | Yelana Gotierrez Pana | Comerciante | Restaurante y artesanias | 3182767914 | Yeykel medina@hotmail.co | Yelana Gutierrez |
| 7 | Yury Almanza | Apoyo | Pomzu Hotel | 3017775210 | Pomzuhotel@gmail.com | Yury Almanza |
| 8 | [illegible] | Lider Juvenil | Cabildo Kaiwa/Arhuaco | 3016266854 | [illegible] | |
| 9 | Luisa Rojas Negrete | Rep. Legal | Restaurante Sabor Ruta 3 | 3016961779 | rojasluisa613@gmail.com | Luisa Rojas |
| 10 | [illegible] | TS. | CALD Asociacion TPC. | 3007536277 | Agrilliano0321@gmail.com | |
| 11 | Andres Hernandez Sanchez | TS | CALD Tigrero | 3202132805 | amcs20@hotmail.com | Andres |
| 12 | Claudia Martinez Jimenez | Auxi en Cocina | Manaure | 3136057722 | claumartinezjimenez@gmail.com-Claud | |
| 13 | Maria Cato | | Comunidad | 3113516828 | Maria@ZenuCondE@mail.com | |
| 14 | Aida Rosa Martinez | Gastronomia | Restaurante | 3013215524 | aidarosa Martinez@gmail.com | Aida Martinez |
| 15 | Yuli Mar Lopez G. | Gastronomia | Restaurante | 310 359 9093 | Yuli Mar lopez@gmail.com | Yuli Lopez |
| 16 | Gina Perez Suarez | gastronomia | Restaurante | 3127710528 | PGina6060@Gmail.com | Gina P. |
| 17 | Norma Perez | gastronomia | Restaurante | 3014396543 | Nm perez0122@gmail.com | Norma |
| 18 | Amadelsy Maria Chales | comerciante | Restaurante | 3126944459 | nmadelsym63@gmail.com | Amadelsy |
| 19 | Madelfis Dayana Chales | Comerciante | fritos | 3117704122 | mardelfiench@gmail.com | |

...personas aquí registradas, conforme a la Ley 1581 de 2012 y a la Política de Tratamiento de Datos Personales, con la finalidad de

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Cultura

# ACTA DE REUNIONES Y/O CONTROL DE ASISTENCIA



Código: F-OPL-014
Versión: 7
Fecha: 06/Oct/2022

☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reservado

**Objetivo:** taller de Turismo Cultural y patrimonio

**Responsable:** Yelson Lalton | **Dependencia:** DEDE | **Lugar y Fecha:** 15 de Diciembre

| No | Nombre y Apellidos | Cargo | Entidad/Dependencia | Celular Teléfono Fijo | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Yania Redondo G | Manipuladora | N.G.A. Ecoturismo El Santuario | 3005489281 | colibrisantuario@hotmail.com | Yania R |
| 2 | Aleinis Milena Tovar F | Salubrista | venta de comida | 3232870668 | aleis-207@hotmail.com | Aleinis Tovar |
| 3 | Ma Satis Fuentes Atencio | Tesorero | venta de Artesanía T. | 3216696597 | | Mafuentes |
| 4 | Angela. Fuentes Atencio | Tec. cocina. | Restaurante | 3216696591 | rosalbapfuentes@gmail.com | |
| 5 | Adelaida Barros R. | Gestor Cultro | CALD-Tigres. | 3023054406 | coopfbdi@gmail.com | |
| 6 | Francisco Iguaran | Gesto P | CALD. Tigres. | 3023054406 | asociacionajcs@gmail.com | |
| 7 | Andrés Finca López | R. legal | A.S. Epijajirawa | 3114135916 | andre.finca@gmail.com | |
| 8 | Erika Navarro Epiayu | Manipuladora | Manaure Restaurante | 3135681416 | erikunidos@gmail.com | |
| 9 | Rosalba Epiayú | Manipuladora | Manare Restaurante | 3022837960 | wayuros@gmail.com. | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| 15 | | | | | | |
| 16 | | | | | | |
| 17 | | | | | | |
| 18 | | | | | | |
| 19 | | | | | | |

*... datos personales aquí registrados, conforme a la Ley 1581 de 2012 y a la Política de Tratamiento de Datos Personales, con la finalidad de*

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA

Departamento: Sucre | Municipio: San Antonio de Palmito | Fecha: 30 DIC 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Luz Elena Santero Villadiego | 1.100535534 | 19-10-1947 | 76 | f | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | Luz Santero |
| 2 | Lesnedis Benitez Padilla | 1100337 420 | 27-09 1992 | 31 | f | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cocinera Tradicional | 310 848 79 40 | Lesnedis92@gmail.com | Lesnedis B. |
| 3 | Celenis Benitez Villadiego | 1100338455 | 24-01-95 | 28 | F | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cocinera tradicional | 3148286723 | celenis San-ter@hotmail.com | celenis |
| 4 | Yanleidys Solano Suarez | 1100335434 | 01-09-1989 | 34 | f | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | cocinera tradicional | 3107408123 | Yanleidys solano no tengo correo | Yanleidys |
| 5 | Luz Ali Santero | 1100331004 | 14/07/1992 | 31 | f | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | 3103390418 | | Luz Ali. |
| 6 | Mercedes Santero | 1100334 873 | 25/03/2023 | 78 | F | mujer | (x) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | 3049894951 | Mili Santero @gmail.com | Mercedes |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Departamento: | Municipio: | Fecha: 10 Dic 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Maribel Izquierdo Jurado | 23030347 | 01-11-1980 | 43 | Fe | | [ ] Indígena [ ] Gitano/Rom [ ] Raizal [ ] Palenquero [ ] Negro y Afrodescendiente [ ] Discapacidad [ ] Campesino [ ] Ninguno | Cocinera tradicional | 3207856611 | | Maribel |
| 2 | Edilbro Elexandro Cassiano Cano | 72980250 | nos 1960 | 63 | Fe | | [ ] Indígena [ ] Gitano/Rom [ ] Raizal [ ] Palenquero [ ] Negro y Afrodescendiente [ ] Discapacidad [ ] Campesino [ ] Ninguno | Cocina tradicional | 3136994105 | | Edilbro |
| 3 | Katherine Monsalvo Echeverri | 1100337560 | 25-04-1993 | 29 | F | | [ ] Indígena [ ] Gitano/Rom [ ] Raizal [ ] Palenquero [ ] Negro y Afrodescendiente [ ] Discapacidad [ ] Campesino [ ] Ninguno | Cocinera tradicional artesanal de dulces típicos | 3103276832 | katherine.monsalvo@mail.com | |
| 4 | Yuris Diaz Prisal | 1223030456 de Los Santos | 14/ 14/ 1977 | 46 | F | | [ ] Indígena [ ] Gitano/Rom [ ] Raizal [ ] Palenquero [ ] Negro y Afrodescendiente [ ] Discapacidad [ ] Campesino [ ] Ninguno | Cocina tradicional | 3248211470 | | |
| 5 | Jenny Lucero Leal | 39D1D689 Soacha | 19 61 | 60 | F | | [ ] Indígena [ ] Gitano/Rom [ ] Raizal [ ] Palenquero [ ] Negro y Afrodescendiente [ ] Discapacidad [ ] Campesino [ ] Ninguno | Cocinera | 3132941327 | | |
| 6 | Eidy Luz Gozaban Noble | 1100382860 | 20-01-1992 | 30 | F | | [ ] Indígena [ ] Gitano/Rom [ ] Raizal [ ] Palenquero [ ] Negra y Afrodescendiente [ ] Discapacidad [ ] Campesino [ ] Ninguno | Cocinera Agente Educativa | 3021170299 | Eidygozaban@gmail.com | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Departamento: Magdalena | Municipio: | Fecha: 6 Dic 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Evelis Salcedo | Palmito 1100 335119 | 5-02- | 36 | F | Mujer Artesana. | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | 320 740 1280 | | Evelis |
| 2 | Yelana Noble conde | 23020355 | 16 07 82 | 41 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cocinera tradicional | 3148339456 | Yelmanoble1982@gmail | |
| 3 | Viviner Santos Clemente | 1100.340.431 | 26-09-99 | 23 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | 3016484691 | | Viviner |
| 4 | Margenis Clemente Quintero | 32.980.326 | 11-01-67 | 56 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | 3016484691 | | Margenis |
| 5 | Keris Almanza Ciprian | 23 030 640 | 28 06-83 | 40 | F | Indígena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | 312729 4028 | Hermosa | |
| 6 | Sugey Arrieta | 64 589 141 | 10-07-79 | 43 | F | Indígena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | 314 239 3382 | | Sugey. |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

LISTA DE ASISTENCIA
GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA

Departamento: | Municipio: | Fecha: 10 Dic 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Dominga Estrada | 23 031 196 | 17/04/68 | 62 | F | Indígena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artezana | 3113942217 | | |
| 2 | Diana Cotton | 23 030 019 | 30/01/76 | | F | Indígena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artezana | 3215280695 | | |
| 3 | Katia Hernandez Beltran | 1100338314 | 24-11-92 | 29 | F | Indígena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artezana cocina | 3235394848 | | |
| 4 | Letis Hernandez Beltran | 1100.339342 | 17-04-91 | 26 | F | Indígena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artezana | 3244228403 | | |
| 5 | Armando Eduardo Peña | 2303005 | 2-7-76 | 46 | M | Indígena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artezana. | 3218005707 | | |
| 6 | Jaime Solano Reyes | 92671785 | 12-12-79 | 43 | M | Indígena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | oficios varios | 3122985108 | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

LISTA DE ASISTENCIA
GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA

Departamento: Municipio: Fecha: 10 Dic 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Marlyris Ciprian | 1038240105 | 29,12,2008 | 14 | F | Indígena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Estudiante | Trenzar | | Marlyris C. J |
| 2 | NE-114 | 32298038 | 8,01,1956 | 56 | F | Indígena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | NE114 |
| 3 | Dexsi Zapata | 25027945 | 28-05-78 | 45 | F | indígena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Ama de casa / artesana | | | dexsi |
| 4 | Vergara Ciprian | 32980109 | 31-01-1954 | 69 | F | indígena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Docente artesana | 3013540738 | | [illegible] |
| 5 | Yesenia Romero Ocon | [illegible] | 07-11-85 | 38 | F | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero (X) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cocinera | 3153251135 | | Yesenia Romero |
| 6 | Robinson A Leon | 1065836502 | 22-02-94 | 29 | M | # | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero (X) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguna | Oficios Varios | | robinleon1994@hotmail.com | |

Powered by CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA

GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA

Departamento: Municipio: Fecha: 10 DIC 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Valeska Camilo Díaz | 1104958189 | 04/JUL/1993 | 30 | Mujer | F | ( ) Indígena (X) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cocinera Comidas típicas | 3143335085 | Comunidad Gitana 9 gmail.com | |
| 2 | | | | | | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |
| 3 | | | | | | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |
| 4 | | | | | | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |
| 5 | | | | | | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |
| 6 | | | | | | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA

Departamento: Sucre | Municipio: San Antonio de Palmito | Fecha: 11 Dic 2013

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Lesnedis Benitez Padilla | 1100339420 | 21-04-1992 | 37 | F | mujer | Indígena / Gitano/Rom / Raizal / Palenquero / Negro y Afrodescendiente / Discapacidad / Campesino / Ninguno | Cosmetra Tradicional | 3108487940 | Lesnedis92@gmail.com | Lesnedis B. |
| 2 | Onix Haida Padilla Benavides | 25888690 | 03-12-59 | 63 | F | mujer | Indígena / Gitano/Rom / Raizal / Palenquero / Negro y Afrodescendiente / Discapacidad / Campesino / Ninguno | Cosmetra Tradicional | 3217868850 | | Onix Padilla Ber |
| 3 | Milvia Isabel Santos | 1100 854 693 | 13-09-2005 | 18 | F | mujer | Indígena / Gitano/Rom / Raizal / Palenquero / Negro y Afrodescendiente / Discapacidad / Campesino / Ninguno | | 3204857857 | Milviasantos@gmail.com | Milvia I. S. |
| 4 | Yarleys Solano | 1100335434 | 01-09-1989 | 34 | F | mujer | Indígena / Gitano/Rom / Raizal / Palenquero / Negro y Afrodescendiente / Discapacidad / Campesino / Ninguno | Artesana | 3085902123 | | Yarleys |
| 5 | Isaias Zabaleta Peña | 1100333704 | 30-03-1990 | 33 | M | Hombre | Indígena / Gitano/Rom / Raizal / Palenquero / Negro y Afrodescendiente / Discapacidad / Campesino / Ninguno | Agricultor | 3128134933 | etnolourzeno@gmail.com | |
| 6 | Luz Elena Montero Villadiego | 1100333314 | 19-10-2003 | 16 | F | mujer | Indígena / Gitano/Rom / Raizal / Palenquero / Negro y Afrodescendiente / Discapacidad / Campesino / Ninguno | | 3204987057 | | luz montero. |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA

Departamento: Cauca | Municipio: | Fecha: 11 Dic 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Celenis Santero Vivas | 1002338405 | 24-01-1995 | 28 | F | Mujer | [ ] Indígena [ ] Gitano/Rom [ ] Raizal [ ] Palenquero [X] Negro y Afrodescendiente [ ] Discapacidad [ ] Campesino [ ] Ninguno | Cocinera tradicional | 3148363633 | celenis santero24@... | Celenis |
| 2 | Emilce Salcedo Silva | 23030608 | 03-03-81 | 41 | F | Mujer | [ ] Indígena [ ] Gitano/Rom [ ] Raizal [ ] Palenquero [ ] Negro y Afrodescendiente [ ] Discapacidad [ ] Campesino [ ] Ninguno | Artesana cocinera tradicional | 3234784933 | Emilcesalcedo19 81@gmail.com | Emilce Salcedo |
| 3 | Mary Roquemé Cipria | 23030383 | 23-12-80 | 42 | F | Mujer | [ ] Indígena [ ] Gitano/Rom [ ] Raizal [ ] Palenquero [ ] Negro y Afrodescendiente [ ] Discapacidad [ ] Campesino [ ] Ninguno | Cocina tradicional y artesana | 3225522016 | maryroquemé23@gmail.com | Mary Roquemé |
| 4 | Senaida de la cruz | 50881198 | 3-04-88 | 36 | F | mujer | [ ] Indígena [ ] Gitano/Rom [ ] Raizal [ ] Palenquero [X] Negra y Afrodescendiente [ ] Discapacidad [ ] Campesino [ ] Ninguno | Artesana y cocinera tradicional | 3234784948 | | Senaida |
| 5 | Jurladi Santero | 1100337004 | 14/01/1998 | 31 | F | Mujer | [ ] Indígena [ ] Gitano/Rom [ ] Raizal [ ] Palenquero [X] Negra y Afrodescendiente [ ] Discapacidad [ ] Campesino [ ] Ninguno | Artesana Cocinera tradicional | 3165390478 | | Jurladi |
| 6 | Milida Zuñiga Peña | 64519630 | 16/1/1973 | 50 | F | MUJER | [ ] Indígena [ ] Gitano/Rom [ ] Raizal [ ] Palenquero [ ] Negra y Afrodescendiente [ ] Discapacidad [ ] Campesina [ ] Ninguna | ARTESANA COCINERA | 3145414984 | | Milida Zuñiga |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Culjura

LISTA DE ASISTENCIA
GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA

Departamento: Municipio: Fecha: 11 Dic 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Yelena del Carmen Noble Conde | 23030315 | 16-07-82 | 41 | f | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Capitana Líder | 3148535935 | Yelenanoble1982@g... | Yelena Noble |
| 2 | Domingo Estrada Romero | 23031196 | 17-04-60 | 62 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Mujer artesana | 3145946 39 | | Domingo |
| 3 | Janine Jimenez Leon | 39010689 | 22-01-61 | 60 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Mujer artesana | 3132947333 | | Janine |
| 4 | Yarleis Hernandez | 1005417832 | 03102-94 | 24 | F | mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | 3208976603 | Yo, leis | |
| 5 | Danna Flores | 1100334190 | 15-08-2008 | 11 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | 3225551363 | DannaFlores1108@gmail.com | Danna Flores |
| 6 | Nuris Mejia | 32980190 | 25-12-1965 | 57 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Mujer artesanal | 3103988417 | Nuris mejia | |

Powered by CamScanner

VIDA Cultura

LISTA DE ASISTENCIA
GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL MINISTERIO DE CULTURA

Departamento: Municipio: Fecha: 12 DE 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Género | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Carolina Sierra Salcedo | 1005417852 | 02-02-1997 | 26 | Femenino | Mujer | Indígena Afrodescendiente Raizal Palenquero Rom Ninguno | Cosmera Tradicional | 3218005701 | Carolinadejesus950612@gmail.com | |
| 2 | Jaime Solano Berger | 92613[illegible] | 12-11-79 | 43 | M | Hombre | Indígena Afrodescendiente Raizal Palenquero Rom Ninguno | Oficios Varios | 3112985108 | | |
| 3 | Eduardo Alberto Camacho | 3279[illegible]250 | 19-03-1980 | 63 | Masculino | Mujer | Indígena Afrodescendiente Raizal Palenquero Rom Ninguno | | | | |
| 4 | [illegible] [illegible] [illegible] | 1100892660 | 23-04-1986 | 37 | F | M | Indígena Afrodescendiente Raizal Palenquero Rom Ninguno | Agente Agricultor del Hogar y Emprendedora | 5107776824 | Zabaleta.Valeria23@gmail.com | |
| 5 | Daniel Peña | 28621905 | 28 Marzo 78 | 45 | M | M | Indígena Afrodescendiente Raizal Palenquero Rom Ninguno | Docente de Pre-Escolar - Primaria y Emprendedor | | | |
| 6 | [illegible] [illegible] [illegible] | 32980926 | | 55 | F | M | Indígena Afrodescendiente Raizal Palenquero Rom Ninguno | Docente Educación Artística | | | |

Powered by CamScanner

VIDA Cultura

LISTA DE ASISTENCIA
GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA

Departamento: Municipio: Fecha: 12 DIC 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Viviana Santos Cleveth | 1100.340.491 | 26-09-99 | 24 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | 3016984691 | | |
| 2 | Angelis Solano Santos | 1100.333.719 | 05-2-84 | 36 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | 3201401288 | | ANGELIS ROSA |
| 3 | Mar Yoris Cerion Solano | 7.030.240 [illegible] | 29,12,2008 | 14 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Estudiante | | | Mar Yoris |
| 4 | Wendy Paola Uribe | 1065337201 | 16/11/95 | 28 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | artesana | 3148824567 | | |
| 5 | Nelly Santero | 32980328 | 05, ENE, 1965 | 58 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | | | NS 11-4 |
| 6 | Yesenia Romero Cohen | 1004 440 393 | 07-11-85 | 38 | F | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero (X) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cosmetica | 3153251135 | | Yesenia Romero |

Powered by CamScanner

COLOMBIA VIDA Cultura

LISTA DE ASISTENCIA
GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas | Municipio: PUERTO NARIÑO | Fecha: 03 DIC. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Beatriz Tuhana Ahué Gomez | 1.122.270.781 | 03/09/1999 | 24 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana Cosanera | | | |
| 2 | Isaac Ahuanari Ahué | | 23/12/2016 | 6 | M | H | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Estudiante | | | |
| 3 | Maite Soleron Ahué | | 14/01/2022 | 1 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |
| 4 | Maribel Ahué Gomez | 1.122.269.753 | 19/09/1994 | 29 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana Cosanera | | | |
| 5 | Julia Gomez Castillo | 40.150.547 | 28/07/1959 | 64 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artista | | | Julia Gomez castillo |
| 6 | Odelia Puncho Valaro | 40.150.865 | 17/01/1973 | 50 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana Cosanera | | | Odelia |

Powered by CamScanner

COLOMBIA VIDA Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural.

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 03 DIC. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | Michael Miguel Jananta Segura | | | 5 | M | H | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Estudiante | | | Odelio |
| 8 | Raulac Bello Guerrero | 1805070? | 30-03-?? | 31 | M | H | ( ) Indígena (X) ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Coordinador | 3142857?19 | Poco recibo de garantía | |
| 9 | Vilma Guerrero Candido | 40.750703 | 05/07/1959 | 64 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cocinera Agricultora Artesana | | | Vilma |
| 10 | Honcira Cayetano Ahuc | 40.750.478 | 07/07/1985 | 68 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Ama de casa OFICIOS VARIOS | | | |
| 11 | Nelson Pdino Curco | 15.886.863 | 16/01/1954 | 68 | M | H | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultor Pescador | | | |
| 12 | Matilde Flores Cayetano | 51846.601 | 15/Nov/1965 | 53 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultor Cosechera | | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA VIDA Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas Municipio: Puerto Nariño Fecha: 03 DIC 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Telefono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 13 | Javier Cayetano Ahuc | 78.050.479 | 7/06/1960 | 62 | M | H | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Representante Legal. Asociacion de Cacao | 3104346851 | javiercayetano1960@gmail.com | |
| 14 | Martin Gregorio Joaquin | 78.053.709 | 7/06/1975 | 48 | M | H | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultor | 31443 14275 | | |
| 15 | Maria Leovina Almeida Poncho | 1.122.267.731 | 01/08/1990 | 33 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | OFICIOS VARIOS | 3204849575 | | |
| 16 | Yexs Raimundo macedo puricho. | 1006789012 | 24/01/2000 | 23 | M | H | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | OFICIOS VARIOS | | | |
| 17 | Lorena Patricia Ahuc Gomez | 1.122.270.697 | 26/MAY/1999 | 24 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | OFICIOS VARIOS | | | |
| 18 | Loren Zulay Macedo Ahuc | | 04/07/2019 | 4 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA VIDA Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 03 DIC 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 19 | Osmaida Macedo Valerio | 40751544 | 27/10/1983 | 40 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Oficios Varios | | | |
| 20 | Rutora Guerrero Codlo | | | 83 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana Agricultora | | | Rutora Guerrero |
| 21 | Orlando Noriega Angel | 15878679 | 19-Feb/83 | 40 | | H | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | comercio | 3105674906 | orlandonoriega@gmail.com | |
| 22 | Martha Luz Gonzalez Chung | 1147645543 | 14/02/1967 | 56 | F | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Oficios Varios | 3138385144 | | |
| 23 | Lucia Macedo Villa | 40150374 | 14/09/1944 | 76 | F | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Partera | | | |
| 24 | Onayi Florez Bellanca | 1006812452 | 09.08.1995 | 28 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Oficios Varios | | | Onayi Florez |

Powered by CamScanner

COLOMBIA VIDA Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Arauca. Municipio: Puerto Nariño Fecha: 02 DIC. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 25 | Alba Ferrera Cote | 210150349 | 07 08 1956 | 67 | F | F | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | | | |
| 26 | German Tenaroa Incani | 6505644 | 05 03 1971 | 52 | M | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | eurasa | 3144647615 | germanyteso@gmail.com | |
| 27 | Neyll Maria Macedo | 1131534224 | 03/27/1984 | 39 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | cubildo | 3043547712 | | |
| 28 | Nomi osiris Vasquez. M | | 03/30/2018 | 5 | F | M | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | Nomi osiris Vasquez |
| 29 | Thair Alejandra Parente Cardona | 1212204082 | 25/11/2009 | 16 años | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Estudiante | 3114894350 | | Thair Parente. |
| 30 | maria liria murayari sinarahua. | 40150813 | 29/11/72 | 52 años | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | guardia | 3013810925 | | MLHLS |

Powered by CamScanner

COLOMBIA VIDA | Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Turismo Cultural.

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 03 DIC. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 31 | Jesse Maite Ferreira Tjava Flores. | 1122791595 | 3 de noviembre 2021 | 2 | F | F | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |
| 32 | Widmer Ferreira Tjava | 1151452884 | 9 de Sept | 30 | M | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cabildo | 3009136138 | | |
| 33 | Francisca Paime Curico | 40150669 | 4 de sep. | 49. | F | F | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Partera | 3122305749 | | |
| 34 | Bautista Coello Pinto | 40.150.305 | 30 de octubre | 73 | F | F | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente (X) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Partera | | | |
| 35 | Nurida Almeida | 40.150.544 | 18 de Febrero 1959 | 64 | F | F | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | auxiliar de salud | | | |
| 36 | Julio Cesar Delgado | 40.744.592 | | 45 años | F | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero (X) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA VIDA Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas Municipio: Puerto Nariño Fecha: 03 DIC. 2025

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 37 | Olga Pinto Pinto | 40.750.303 | 29/08/1951 | 73 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana Bailarina | | | Olga Pinto |
| 38 | Soraina Laulate Gomez | 1122266628 | 20/M/1987 | 37 | F | | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | ama de casa | | | Soraina |
| 39 | Belisario Macedo Leon | 15.288.358 | 15/09/1950 | 71 | M | H | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultor | | | |
| 40 | Jorge Luis Flores | 3 1122267150 | 09/11/88 | 35 | M | H | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Oficios varios | | | |
| 41 | Lucy, Ahue Coello | 00 747575 | 15/04/1983 | 60 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultora Artesana | | | |
| 42 | Faadith Lopez Ahue | 1122266221 | 26/05/1989 | 37 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Indocadora Apoyo logistico | 3158600786 | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Antioquia | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 02 DIC. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Francisca Paime Curco | 40.150 689 | 11/Sep/1992 | 48 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Oficios Varios | 3112230872 | | |
| 2 | Alba Fonseca Coello | 40.150.349 | 7/08/1956 | 67 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultora Artesana | | | Alba. F. C. |
| 3 | Bertha Coello Pinto | 40.150.305 | 20/oct/1950 | 73 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana Partera | | | Bertha |
| 4 | Ana Rita Fonseca Coello | 40.180.060 | 19/Mar/1953 | 73 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultora Artesana Oficios Varios | | | A. F. |
| 5 | karina Laureano Benitez | 1.122.267.389 | 27-06-1989 | 34 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Ama de casa EDU. Ambiental | 3228464780 | | |
| 6 | Mercedes Sanguma Guerrero | 40.150.963 | 24/Sep/1966 | 57 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultora Pescadora Cocinera | | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo cultural

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 03 Dic. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | Margarita Coello Yumbato | 40.150.241 | 20/jul/1946 | 77 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Oficios Varios Cocinera Artesana | | | |
| 8 | Olga Pinto Pinto | 40150.303 | 29/08/1951 | 73 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Oficios Varios Artesana Bailarina | | | Olga Pinto |
| 9 | Oneyi Florez Bellanca | 1006.812 452 | 04/08/1995 | 28 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Oficios Varios. | | | Oneyi Flore |
| 10 | Jesse Maite Ferreira Florez | 1.122.271 345 | 23/11/2021 | 2 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | Oneyi Florez |
| 11 | Widmer Ferreira Jaka | 1.151.452 814 | 07/sep/1993 | 30 | M | H | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Oficios Varios | | | Widmer F. |
| 12 | Lucia Macedo Villa | 40.150.374 | 04/sep/1944 | 76 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Partera | | | Lucia Macedo V. |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 02 DIC. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 13 | Gaman Tenasoa Aricari | 6.565.644 | 5/Mar/1972 | 52 | M | H | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Curaca Oficios Varios | 3149647 615 | | |
| 14 | Martha Luz Gonzalez Chung | 1147.6845 43 | 14/02/1967 | 56 | M | F | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Profesora | 302 4256745 | | |
| 15 | Wendy Jimenez sanchez | 1121216 063 | 09-06-96 | 27 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Oficios Varios | 316712 7721 | | |
| 16 | Martin Gregorio Joaquin | 18.054.109 | 06-17-1975 | 48 | M | H | ( ) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultor | 31446 14275 | | |
| 17 | ORLANDO NORIEGA ANGEL | 15878679 | 19/02/83 | 40 | M | H | ( ) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Comercio | 31056 79906 | | |
| 18 | Joraina Lavate Gomez | 1.122.226.628 | 20/05/1987 | 37 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cocinera Artesana | 3105542038 | | Joraina |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 02 Dic. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 19 | Isney Peña Iaulate | | 31/Nov/2014 | 9 | F | M | (X) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Artesana | | | |
| 20 | Yanitka Soraina Peña L. | | 08/02/2019 | 4 | F | M | (X) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Cocinera Artesana | | | Soraina |
| 21 | Julia Gomez Castillo | 40.150.547 | 28/07/1951 | 64 | F | M | (X) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Cocinera Artesana Musica | | | JULIA |
| 22 | Beatriz Juliana Ahué Gomez | 1122.270.771 | 03/Sep/1999 | 24 | F | M | (X) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Cocinera Artesana | | | |
| 23 | Isaac Ahuanari Ahué | | 23/12/2016 | 6 | M | H | (X) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | | | | |
| 24 | Maite Sobrino Ahué | | 14/01/2022 | 1 | F | M | (X) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | | | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 02 Dic. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 25 | Osmaida Macedo Valario | 40.151.544 | 27/oct/1983 | 40 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | OFICIOS VARIOS | | | |
| 26 | Yulieth Yusbani Roja Macedo | 1122.267.549 | 29/May/2008 | 15 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Estudiante | | | Yosbani |
| 27 | Maria Leovina Almarda Puricho | 1.122.247.631 | 05/08/1990 | 33 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | OFICIOS VARIOS Agricultora Ganadera | 3204849976 | | |
| 28 | Lorena Patricia Ahué Gomez | 1.122.290.647 | 26/11/1999 | 24 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | OFICIOS VARIOS | 3229433680 | | |
| 29 | Jorge Luis Florez Cayetano | 1.122.269.150 | 27/09/1988 | 35 | M | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | OFICIOS VARIOS | | | |
| 30 | Ana Matilde Florez Almarda | 1.122.269.039 | 05/01/2012 | 11 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Estudiante | | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 02 DIC 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 31 | Dianis Yegan Florez Almeda | | 29/ago/2016 | 7 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Estudiante. | | | |
| 32 | Matilde Florez Cayetano | 51846.661 | 15/ago/1965 | 58 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultora | | | |
| 33 | Adrico Puricho Florez | 1122.268.384 | 24/04/2010 | 12 | M | H | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Estudiante. | | | |
| 34 | Odelia Pyricho Valerio | 40.150.665 | 17/04/1973 | 50 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana Cocinera | | | |
| 35 | Michael Miguel Torrente | | | 5 | M | H | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Estudiante | | | |
| 36 | Sixto Benigno Rios Cahuache | 18.052.158 | 14/02/1976 | 46 | M | H | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultor Artesano | | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 02 Dic. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 37 | Angelina Manduca Alyambo | 47.058.914 | 03/Feb/1981 | 42 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultora Artesana Cocinera | 3204198860 | | Angelina |
| 38 | Honeira Cayetano Ahuc | 40.150478 | 07/07/1955 | 68 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultora Costurera | | | |
| 39 | Vilma Guerrero Candido | 40150703 | 05/04/1959 | 74 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cocinera Agricultora | | | Vilma |
| 40 | Neyli Maria Macedo | 1131534224 | 02/22/1994 | 39 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultora cabildo guardia Mocagua | 3043947718 | | Neyli |
| 41 | Nomi osiris Vasquez Macedo | | 30/03/2018 | 5 años | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Estudiante | | | Nomi osiris |
| 42 | maria lina murayari Sinarahua. | 60150813 | 29/11/72 | 52 años | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | guardia indigena | 3013810725 | | Para Direc RES. |

Powered by CamScanner

COLOMBIA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 02 DIC. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Telefono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 43 | Thaiz Alejandra Parente Cardona. | 1121204082 | 25/11/2009 | 16 años | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | estudiante | 3114599350 | | Thaiz Parente |
| 44 | Lucia Cuellar del Aguila | 40.195.739 | 06/JUL/1946 | 77 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana Sabedora | | | Lucia del Aguila |
| 45 | Prascilia Peña Mateo | 41.058.614 | 27-07-1980 | 43 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Oficios Varios Cocinero | | | |
| 46 | Pastora Guerrero Coello | | | | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana Sabedora | | | Pastora Guerrero |
| 47 | Natalia Mateo Candido | 40.150.927 | 24/DIC/1953 | 70. | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultora Medica Tradicional | | | Natalia |
| 48 | Nursa Almeida Cahuache | 40150 .544 | 18/Feb/1959 | | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 02 Dic. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 49 | Sara Pinto Peña | 40.150.254 | 03/En/1 | 76 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana Agricultora | | | Sara Pinto P |
| 50 | Nelson Palma Curico | 15.886.863 | 10/Dic/1954 | 68 | M | H | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultor Pescador | | | |
| 51 | Javier Cayetano Ahué | 18.050.479 | 06/Jun/1960 | 62 | M | H | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Representante Legal Asociación Productores de Cacao | 3104346831 | | |
| 52 | Ramón Coello Guerrero | 18050709 | 30-3-72 | 51 | M | H | ( ) Indígena (X) ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Coordinador Mallocos Aforrados | 3149857219 | | |
| 53 | Pedro Pavo | 1'876270 | 24-06-79 | 43 | M | H | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Guía de Turismo | 3112361649 | | |
| 54 | Esadith Lopez Ahué | 1.122[illegible]621 | 26/03/1987 | 37 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Independiente Carrera | 3105800186 | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 02 DIC 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 55 | Alejandra Martinez Duque | 1070918692 | 16-10-89 | 34 | F | M | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino (X) Ninguno | tallerista | 311219 1686 | alejandra martinez d 30 e gmail.co | |
| 56 | luisa Castañeda | 1022995192 | 25-03-94 | 29 | F | M | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | tallerista | 319616 4751 | luisa Castañeda | |
| | Manuel Ahuc Gomez | 1122.269.253 | 7/07/1994 | 29 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | 3204192324 | | |
| | Yeys Raimundo Macedo Puricho | 1006784012 | 24/01/2000 | 25 | M | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Oficios Varios | | | |
| | | | | | | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |
| | | | | | | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |

Powered by CamScanner

**Informe General de los talleres de PC y Turismo Cultural en Amazonas, Guajira y Sucre.**

Metodología de fortalecimiento para agentes culturales de las cocinas tradicionales en el ámbito del turismo cultural

---

1. **Total de talleres realizados:**

Se realizaron 6 talleres, 3 en patrimonio cultural y 3 en turismo cultural, en una sesión de cada temática por cada territorio.

2. **Especificación general de los talleres por territorio**

**Amazonas- Pto Nariño**

Total de talleres realizados: 2
Total participantes:102 personas, 52 primer día, 50 segundo día contando con los niños.
Total de horas de las dos sesiones: 13 horas (6 horas y 7 horas el segundo día)
Total en horas de capacitación: 10 horas descontando una hora diaria del almuerzo y 30 hora de refrigerio.
Número de rutas diseñadas:1 Ruta
Numero de herramientas de divulgación: 10 recetarios

**Sucre- San Antonio de Palmito**

Total de talleres realizados: 2
Total participantes: 61 personas, 31 participantes el 1 día, 30 participantes el segundo día
Total de horas de las dos sesiones: 18 horas (9 horas el primer día y 9 horas el segundo día)
Total de horas de capacitación: 15 horas, restando una hora cada día del almuerzo, el refrigerio lo tomaron el primer día durante la capacitación y segundo día se tomaron una hora.
Número de rutas diseñadas: 1 Ruta
Numero de herramientas de divulgación: 5 recetarios y 1 podcast

**Guajira - Riohacha**

Total de talleres realizados: 2
Total participantes: 57 personas 29 personas el primer día y 28 personas el segundo día

Total de horas de las dos sesiones: 16 horas (7 horas el primer día, 9 horas el segundo día)
Total de horas de capacitación: 13 horas menos dos horas de almuerzo yendo hasta el restaurante el primer día y una hora de almuerzo tomada en el recinto el segundo día.
Número de rutas diseñadas:1 Ruta
Número de herramientas de divulgacion: 27 recetarios y 1 podcast

**Recomendaciones del proceso en general**

- La duración de los talleres puede variar, pues cada comunidad tiene dinámicas diferentes, que pueden alargar o acortar los tiempos, pero es necesario llevar a cabo las actividades principales de caracterización, reflexión y cocreacion para que se realicen los talleres con éxito

- Tener en cuenta que debe haber población joven, ya que ellos cuentan con conocimientos en tecnologías o escritura que pueden apoyar a los saberes y participación de los y las mayores.

- En algunas ocasiones la población femenina lleva a sus hijos e hijas por eso estas actividades se han diseñado para que puedan estar involucrados los niños y las niñas que asistan y en caso que sean muy pequeños se debe disponer de una persona que pueda cuidarlos mientras se desarrollan los talleres.

- La realización de pequeños podcast o videos les ayuda a las personas mayores que por diversas situaciones se sienten más cómodas hablando sobre la cocina que escribiendo o dibujando.

- Es importante que se realicen más sesiones de los talleres y con jornadas más cortas para que las personas no se agoten teniendo presente que la población en etérea y tiene asistencia de bastante adulto mayor, amas de casa cabeza de hogar.

- Se recomienda realizar una jornada en campo de mentorías en patrimonio cultural y en turismo cultural, de manera individual o colectiva, para fortalecer o apoyar procesos de emprendimientos propios o iniciativas que se generen ya sea para la salvaguardia del PCI o para implementar acciones de turismo.

- Se recomienda contar tener una base de procesos, estímulos, ONGs que posibilite, financien y acompañen este tipo de procesos patrimoniales y turísticos para que las comunidades puedan llevar a cabo sus procesos propios, como capital semilla para impulsar sus proyectos productivos, de la misma manera seria interesante se pudiera crear desde el Ministerio un programa que apalanque proyectos de índole patrimonial y de turismo cultural en estas poblaciones o programas como los que existen actualmente en el IDECUT con Fondecun o el IDT con Fondetur.

- Se recomienda realizar talleres teóricos y prácticos donde se pueda llevar a los participantes a ver casos exitosos de turismo cultural o prácticas de cocina tradicional que ya se encuentren adaptadas para prestar un servicio dentro del sector turístico, así como en patrimonio casos de salvaguardia de prácticas y saberes, para que mediante la vivencia y conociendo de primera mano estas experiencias puedan aplicar nuevas herramientas, procesos de innovación a sus proyectos siendo competitivos en el turismo en su región.

- La participación activa de los prestadores de servicios turísticos en estos talleres es importante, conociendo a fondo a la comunidad, comprendiendo sus procesos, participando en acuerdos comunitarios y ampliando redes, que contribuyan al crecimiento y desarrollo responsable del turismo en la región

- Para muchas personas la escritura y describir sus saberes resulta complejo, la oralidad y otras herramientas audiovisuales potencian la creación de herramientas de salvaguarda y divulgación efectiva del patrimonio, por ello se debe fomentar el uso de las TIC o herrramientas cercanas que les permita divulgar el patrimonio y hacer la divulgación de sus procesos sociales y turísticos propios.

- Es importante tener presente que el nivel de escolaridad, conocimientos, actividades, edades de la población es diferente por ello las actividades y temáticas abordadas deben ajustarse a la población, en este sentido, la metodología de los talleres debe ser modular y flexible en cuanto tiempos en cada temática abordada como en el alcance de cada taller.

- A las comunidades hay que avisarles con tiempo (varios días de antelación) que se cubre dentro de la logística de los talleres, para que se puedan organizar y asistir de manera tranquila, ya que no todas las personas se alojaron porque les avisaron muy encima de tiempo, porque tenían a sus hijos y esposos y no los habían llevado por tanto tenían que regresar a sus casas.

- En general todas las personas quedaron interesadas en continuar con estos talleres y actividades, preguntaron cuáles eran los siguientes talleres a realizar, les gustaría mucho poder profundizar en algunas temáticas a más detalle y continuar procesos formativos de manera teórica-practica, conociendo las experiencias de otras comunidades incluso dentro del mismo territorio. En este sentido sería interesante realizar las sesiones de mentorías para la generación de resultados que puedan de una manera u otra implementar en sus territorios con los temas abordados.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 03 DIC. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Beatriz Tuliana Ahué Gomez | 1.122.270.782 | 03/09/1999 | 24 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana Cosanera | | | |
| 2 | Isaac Ahuanari Ahué | | 23/12/2016 | 6 | M | H | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Estudiante | | | |
| 3 | Maite Soberon Ahué | | 14/01/2022 | 1 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |
| 4 | Maribel Ahué Gomez | 1.122.269.253 | 19/07/1994 | 29 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana Cosanera | | | |
| 5 | Julia Gomez Castillo | 40.150.547 | 28/07/1959 | 64 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artista | | | Julia Gomez castillo |
| 6 | Odelia Poncho Valaro | 40.150.865 | 17/01/1973 | 50 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana Cosanera | | | Odelia |

Powered by CamScanner

COLOMBIA VIDA Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural.

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 03 DIC. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | Michael Miguel Tanania Segura | | | 5 | M | H | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Estudiante | | | Odelia |
| 8 | Paula Cedillo Guerrero | 1050709 | 30-03-71 | 51 | M | H | ( ) Indígena X ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Coordinadora | 3142185719 | vaneacedillo fe gmail.com | |
| 9 | Vilma Guerrero Candido | 40.150703 | 05/07/1959 | 64 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cocinera Agricultora Artesana | | | Vilma |
| 10 | Honoria Cayetano Ahuc | 40.750.478 | 07/07/1955 | 68 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Ama de casa OFICIOS VARIOS | | | |
| 11 | Nelson Palma Curco | 15.886.863 | 16/DIC/1954 | 68 | M | H | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultor Pescador | | | |
| 12 | Matilde Flores Cayetano | 51.846.601 | 15/NOV/1965 | 53 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultor Cocinera | | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA VIDA Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas Municipio: Puerto Nariño Fecha: 03 DIC 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 13 | Javier Cayetano Ahué | 78.050.479 | 16/06/1966 | 62 | M | H | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Representante Legal Asociación de Cacao | 3104346831 | javierca1960@gmail.com | |
| 14 | Martin Gregorio Joaquin | 78.051.709 | 17/06/1975 | 48 | M | H | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultor | 31443 14275 | | |
| 15 | Maria Leoving Almarda Poncho | 1.122.267731 | 01/08/1990 | 33 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | OFICIOS VARIOS | 3204849575 | | |
| 16 | Yers Raimundo macedo puricho. | 1006784012 | 24/01/2000 | 23 | M | H | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | OFICIOS VARIOS | | | |
| 17 | Lorena Patricia Ahué Gomez | 1.122.270.897 | 26/NOV/1999 | 24 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | OFICIOS VARIOS | | | |
| 18 | Loren Zulayy Macedo Ahué | | 04/09/2019 | 4 | F | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 03 DIC. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 19 | Osmaida Macedo Valerio | 40153.544 | 27/10/1983 | 40 | F | M | (X) Indigena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Oficios Varios | | | |
| 20 | Pastora Guerrero Codlo | | | 83 | F | M | (X) Indigena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Artesana Agricultora | | | Pastora Guerrero |
| 21 | Orlando Noriega Angel | 15878679 | 19-Feb/83 | 40 | | M | ( ) Indigena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | comercio | 3105679906 | orlandonoriega105@gmail.com | |
| 22 | Martha Luz Gonzalez Chung | 1147684543 | 14/02/1967 | 56 | F | | ( ) Indigena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | OFICIOS VARIOS | 3138385144 | | Gonzalez. |
| 23 | Lucia Macedo Villa | 40150374 | 14/09/1944 | 76 | F | | ( ) Indigena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Partera | | | |
| 24 | Onayi Florez Bellanca | 1006812452 | 09.08.1995 | 28 | F | M | (X) Indigena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Oficios Varios | | | Onayi Florez |

Powered by CamScanner

COLOMBIA VIDA | Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas. Municipio: Puerto Nariño Fecha: 03 DIC. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 25 | Alba Ferreira Cecilia | 21015034 | 07 08 1956 | 67 | F | F | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | | | |
| 26 | German Tenaroa Arcos | 6565644 | 05 03 1971 | 52 | M | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | curaca | 3144647615 | germany teso@gmail.com | |
| 27 | Neyli Maria Macedo | 1131534224 | 03/22/1984 | 39 | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | cubildo | 3043347712 | | |
| 28 | Nomi osiris Vasquez. M | | 03/30/2018 | 5 | F | M | ( ) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | Nomi osiris Vasquez |
| 29 | Thaiz Alejandra Parente Cardona. | 1212204082 | 25/11/2009 | 16 años | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | estudiante | 3114894350 | | Thaiz Parente. |
| 30 | maria liria murayari sinarahua. | 40150813 | 29/11/72 | 52 años | F | M | (X) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | guardia | 3013810925 | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA VIDA Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Turismo Cultural.

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 03 DIC. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 31 | Jesse maite ferreira (yava) floroz. | 1122741345 | 3 de noviembre 2021 | 2 | F | F | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |
| 32 | Widmer ferreira tjava | 1151452884 | 9 de Septi | 30 | M | M | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cabildo | 3007196138 | | |
| 33 | Francisca paime carico | 40150669 | 4 de sep. | 49. | F | F | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Partera | 3122305741 | | |
| 34 | Bertha Coelho Pinto | 40.150.305 | 30 de octub | 73 | F | F | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Partera | | | |
| 35 | nurisa almeida | 40.150.544 | 18 de Febre 1959 | 64 | F | F | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | auxiliar de cocina | | / | |
| 36 | Leticia Gil Agudelo | 40.788839 | | 43 años | F | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA VIDA Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Taller Turismo Cultural

Departamento: Amazonas | Municipio: Puerto Nariño | Fecha: 03 Dic. 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 37 | Olga Pinto Pinto | 40.750.303 | 29/08/1951 | 73 | F | M | (X) Indigena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Artesana Bailarina | | | Olga Pinto |
| 38 | Soraina Lavlate Gomez | 1122266628 | 20/M/1987 | 37 | F | | (X) Indigena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | ama de casa | | | Soraina |
| 39 | Bolivar Macedo Leon | 15.885.35 | 15/Dic/1950 | 71 | M | H | (X) Indigena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Agricultor | | | |
| 40 | Jorge Luis Flores | 3 1122267150 | 09/11/88 | 35 | M | H | (X) Indigena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Oficios varios | | | |
| 41 | Lucy Ahue Coello | 40.747.575 | 15/04/1963 | 60 | F | M | (X) Indigena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Agricultora Artesana | | | Lucy |
| 42 | Faccith Lopez Ahue | 1122266621 | 26/05/1987 | 37 | F | M | (X) Indigena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Independiente Apoyo logistico | 3105600786 | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

# ACTA DE REUNIONES Y/O CONTROL DE ASISTENCIA



Código: F-OPL-014
Versión: 7
Fecha: 06/Oct/2022

☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reservado

**Objetivo:** Taller de Turismo Cultural y Patrimonio

**Responsable:** Yeison Laiton | **Dependencia:** DEDE | **Lugar y Fecha:** 14 de Dic.

| No | Nombre y Apellidos | Cargo | Entidad/Dependencia | Celular Teléfono Fijo | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Nancy Jayariyu | | Museo | 3216855359 | | Nancy |
| 2 | Yuly Almanza | Apoyo | Romzuhotel | 3017775210 | Romzuhotel@6mail.com | Yuly Alm |
| 3 | [illegible] | Líder juvenil | Consejo Afro | 3016266005 | yuly[illegible]@gmail.com | [illegible] |
| 4 | Gina Perez | Yina | Restaurante | 3127710528 | Pgina6060@gmail.com | Yina P. |
| 5 | Norma Perez | Norma | Restaurante | 3013510145 | Nmperez0122@gmail | Norma perez |
| 6 | Maria Caro | Maricaro | Restaurante | 3113516829 | mariaeugeniacaro525@g | Maricaro |
| 7 | Yuli Mar Lopez G. | Madre cabeza fa | Restaurante | 3103598693 | yulilopezgonzales9@gmail.co | Yuli lopez |
| 8 | Aida rosa Martinez | Madre familia | Restaurante | 3013215524 | aidarosamartinez@gmail.com | Aida Martinez |
| 9 | Amadelsey Mejia di | Comerciante | Restaurante | 3126944459 | amadelsym63@gmail.com | Amadelsey |
| 10 | Yudelfis Mejia ch. | Comerciante | Ventas fritos | 3197704226 | midelfimch@gmail.com | Yudelfis |
| 11 | Claudia Martinez | Guia turi. | Manaure | 3136057726 | claudiamartinezjimenez40@gmail.com | Claudia M. |
| 12 | Andy Mindiolos | Tesorera | C.A.L.D Tigrera | 3202432805 | amls20@hotmail.com | Andy |
| 13 | Abelmarcos Bapios | T.S. | C.A.L.D. | 3008536279 | agudilibrano032@gmail.com | Abelmarcos |
| 14 | Luisa Rojas Negrete | Rep. Legal | Restaurante Sabor Ruta 3 | 3016961779 | rojasluisa613@gmail.com | Luisa Rojas |
| 15 | Andrés Fince Lopez | Rep. Legal | A.S. Epijajirawa | 3114135916 | andre.fince@gmail.com | Andrés |
| 16 | Duba Jose Martinez | Venta | Reposteria | 3028506265 | dubanjose.09@gmail.com | Duban Martinez |
| 17 | Randy Montiel Pushaina | CheFF | Reposteria | 3215936298 | dubanjosemartinez.09@gmail.com | Randy |
| 18 | Aleinis Milena torres fuentes | Salubrista | venta de comidas | 3232870668 | alei-2077@hotmail.com | Aleinis Torres |
| 19 | masalis fuentes Atencio | Artesana | venta de Artesania | 3276696597 | | Masalis fuentes |

*Autorizo al Ministerio de Cultura para dar tratamiento de mis datos personales aquí registrados, conforme a la Ley 1581 de 2012 y a la Política de Tratamiento de Datos Personales, con la finalidad de efectuar las funciones propias y procedentes de la Entidad. Consulte nuestra política de tratamiento en la página www.mincultura.gov.co*

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

# ACTA DE REUNIONES Y/O CONTROL DE ASISTENCIA



Código: F-OPL-014
Versión: 7
Fecha: 06/Oct/2022

☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reservado

**Objetivo:** Taller de Turismo Cultural y Patrimonio

**Responsable:** Yelson Laiton | **Dependencia:** DEDE | **Lugar y Fecha:** 14 de Diciembre.

| .No | Nombre y Apellidos | Cargo | Entidad/Dependencia | Celular Teléfono Fijo | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Angela fuentes A. | tec. cocina. | Restaurante. | 3216696591 | rosalbapfuentes@gmail | Angela fuentes |
| 2 | Juana Gutierrez Pana | Comerciante | Restaurante y artes. | 3182737914 | Juanagutierrezpana@gmail.com | Juana Gutierrez Pana |
| 3 | Kelly Medina Gutierrez | Lider | Cabildo dekanuca | 3007822001 | Yerkelmedina@hotmail.com | |
| 4 | Gina perez Suarez | comerciante | Restaurante | 3127710528 | Pgina6060@6mail.com | Gina P. |
| 5 | Norma Perez | comerciante | Restaurante | 3013510145 | Nm perez0122@6mail.com | Norma P. |
| 6 | Isabel Cecilia Bonilla | Gestor Cultural | C.A.L.D Tigreros | 3023054406 | coafladi@gmail.com | |
| 7 | Francisco Aguaron | Gestor Cultu | CALD Tigreros | 3023054406 | asociacionajcs@gmail.com | |
| 8 | Erika Navarro | Manipuladora | Manare Restaul | 3135681416 | erikunidos@gmail.com | |
| 9 | Rosalba Epiayu | Manipuladora | Manare-Restaur | 3022837980 | epayuros@gmail.com. | |
| 10 | Tania Redondo G | Manipuladora | G.A.E. El santuario | 3005484281 | colisi santuario@hotmail.com | Tania |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| 15 | | | | | | |
| 16 | | | | | | |
| 17 | | | | | | |
| 18 | | | | | | |
| 19 | | | | | | |

*Autorizo al Ministerio de Cultura para dar tratamiento de mis datos personales aquí registrados, conforme a la Ley 1581 de 2012 y a la Política de Tratamiento de Datos Personales, con la finalidad de*

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Cultura

# ACTA DE REUNIONES Y/O CONTROL DE ASISTENCIA



Código: F-OPL-014
Versión: 7
Fecha: 06/Oct/2022

☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reservado

**Objetivo:** Taller de turismo cultural y Patrimonio

**Responsable:** Yelson Laiton | **Dependencia:** DEDE | **Lugar y Fecha:** 15 de Diciembre

| No | Nombre y Apellidos | Cargo | Entidad/Dependencia | Celular Teléfono Fijo | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Duban Martinez Montiel | venta | Reposteria | 3028506265 | dubanjosemartinez.09@gm | Duban |
| 2 | Randy Montiel Pushaina | Chef | Reposteria | 3215936298 | rymontiel@misena.edu.co | Randy Montiel |
| 3 | Nancy Jayariyu | | Museo | 3216855359 | jpushaina88@gmail.com | Nancy |
| 4 | Omairo Uriano | T. Campo | Museo ichi comunidad: Paraikir | 3108228834 | dasaima2829 hot. mail.co | Omairo U. |
| 5 | Kelly Medina. Gutierrez | Miembro. | Cabildo Kaiwa. | 3007822001 | Yeykelmedina@hotmail.com | |
| 6 | Yelanor Gutierrez Pana | Comerciante | Restaurante y arte Sanitas | 3182767914 | Yeykel medina@hotmail.com | Yelanor Gutierrez P. |
| 7 | Yury Almanza | Apoyo | Romzu Hotel | 3017775210 | Romzuhotel@gmail.com | Yury Almanza |
| 8 | [illegible] | Líder Juvenil | Consejo Mira Dixia | 3016266054 | [illegible] | |
| 9 | Luisa Rojas Negrete | Rep. Legal | Restaurante Sabor Ruta 3 | 3016961779 | rojasluisa613@gmail.com | Luisa Rojas |
| 10 | [illegible] | TS. | CALD Asocima JDC. | 3007536274 | Agrillanero0321@gmail.com | |
| 11 | Andrea Hernandez Camilo | TS | CALD Tigkro | 3202132805 | amcs20@hotmail.com | Andrea |
| 12 | Claudia Martinez Jimenez | Auxi en Cocina | Manaure | 3136057722 | claumartinezjimenez0@gmail.com-Claudia | |
| 13 | Maria Caro | | Comunidades | 3113516828 | Maria@mail con Zenia com ECS | |
| 14 | Aida Rosa Martinez | Gastronomia | Restaurante | 3013215524 | aidarosa Martinez@gmail.com | Aida Martinez |
| 15 | Yuli Mar Lopez G. | Gastronomia | Restaurante | 310 3599093 | Yuli Mar lopez@gmail.com | Yuli Lopez |
| 16 | Gina perez suarez | gastronomia | Restaurante | 3127710528 | P6ina6060@6mail.com | Gina P. |
| 17 | Norma Perez | gastronomia | Restaurante | 3014396543 | Nm perez0122@gmail.com | Norma |
| 18 | Amadelsy Mejia Choles | comerciante | Restaurante | 3126944459 | amadelsym63@gmail.com | Amadelsy |
| 19 | Madelfis Mejia Choles | Comerciante | fritos | 3117704228 | madelfimch@gmail.com | |

personales aquí registrados, conforme a la Ley 1581 de 2012 y a la Política de Tratamiento de Datos Personales, con la finalidad de

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Cultura

# ACTA DE REUNIONES Y/O CONTROL DE ASISTENCIA



☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reservado

**Código:** F-OPL-014
**Versión:** 7
**Fecha:** 06/Oct/2022

**Objetivo:** taller de Turismo Cultural y patrimonio

**Responsable:** Yelson Laiton | **Dependencia:** DEDE | **Lugar y Fecha:** 15 de Diciembre

| No | Nombre y Apellidos | Cargo | Entidad/Dependencia | Celular Teléfono Fijo | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Yania Rodondo G | Manipuladora | G.A. Ecoturismo El Santuario | 3005488281 | colibrisantuario@hotmail.com | Yania R |
| 2 | Aleinis Milena Torres F | Salubrista | venta de comida | 3232870668 | aleis-2077@hotmail.com | Aleinis Torres |
| 3 | Ma Satis Fuentes Atencio | Tejedora | venta de Artesania T. | 3216696597 | | Magaly Fuentes |
| 4 | Angela. Fuentes Atencio | Tec. cocina. | Restaurante | 3216696591 | rosalbapfuentes@gmail.com | Angela Fuentes |
| 5 | Adelaida Barros R. | Gestor Cultro | CALD-Tigrera. | 3023054406 | coaflodia@gmail.com | |
| 6 | Francisco Iguaran | Gesto P | CALD. Tigrera. | 3023054406 | asociacionajcs@gmail.com | FO. |
| 7 | Andrés Finca López | R. legal | A.S. Epijajirawa | 3144135916 | andre.finca@gmail.com | |
| 8 | Erika Navarro Epiayu | Manipuladora. | Manaure Restaurante | 3135681416 | erikunidos@gmail.com | |
| 9 | Rosalba Epiayú | Manipuladora | Manare. Restaurante | 3022837960 | wayuros@gmail.com. | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| 15 | | | | | | |
| 16 | | | | | | |
| 17 | | | | | | |
| 18 | | | | | | |
| 19 | | | | | | |

*...datos personales aquí registrados, conforme a la Ley 1581 de 2012 y a la Política de Tratamiento de Datos Personales, con la finalidad de*

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA

Departamento: Cauca | Municipio: San Antonio de Palenque | Fecha: 10 DIC 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | LUZ Elena Santero Villadiego | 1.100535374 | 19-10-2007 | 76 | f | | (✓) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | | | | luz Santero |
| 2 | Lesnedis Benitez Padilla | 1100337 420 | 27-09 1992 | 31 | f | | ( ) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Cosinera Tradicional | 310 848 79 40 | Lesnedis92@gmail.com | Lesnedis B. |
| 3 | Colonia Santero Villadiego | 1100338455 | 24-01-95 | 28 | F | | ( ) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Cocinera tradicional | 3148269673 | ellenis santa@hotmail.com | ellenis |
| 4 | Yadelys Solano Suarez | 1100335434 | 01-09-1989 | 34 | f | | ( ) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Cocinera Artesana | 3105408123 | Yadelys solano no tengo correo | Yadelys |
| 5 | Luz Adi Santero | 1100337004 | 14/07/1992 | 31 | f | | ( ) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Artesana | 3103390478 | | luz Adi. |
| 6 | Mercedes Santero | 1100554873 | 13/07/2023 | 10 | F | mujer | (✓) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | | 3049389451 | Mercedessantero@gmail.com | Mercedes. |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Departamento: | Municipio: | Fecha: 10 Dic 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Maribel Izquierdo Jurado | 23030347 | 01-11980 | 43 | Fe | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cocinera tradicional | 3107056611 | | Maribel I. |
| 2 | Edilbo Cleovulfo Cascutero | 72980250 | 19-05-1960 | 63 | Fe | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cocina tradicional | 3136991105 | | Edilbo C. |
| 3 | Yorgelina Zapata Clavijo | 1100332560 | 23-04-1983 | 37 | F | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Escuela tradicional artesanía emprendedor. | 3103276872 | zapatayorgelina@hotmail.com | |
| 4 | Yanis Diaz Prisal | 1123030456 de los Santos | 14/ 04/ 1977 | 46 | F | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cocina tradicional | 3248211470 | | |
| 5 | Jaime Lucas Leal | 3901068 Cedula de ciudadanía | 10 61 | 60 | F | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cosinera | 3132941373 | | |
| 6 | Eidy Luz Gozabon Noble | 1100332860 | 20-01-1992 | 30 | F | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cosinera Agente Educativa | 3021170799 | Eidyyazabon@gmail.com | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Departamento: | Municipio: | Fecha: 10 Dic 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ENEIVIS Sadano | Palmito 1100 353 119 | 5-02- | 36 | F | Mujer Afrocomu. | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | 3207401280 | - | ENEIVIS |
| 2 | Yelena Noble conde | 23020355 | 16 07 82 | 41 | F | Mujer | (x) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cocinera tradicional | 3148539956 | Yelmanoble1982@gmail.com | |
| 3 | Vivliner Santrio Clemente | 1100.340.431 | 26-09-99 | 23 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | 3016484691 | | V. Liver |
| 4 | Margenis Clemente Quintero | 32.980.326 | 11-01-64 | 56 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | 3016484691 | | MArgenis |
| 5 | Keis almanza ciprian | 23 030 640 | 28 06-83 | 40 | F | indigena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | artesana | 312729 4078 | Keis | |
| 6 | Sugey Arrieta | 64 589 141 | 10 - 04/79 | 43 | F | indigena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | 314239 3782 | | Sugey. |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Departamento: | Municipio: | Fecha: 10 DIC 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Dominga Estrada | 23 031 196 | 17/04/60 | 62 | F | Indígena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artezana | 3113942 19 | | |
| 2 | Diana Cotton | 23 030 019 | 30/07/76 | | F | Indígena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artezana | 3215280695 | | |
| 3 | Katia hernandez beltran | 1100338314 | 24-11-92 | 29 | F | ind. Sena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artezana cosino | 323539 4848 | | |
| 4 | Jetis hernandez Beltran | 1100.33952 | 17-04-97 | 26 | F | ind. Sena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artezana | 3244228103 | | |
| 5 | Armando Salcedo Peña | 23030015 | 2-7-76 | 46 | M | Indígena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artezana. | 3218005707 | | |
| 6 | Jaime Solano Reyes | 92671785 | 12-12-79 | 43 | M | Indígena | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Oficios Varios | 3122985108 | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

LISTA DE ASISTENCIA
GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA

Departamento: | Municipio: | Fecha: 10 Dic 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Maryoris Ciprian | 1030240105 | 29,12,2008 | 14 | F | Indigena | ( ) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Estudiante | 3rensar | | Maryoris C. J |
| 2 | [illegible] | 32298038 | 8,05,1956 | 56 | F | Indigena | ( ) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | [illegible] |
| 3 | Deivi Jesica | 28029905 | 28-05-78 | 45 | F | Indigena | ( ) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Lonera artesanal / artesana | | | [illegible] |
| 4 | Vicenta Ciprian | 32980109 | 31-01-1954 | 69 | F | Indigena | ( ) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | cocinera tradicional | 3217544079 | | [illegible] |
| 5 | Yesenia Romero Ocon | [illegible] | 07-11-85 | 38 | F | | ( ) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero (X) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cocinera | 3153251135 | | Yesenia Romero |
| 6 | Robinson A Lozano | 1052836502 | 22-07-94 | 29 | M | H | ( ) Indigena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero (X) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Oficios Varios | | robinlot1994@hotmail.com. | |

Powered by CamScanner

VIDA

LISTA DE ASISTENCIA
GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA

Departamento: Municipio: Fecha: 10 Dic 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Vanessa Carrillo Díaz | 1104455814 | 04/25/1988 | 35 | Mujer | X | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero (X) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Coordinadora | 3114335585 | [illegible] | [signature] |
| 2 | | | | | | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |
| 3 | | | | | | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |
| 4 | | | | | | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |
| 5 | | | | | | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |
| 6 | | | | | | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | | | |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

**LISTA DE ASISTENCIA**
**GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA**

Departamento: Sucre | Municipio: San Antonio de palmito | Fecha: 11 Dic 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Lesnedis Benitez Padilla | 1100337420 | 21-09-1992 | 31 | F | mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cosmera Tradicional | 3108487940 | Lesnedis92@gmail.com | Lesnedis B. |
| 2 | Onix Haida Padilla Bermudez | 25888690 | 03-12-59 | 63 | F | mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cosmera Tradicional | 3217868850 | | Onix Padilla Ber |
| 3 | Mileidis Santos | 1102334693 | 13-04-2005 | 18 | F | mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | 3204384807 | Mileidis santos@gmail.com | Mileidis S |
| 4 | Yarledys Solano | 1100335434 | 01-09-1989 | 34 | F | mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana | 3108402123 | | Yarledys |
| 5 | Israel Zabaleta Peña | 1100335404 | 30-03-1990 1990 | 33 | M | Hombre | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Agricultor | 3137813433 | elnotorzeno@gmail.com. | |
| 6 | Luz Elena Santero Villadiego | 1100335314 | 19-10-2003 | 16 | F | mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | 3204389057 | | luz santero. |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

# LISTA DE ASISTENCIA
## GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA

Departamento: | Municipio: | Fecha: 11 Dic 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Celenis santero villadiego | 1100338455 | 24-01-1995 | 28 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | cocinera tradicional | 3145865653 | celenis santero 24@gmail.com | celenis |
| 2 | Emilce salcedo sierra | 23030608 | 03-03-81 | 41 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana cosinera tradicional | 3334789933 | Emilcesalcedo7981@gmail.com | Emilce salcedo |
| 3 | Mary Roqueme Cimira | 23030383 | 23-12-80 | 42 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Cocina tradicional Artezana | 3225322016 | maryroqueme23@gmail.com | Mary Roqueme |
| 4 | Senaida de la cruz | 50881198 | 3-09-88 | 36 | F | mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artezana y cocinar tradicio | 3234789948 | | Senaida |
| 5 | Jurladi santero | 1100339004 | 14/07/1993 | 31 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana cosinera tradicio | 3103390478 | | Jurladi |
| 6 | Milida zubiole Tu | 64519630 | 16/1/1973 | 50 | F | MUJER | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artesana cosinera | 3145494 98 | | milidazubiole |

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Cultura

LISTA DE ASISTENCIA
GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA

Departamento: Municipio: Fecha: 11 Dic 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Yelena del Carmen Noble Conde | 23030315 | 16-07-82 | 41 | f | Mujer | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Capitana Líder | 3148535956 | Yelenanoble1982@hotmail.com | Yelena Noble |
| 2 | Domingo Estrada Romero | 23031196 | 17-04-60 | 62 | f | Mujer | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Mujer artesana | 3113946287 | | Domingo |
| 3 | Janine Jiménez León | 39010689 | 22-01-61 | 60 | F | Mujer | (X) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Mujer artesana | 3132947333 | | |
| 4 | Yarleis Hernandez | 1005417872 | 03102-99 | 24 | F | mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | 3238936663 | Ya, Iris | |
| 5 | Danna Flores | 1100334490 | 15-08-2005 | 17 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | | 3023551363 | Dannaflores1408@gmail.com | |
| 6 | Nuris Mejía | 32980190 | 25-12-1965 | 57 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Mujer artesanal | 3103988417 | Nuris Mejía | |

Powered by CamScanner

VIDA Cultura

LISTA DE ASISTENCIA
GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA

Departamento: Municipio: Fecha: 12 Dic 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Género | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Carolina Sierra Salcedo | 1005417852 | 02-02-1997 | 26 | Femenino | Mujer. | (X) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Cosmetóloga Tradicional | 3218005701 | Carolinadejesus950612@gmail.com | |
| 2 | Jaime Solano Reyes | 92413[illegible] | 12-12-79 | 43 | M | Hombre | ( ) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Oficios varios | 3112985108 | | |
| 3 | Eduardo Alberto Cavanillas | 32980250 | 19-03-1960 | 63 | Femenino | Mujer | ( ) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | | | | |
| 4 | Kisterine Zabaleta Clemente | 1100332560 | 23-04-1986 | 37 | F | M | ( ) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Comera tradicional partera y emprededora | 3107276871 | Zabaletakaterine23@gmail.com | |
| 5 | Deinor Peña | 23621905 | 28 MAR 78 | 45 | M | M | ( ) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | Cocinera de Pol - partera y emprendedora | | | |
| 6 | Marjenit Clemente Gunbo | 32980326 | | 55 | F | M | ( ) Indígena<br>( ) Gitano/Rom<br>( ) Raizal<br>( ) Palenquero<br>( ) Negro y Afrodescendiente<br>( ) Discapacidad<br>( ) Campesino<br>( ) Ninguno | cocinera partera | | | |

Powered by CamScanner

VIDA Cultura

LISTA DE ASISTENCIA

GRUPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, MINISTERIO DE CULTURA

Departamento: Municipio: Fecha: 12 Dic 2023

| No. | Nombre del participante | No. Documento de Identidad | Fecha de Nacimiento | Edad | Sexo | Identidad de Genero | Grupo étnico | Oficio, Actividad, Rol | Teléfono/ Celular | Correo electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Virginia Santana Clemente | 1100.340.431 | 26-09-99 | 24 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artezana | 3016484691 | | |
| 2 | Evelvis Solano Santana | 1100.333.719 | 05-2-87 | 36 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artezana | 3201401288 | | Evelvis Rosa |
| 3 | Mar Yoris Cerion Solano | 1030.240705 | 29,12,2008 | 14 | F | Mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Estudiante | | | Mar Yoris |
| 4 | Wendy Paola Uribe | 1065377201 | 16/11/95 | 28 | F | mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | artezana | 3148824567 | | Wendy |
| 5 | Nelly Santero | 32980328 | 05, ene, 1965 | 58 | F | mujer | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero ( ) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Artezana | | | Nelly |
| 6 | Yesenia Romero Con | 1104 440 393 | 07-11-85 | 38 | F | | ( ) Indígena ( ) Gitano/Rom ( ) Raizal ( ) Palenquero (X) Negro y Afrodescendiente ( ) Discapacidad ( ) Campesino ( ) Ninguno | Comercio | 3153251135 | | Yesenia Romero |

Powered by CamScanner
















BOSA
CHIRIBIQUETE


BOSA
CHIRIBIQUETE
Pégate a USME













# AMAZONAS



"Amazonas es gastronomía de frutas particulares como el Camú, copoazu y el aguaje que hacen parte de las recetas locales. Todo ellas con altos valores nutricionales y propiedades medicinales. Así mismo encontrará preparaciones a base de hormigas exótico mojojoy que es apetitoso, no solo solo por su sabor, si no también, por sus propiedades curativas para afecciones respiratorias, la variedad también se evidencia en los pescados. El pirarucú, gamitana, sábalo, arawana, corvina bagre dorado y hasta la temida piraña que frita es un manjar" Francisca Paime Curicó

En el trapecio amazónico, el río Amazonas se erige como el eje central que impulsa el transporte, la comunicación y la propia vida. De esta manera ha moldeado las experiencias de la población Ticuna, inspirando relatos, pensamientos y una gastronomía arraigada tanto en el río Amazonas como en la exuberante selva.



La riqueza cultural de esta comunidad se refleja en una amalgama de conocimientos, oficios y tradiciones, todos plasmados en sus platillos. Aunque la esencia de su culinaria siempre está marcada por ingredientes fundamentales como el payawaru, la yuca, el beju, el plátano, el ñame, el chontaduro, la chicha, el bacú, el boré, así como frutas singulares como el lulo, el asai, el copoazu y el camú, entre otros, que generalmente provienen de las chagras ubicadas en las zonas altas o en las orillas del río.





## Ingredientes :



- ☒ 1 bagre
- ☒ Cúrcuma
- ☒ Sal
- ☒ Ajo, cilantro
- ☒ Pimentón
- ☒ Hojas de plátano
- ☒ Bandeja
- ☒ Parrilla

Receta:

# Patarasca de Bagre Yuta Larangai

## Instrucciones:



* Hierve agua tibia para el pescado
* Mientras limpia el pescado, le sacas las tripas
* Raya la cúrcuma, escúrrela en la bandeja sobre el pescado, ponle sal
* Pica los demás ingredientes
* Envuelve el pescado en las hojas de plátano con todo lo anterior , amárrame y luego a la parrilla por una hora





**DOCUMENTO DE AUTORIZACIÓN DE USO DE DERECHOS DE IMAGEN SOBRE FOTOGRAFÍAS Y FIJACIONES AUDIOVISUALES (VIDEOS) Y AUDIOS PARA UT PRODUCCIONES Y EL MINISTERIO DE LAS ARTES, LAS CULTURAS Y LOS SABERES**

Los suscritos Zita Copete, Mery de Trigos, Zaida Cotes, Luz Dary Cogollo; mayores de edad, en calidad de persona natural, por medio del presente documento otorgo autorización expresa del uso de los derechos de imagen que me reconocen la Constitución, la ley y demás normas concordantes autorizo a UT Producciones y al Ministerio de las Culturas, las artes y los saberes al uso de imagen.

La autorización se regirá por las normas legales aplicables y en particular por las siguientes: Cláusulas:

**PRIMERA.-** Autorización y objeto. Mediante el presente instrumento autorizo a la **UT Producciones y al Ministerio de las Culturas, las artes y los saberes** para que haga el uso y tratamiento de mis derechos de imagen para incluirlos sobre fotografías; procedimientos análogos a la fotografía; producciones Audiovisuales (Videos), entrevistas de audio; así como de los Derechos de Autor; los Derechos Conexos y en general todos aquellos derechos de propiedad intelectual que tengan que ver con el derecho de imagen.

**SEGUNDA.-** Alcance de la autorización. La presente autorización de uso se otorga para ser utilizada en formato o soporte material en ediciones impresas, y se extiende a la utilización en medio electrónico, óptico, magnético, en redes (Intranet e Internet), mensajes de datos o similares y en general para cualquier medio o soporte conocido o por conocer en el futuro. La publicación podrá efectuarse de manera directa o a través de un tercero que se designe para tal fin.

**TERCERA.-** Territorio y exclusividad.- Los derechos aquí autorizados se dan sin limitación geográfica o territorial alguna. De igual forma la autorización de uso aquí establecida no implicará exclusividad, por lo que me reservo el derecho de otorgar autorizaciones de uso similares en los mismos términos en favor de terceros.

**CUARTA.-** Derechos morales. **La UT Producciones y el Ministerio de las Culturas, las artes y los saberes** dará cumplimiento a la normatividad vigente sobre los derechos morales de autor, los cuales seguirán radicados en cabeza de su titular.



**GUSTAVO BUENO ROJAS**
C.C. 16.933.376

Neiva, 29 de diciembre de 2023

Señores
**MINISTERIO DE CULTURA**
Bogotá

Ref: Informe presupuestal **UT SOLUCIONES PRODUCTIVAS**

Con la presente adjunto cuadro con la información de la ejecución presupuestal correspondiente al convenio cuyo objeto es **AUNAR ESFUERZOS HUMANOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA PROMOVER Y FORTALECER LOS ECOSISTEMAS COMUNITARIOS ASOCIADOS A LA ALIMENTACIÓN Y COCINAS TRADICIONALES DE COLOMBIA EN EL MARCO DEL PROGRAMA COCINAS PARA LA PAZ.**

Con respecto a la ejecución del convenio podemos informar esta se encuentra en un avance del 100%, información que puede ser verificada en el cuadro adjunto que hace parte integral de este informe.

Es de anotar que los 9.155.000 correspondientes a la impresión del portafolio se encuentra en elaboración y serán cancelados apenas se nos sean entregados.

Debido al extensivo informe, se puede encontrar en el siguiente link de Google Drive:

https://drive.google.com/drive/folders/1tVYxd2VPXQyqhs1AI4TqtoWw-Tti85LU?usp=drive_link

**VICTOR LIVAN JIMENEZ**
Representante legal UT

# INFORME TÉCNICO FINAL DE SUPERVISIÓN Y ACTA DE RECIBIDO DE LOS PRODUCTOS DEL CONVENIO 4246-2023 UNIÓN TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS

En el marco de la ejecución del convenio 4246-2023 se realiza el análisis técnico y aprobación desde la supervisión técnica por cada uno de los ejes contemplados.

1. Conformar el comité operativo y designar a los representantes de la entidad en dicho Comité y asistir a las reuniones que se programen, aportando los informes de ejecución respectivos y demás anexos informativos solicitados por la Dirección de Patrimonio y Memoria desde el Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ministerio de Cultura.

- Se conformó el comité operativo por tres representantes de la UT y cinco del Ministerio de Cultura. Este comité sesionó 3 veces de manera ordinaria y 3 extraordinaria debido a que en algunas actividades se tuvo inconvenientes con el equipo que se contrató en territorio, pero se realizaron las subsanaciones correspondientes y las actividades se pudieron llevar a cabo.

2. Elaborar conjuntamente con el Ministerio de Cultura, la planeación operativa requerida para la realización de las actividades previstas en el convenio, previa revisión de los documentos técnicos y metodológicos entregados por el Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial y presentarlo para aprobación del Ministerio de Cultura a los 15 días del inicio de ejecución.

- Se realizó la planeación operativa a partir de las indicaciones del Ministerio de las Culturas, las artes y los saberes y de la socialización de los documentos técnicos y metodológicos. Para lo anterior se realizó una reunión con el equipo contratado en territorio para poder contextualizar sobre el objetivo del programa Cocinas para la paz y las fichas a diligenciar.

3. Dar inicio al proyecto con el personal ofertado y evaluado en el proceso competitivo y realizar seguimiento a las actividades inherentes al convenio. En todo caso, cualquier cambio en el personal deberá ser debidamente autorizado por el supervisor del convenio y sólo podrá realizarse para personal que cumpla el mismo perfil de la vacante a proveer.

- Se contrataron las y los profesionales para llevar a cabo cada una de las actividades contempladas en territorio y en el marco de los objetivos del

Programa Cocinas para la paz. Por parte del Ministerio se presentaron las hojas de vida al comité operativo, por parte de la UT la única hoja de vida presentada para el coordinador no cumplió por lo cual se solicitó otra y se procedió a su contratación.

4. Realizar la contratación del equipo mínimo de trabajo que deberá contar con experiencia en patrimonio cultural inmaterial y cocinas tradicionales, requerido para ejecutar y realizar el seguimiento a las actividades inherentes al convenio. Lo anterior previa revisión y aprobación por parte del Ministerio de las hojas de vida de vida y perfiles del equipo.

- Se confirma que el personal contratado para la realización de las acciones en territorio contó con experiencia en Patrimonio cultural y cocinas tradicionales.

5. Adelantar la revisión de los documentos de orientación y demás herramientas conceptuales y metodológicas entregadas por el Ministerio de Cultura en la primera semana luego del cumplimiento de todos los requisitos de formalización del convenio, como insumo para el desarrollo de las acciones que permitan el cumplimiento del objeto y obligaciones contractuales.

- El primero producto entregado por la UT contempló los documentos conceptuales, así como las herramientas metodológicas del Ministerio y a partir de ellos las acciones realizadas en territorio se cumplieron a cabalidad.

6. Para el desarrollo de las actividades, debe disponer de los insumos y suministros de papelería, materiales, equipos, normas de bioseguridad y demás elementos necesarios para la realización de las actividades propias del convenio.

- Debido a las demoras en el primer desembolso, se tuvieron algunas dificultades en ellos insumos y suministros solicitados por el equipo en territorio, sin embargo, la UT apalancó buena parte del recurso que permitió contar con los materiales necesarios y justos para el desarrollo de las actividades.

7. Generar los espacios adecuados y pertinentes con la comunidad priorizada, para el desarrollo de los procesos, de acuerdo con los componentes del convenio y garantizando el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad establecidos por el Gobierno Nacional.

- El equipo contratado en los territorios priorizados, al ser de las mismas ciudades permitió contar con los espacios y equipos necesarios a partir de alianzas institucionales así como con el compromiso de la comunidad.

8. Implementar la metodología establecida por el Ministerio de Cultura para el alcance del objetivo y productos del convenio.

- Se confirma que las profesionales implementaron la metodología suministrada, en especial lo relacionado con la adaptación de las GABAS y de la identificación de preparaciones y espacios para la dinamización de las cocinas tradicionales como ejes de desarrollo, reconciliación y paz.

9. Supervisar y hacer acompañamiento técnico al equipo en territorio, para el esquema y puesta en marcha de las actividades de acuerdo con los componentes y fases del programa Cocinas para la paz.

- El coordinador general fue el encargado de supervisar el acompañamiento técnico al equipo en territorio, manteniendo una comunicación constante con cada profesional. La UT realizó seguimiento a la ejecución de los recursos para las actividades a partir del presupuesto previo presentado por el equipo, así como los resultados después de cada actividad.

10. Realizar según las orientaciones del Ministerio, un encuentro del equipo de trabajo del Programa Cocinas para la paz de 2 días de duración para la planeación y entrega de lineamientos para el desarrollo de las actividades previstas en la ejecución del Programa.

- Se realizó el encuentro del equipo de trabajo para la planeación y entrega de lineamientos. A partir de esta reunión se ajustó el cronograma de actividades debido a que el convenio inició el 25 de septiembre con finalidad el 15 de diciembre. En este encuentro se socializaron los objetivos del programa Cocinas para la paz, así como los procedimientos financieros para la ejecución en territorio.

11. Realizar diálogos de saberes, círculos de la palabra y/o encuentros con las comunidades priorizadas para identificar los ecosistemas comunitarios asociadas a la alimentación y las cocinas tradicionales del territorio, así como alimentos tradicionales prácticas y conocimientos que aporten a una alimentación saludable, al desarrollo sostenible y al fortalecimiento de su cultura alimentaria y culinaria.

- Se realizaron a cabalidad los diálogos de saberes, círculos de la palabra y encuentros con las comunidades de los municipios de: Atlántico (Galapa, Suán); Chocó (Quibdó, Medio San Juan, Bojayá); Sucre (San Antonio de Palmito y San Onofre); Amazonas (Leticia y Puerto Nariño) y La Guajira. Se realizó un total de 15 espacios donde se identificaron saberes, prácticas y dinámicas de las comunidades asociadas a sus cocinas tradicionales y alimentación propia.

12. Realizar la caracterización y sistematización de espacios propios y los ecosistemas alimentarios y culinarios de las comunidades priorizadas y participantes de las actividades donde se generan y fomentan las cocinas tradicionales y son fuente fundamental para la generación de prácticas alimentarias y culinarias propias que aportan a la alimentación saludable donde se identifiquen debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas contemplando aspectos físicos y sociales teniendo en cuenta las especificaciones, metodologías y formatos entregados por el Ministerio de Cultura. A espacios y ecosistemas nos referimos a: cultivos propios, chagras, azoteas, plazas de mercado, restaurantes, mercados campesinos entre otros.

- Se confirma que se realizó la caracterización de los ecosistemas alimentarios y culinarios, así como de algunos de los espacios de las comunidades de Atlántico (Galapa, Suán); Chocó (Quibdó, Medio San Juan, Bojayá); Sucre (San Antonio de Palmito y San Onofre); Amazonas (Leticia y Puerto Nariño) y La Guajira. Aunque el tiempo fue justo para la implementación de las acciones se recibe el informe de caracterización a satisfacción como se evidencia en el siguiente link: B. Informe caracterizacion de necesidades de las iniciativas culinarias UT cocinas por la paz.pdf

13. Realizar la identificación y sistematización de preparaciones, productos, técnicas de cultivo, de preparación, utensilios, formas de consumo, aspectos nutritivos y relación con la biodiversidad entre otras prácticas y conocimientos de la alimentación y cocinas tradicionales de las comunidades beneficiadas y participantes a las actividades que ellas mismas quieran resaltar, rescatar y transmitir por cada territorio y generar el desarrollo de la pieza de divulgación que refleje los resultados según características de cada comunidades.

- Se confirma que se recibe la sistematización de las preparaciones y productos que las comunidades identificaron aportan a su soberanía alimentaria. Se evidencia el producto en: C. Sistematización de preparaciones-Formato.xlsx

14. Diseñar y realizar talleres de cocina en vivo con niñas, niños y jóvenes liderados por cocineras-os tradicionales del territorio que aporten al rescate de preparaciones y reconocimiento de alimentos propios para sensibilizar sobre alimentación saludable y sostenible y se puedan vincular a la alimentación de niños, niñas y jóvenes y en el Programa de Alimentación Escolar.

- En el marco de los encuentros, diálogos de saberes y círculos de la palabra se realizaron talleres de transmisión de saberes con niños, niñas y jóvenes, pero se amplió esta actividad a la realización de un mapeo de

actores clave que aportan a la transmisión, salvaguardia y fomento de la alimentación y cocinas tradicionales de los territorios priorizados. Esto se evidencia en el producto B. Informe caracterización de necesidades de las iniciativas culinarias UT cocinas por la paz.pdf

15. Apoyar la planeación y organización de eventos, congresos, y/o encuentros nacionales e internacionales indicados por el Ministerio de Cultura que permitan la visibilización y posicionamiento de las cocinas tradicionales de Colombia desde el Programa Cocinas para la paz y sus resultados alcanzados en el marco del presente convenio.

- Se confirma el apoyo técnico y financiera para la participación de Colombia en Binómico, en donde participaron más de 30 cocineras y cocineros colombianos. Se apoyó en la organización de la agenda, así como en la adquisición de los productos para las preparaciones en vivo. Adicional se organizó el II Encuentro Nacional de Cocinas tradicionales, en el cual se contó con la participación de cocineras y cocineros de diferentes regiones del país y de esta manera se cumplió con la actividad propuesta, como se evidencia en el siguiente link https://drive.google.com/drive/folders/1w9PsGMPLBv7zV79Pc2AgAO6uO8A4mx7g?usp=sharing

16. Realizar la adaptación de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos con enfoque cultural y territorial según el desarrollo por cada una de las comunidades priorizadas en el marco del programa Cocinas para la paz a partir de la metodología entregada por el Ministerio.

- Teniendo en cuenta el tiempo que se requiere para la adaptación de una Guía Alimentaria Basada en Alimentos y el tiempo de ejecución del convenio, se llegó al acuerdo con la profesional de realizar una aproximación a la adaptación de las guías en cada uno de los departamentos priorizados, por lo cual el documento presentado y aprobado por la supervisión se acerca a la ruta metodológica propuesta para la adaptación de la Guía realizando una identificación de preparaciones y productos a incluir en la alimentación Escolar. D. Guía alimentaria basada en alimentos con enfoque cultural.pdf

17. Diseñar y socializar una o varias Guías Alimentarias Basadas en Alimentos con enfoque cultural y territorial según el desarrollo de las comunidades priorizadas en el marco del programa Cocinas para la paz.

- Se confirma que se aprueba el documento de Guía alimentaria el cual plantea la ruta para la socialización de la aproximación de la GABA con las comunidades. En el documento se evidencia los resultados de talleres de preparaciones en vivo con énfasis en soberanía alimentaria que hace parte de las GABAS.

18. Establecer junto con el Ministerio de Cultura una ruta de articulación con los entes locales y nacionales para el reconocimiento, fortalecimiento y apropiación de la alimentación y cocinas tradicionales, así como de las acciones realizadas en el marco del convenio.

- Se cumplió con esta actividad a partir de la realización de los encuentros, talleres y diálogos de saberes en donde se contó con la participación de entidades, así como en la realización de mapeo de actores.

19. Establecer con las comunidades beneficiadas las temáticas a priorizar para el inicio de la fase de fortalecimiento de capacidades según resultados de la caracterización y sistematización y proceso participativo de cada comunidad.

- En el informe final se establecen las temáticas a priorizar en el fortalecimiento de capacidades dando cumplimiento a esta acción. B. Informe caracterización de necesidades de las iniciativas culinarias UT cocinas por la paz.pdf

20. Implementación de una estrategia de comunicaciones donde se den a conocer los resultados del convenio y que aporte a la sensibilización y reconocimiento de la alimentación y cocinas tradicionales, así como a una alimentación saludable y sostenible desde las prácticas y saberes tradicionales. Lo anterior previa revisión y aprobación por parte de la oficina de Prensa del Ministerio de Cultura y del Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial.

- En conjunto con la oficina de prensa del Ministerio de Cultura, se realizó una estrategia de comunicación en donde a partir de boletines de prensa y redes sociales se dio a conocer el programa Cocinas para la paz, dando por cumplida a cabalidad esta acción.

21. Realización y producción de material audiovisual acorde a cada territorio y teniendo en cuenta las fortalezas de las comunidades donde se evidencie el proceso de las comunidades beneficiadas relacionado las actividades realizadas en el marco del convenio. Lo anterior previa revisión y aprobación por parte de la oficina de Prensa del Ministerio de Cultura y del Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial.

- Se recibe a cabalidad el material audiovisual realizado por la UT, siendo estos productos parte de su contrapartida. Adicional se aprueba la publicación del profesional relacionada con el Auténtico sabor caleño como se evidencia en el siguiente link: https://drive.google.com/drive/folders/1lItchrCP5O_Muiaiz_MHNohQWJ86374j?usp=share_link

22. Entregar de manera mensual un reporte de beneficiarios de los encuentros realizados que incluya resultados y avance de los procesos y demás información que se requiera en el desarrollo del Programa de acuerdo a los lineamientos, formatos y herramientas aportados por el Ministerio.

- Se recibieron cabalidad los listados de asistencia y sistematización de los encuentros realizados, como se evidencia en los siguientes links: E. SISTEMATIZACION PARTICIPANTES EN LAS JORNADAS.xlsx

| CARPETA | LINK |
|---|---|
| AMAZONAS | https://drive.google.com/drive/folders/11gHMWAdD2Q5bAdQ4Slhs8r7nu0sD8XvE?usp=share_link |
| CHOCÓ | https://drive.google.com/drive/folders/18VCoagxbG3GfSKcOUyADn5H_6baHRaWM?usp=sharing |
| ATLANTICO | https://drive.google.com/drive/folders/19DPx9KgNkf5A2fC9UJanraqbTxLQdmdI?usp=share_link |
| SUCRE | https://drive.google.com/drive/folders/1Y-1oH5GvLL2DEvwYrI56HJruTSVxbjln?usp=share_link |
| GUAVIARE | https://drive.google.com/drive/folders/1wC_Mpd35xm-NqZhan6uioAQf8BADxtK3?usp=share_link |
| EDITORIAL | https://drive.google.com/drive/folders/1lItchrCP5O_Muiaiz_MHNohQWJ86374j?usp=share_link |
| JESUS TURISMO 1 | https://drive.google.com/drive/folders/1ZwxVOpgnFjYQ45GDAjqmErP67oWHPbmO?usp=drive_link |
| ALEJANDRA TURISMO 2 | https://drive.google.com/drive/folders/1nV8ssL0shf1albTupS8cq97eLGucI5g0?usp=drive_link |
| YEISON TURISMO 3 | https://drive.google.com/drive/folders/1LVOjldOw-Gs4e9BFxyCj5e3bDmzVKH5x?usp=drive_link |
| PROFESIONAL NUTRICION | https://drive.google.com/drive/folders/1Hcd5FgMjwlxl_0RDwFHD3u-sT9S-DrA_?usp=sharing |
| BINÓMICO | https://drive.google.com/drive/folders/1w9PsGMPLBv7zV79Pc2AgAO6uO8A4mx7g?usp=sharing |

23. Garantizar que todas las piezas de divulgación elaboradas incluyan los logos del Ministerio de Cultura previa aprobación de dicha entidad.

- Se confirma que todas las piezas de divulgación incluyeron los logos del Ministerio y de las entidades aliadas y se contó con la aprobación de dicho material de divulgación.

24. Garantizar el registro fotográfico y audiovisual, así como su edición, de las actividades del programa en cada uno de los territorios priorizados acordado con el Ministerio de Cultura.

- Se recibe a cabalidad el material audiovisual realizado por la UT, siendo estos productos parte de su contrapartida. Adicional se aprueba la publicación del profesional relacionada con el Auténtico sabor caleño como se evidencia en el siguiente link: https://drive.google.com/drive/folders/1lItchrCP5O_Muiaiz_MHNohQWJ86374j?usp=share_link

25. Durante la implementación del programa se recomienda realizar articulación con entidades y/o organizaciones aquellas que tengan relación en el marco del Objeto del convenio, que se encuentren en territorio y que se permita acceder a las comunidades.

- En el marco de la implementación de las acciones en territorio cada una de las profesionales realizó reuniones y visitas a entidades locales y organización para dar a conocer el Programa Cocinas para la paz. Esto se evidencia en los informes de cada una de las profesionales.

| CARPETA | LINK |
|---|---|
| AMAZONAS | https://drive.google.com/drive/folders/11gHMWAdD2Q5bAdQ4Slhs8r7nu0sD8XvE?usp=share_link |
| CHOCÓ | https://drive.google.com/drive/folders/18VCoagxbG3GfSKcOUyADn5H_6baHRaWM?usp=sharing |
| ATLANTICO | https://drive.google.com/drive/folders/19DPx9KgNkf5A2fC9UJanraqbTxLQdmdI?usp=share_link |
| SUCRE | https://drive.google.com/drive/folders/1Y-1oH5GvLL2DEvwYrI56HJruTSVxbjln?usp=share_link |
| GUAVIARE | https://drive.google.com/drive/folders/1wC_Mpd35xm-NqZhan6uioAQf8BADxtK3?usp=share_link |
| EDITORIAL | https://drive.google.com/drive/folders/1lItchrCP5O_Muiaiz_MHNohQWJ86374j?usp=share_link |
| JESUS TURISMO 1 | https://drive.google.com/drive/folders/1ZwxVOpgnFjYQ45GDAjqmErP67oWHPbmO?usp=drive_link |
| ALEJANDRA TURISMO 2 | https://drive.google.com/drive/folders/1nV8ssL0shf1albTupS8cq97eLGucI5g0?usp=drive_link |
| YEISON TURISMO 3 | https://drive.google.com/drive/folders/1LVOjldOw-Gs4e9BFxyCj5e3bDmzVKH5x?usp=drive_link |
| PROFESIONAL NUTRICION | https://drive.google.com/drive/folders/1Hcd5FgMjwlxl_0RDwFHD3u-sT9S-DrA_?usp=sharing |
| BINÓMICO | https://drive.google.com/drive/folders/1w9PsGMPLBv7zV79Pc2AgAO6uO8A4mx7g?usp=sharing |

26. Diseñar un instrumento de evaluación de las acciones del programa en cuanto a su finalidad, su función, su extensión, los aliados, participante, equipo y el momento, para lo cual se deberá implementar: la autoevaluación, la co-evaluación y la heteroevaluación.

- Se confirma aprobación del diseño del instrumento de evaluación y la implementación del mismo, como se evidencia en el siguiente link: i. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE UN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE LAS ACCIONES DEL PROGRAMA COCINAS PARA LA PAZ.pdf

27. Para cualquier actividad en la que se suministren alimentos, se dispondrá de alimentación propia de la región, buscando apoyar la economía local y propia teniendo en cuenta la seguridad y soberanía alimentaria de los participantes.

- Se confirma que en las actividades realizadas en territorio los alimentos brindados fueron de la misma comunidad beneficiada a partir de la identificación de las iniciativas y emprendimientos que podían ofrecer este servicio. Lo anterior se evidencia en los soportes de pagos realizados.

28. Diseñar una metodología que incluya talleres, asesorías y actividades prácticas para el desarrollo de habilidades en la creación y gestión de acciones de turismo cultural vinculadas a las cocinas tradicionales en tres territorios específicos.

- Se confirma la aprobación de la metodología diseñada para la realización de talleres de turismo cultural que aportará al fortalecimiento de iniciativas de coconas tradicionales en los territorios de: Amazonas (Puerto Nariño); La Guajira (Riohacha) y Sucre (San Antonio de Palmito)

29. Diseño, planificación y soportes para realizar un piloto de tres rutas temáticas asociadas a las cocinas tradicionales en los territorios seleccionados, que promuevan la sostenibilidad y el respeto a la cultura local.

- Se diseñaron tres rutas temáticas de turismo culinario en Amazonas (Puerto Nariño); La Guajira (Riohacha) y Sucre (San Antonio de Palmito), las cuales quedan aprobadas por la supervisión.

30. Implementación de la metodología y las rutas diseñadas, incluyendo la coordinación con actores locales, la logística y la gestión de recursos necesarios para garantizar el éxito de la ejecución en los tres territorios.

31. Desarrollo de un plan integral y un cronograma que abarque todas las actividades de turismo cultural del proyecto, incluyendo la metodología,

los talleres, asesorías, el diseño de rutas y la implementación en los territorios seleccionados.

- Se confirma que se llevaron a cabo 6 talleres de Turismo Cultural con la metodología aprobada lo que permitió el diseño de rutas y la visibilización de iniciativas de los territorios priorizados.

32. Apoyo el en diseño e impresión de 30 portafolios de cocinas tradicionales, en el marco de las acciones contempladas de turismo cultural implementadas en el proyecto.

- Se diseñaron e imprimieron los 30 de 30 portafolios de cocinas tradicionales, en el marco de las acciones contempladas de turismo cultural, los cuales cuenta con la aprobación de la supervisión.

A partir de lo anterior, la supervisión se permite confirmar el recibido y aprobación de los siguientes productos establecidos en el convenio 4246-2023, los cuales se encuentran en el siguientes link: Productos

a. Informe final de actividades con los respectivos soportes y evidencias a cada una de las actividades realizadas.
b. Sistematización de la caracterización de los ecosistemas alimentarios y culinarios de las comunidades beneficiadas donde se identifiquen debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas contemplando aspectos físicos y sociales.
c. Sistematización de preparaciones, productos, técnicas de cultivo, de preparación, utensilios, formas de consumo y aspectos nutritivos que la comunidad participante a las actividades desea rescatar, visibilizar y transmitir a partir de la ficha suministrada por el Ministerio de Cultura. En lo relacionado a las preparaciones estas deben quedar registradas en la plataforma gastroherencia.mincultura.gov.co
b. Guía y/o guías Alimentarias Basadas en Alimentos con enfoque cultural y territorial socializadas y aprobadas por las comunidades priorizadas y entidades del territorio competentes en el tema alimentario (ICBF, MinSalud, MinEducación, Programa de Alimentación Escolar)
c. Base de datos sistematizada de los participantes beneficiados donde se evidencie el número de actividades y/o jornadas en las que participó. Lo anterior teniendo como soportes los listados de asistencia a las actividades escaneados.
d. Publicaciones digitales y/o impresas (cartillas y/o libros entre otros) de los resultados del proceso donde se evidencien historias de vida de las y los portadores de la tradición alimentaria y culinaria, los productos y preparaciones tradicionales de las comunidades que aportan a la alimentación saludable y sostenible, los ecosistemas alimentarios y comunitarios identificados, calendarios ecológicos y demás información que aporte al reconocimiento de la cultura culinaria en cada uno de los territorios priorizados en el marco del presente convenio.

e. Material de divulgación de los encuentros y eventos de presentación de resultados y acciones de visibilización del Programa Cocinas para la paz en el marco del convenio.
f. Una propuesta de dotación y mejoramiento de espacios vivos donde las comunidades ponen en práctica sus saberes y conocimientos asociados a los ecosistemas alimentarios y culinarios y que se han convertido en parte de su trabajo y sostenibilidad familiar y comunitaria. Lo anterior a partir de la caracterización realizada y acorde a las necesidades de las comunidades priorizando las economías propias.
g. Análisis de los resultados del instrumento de evaluación de las acciones del programa en cuanto a su finalidad, su función, su extensión, los agentes y el momento.
h. Autorizaciones de la comunidad para la realización de entrevistas y productos comunicativos.
h. Informe de ejecución presupuestal de acuerdo con los desembolsos establecidos o en el momento que la supervisión lo requiera.
i. Un documento que incluya la metodología de fortalecimiento de turismo cultural a cocineros tradicionales, con sus respectivos talleres, asesorías y actividades prácticas.
j. Un documento que presente el diseño y planificación de las tres rutas temáticas asociadas a las cocinas tradicionales en los territorios seleccionados.
k. Un informe que describa el proceso de implementación de la metodología y las rutas, junto con los resultados de seguimiento y evaluación del proyecto, incluyendo indicadores de éxito, áreas de mejora y recomendaciones para futuras implementaciones.
l. Un conjunto de documentos y registros que detallen la metodología aplicada, los aprendizajes obtenidos, las lecciones aprendidas y las recomendaciones para futuras versiones del proyecto, así como informes periódicos presentados a las partes interesadas.
m. Entrega de 30 portafolios de cocinas tradicionales impresos a cocineras y cocineros tradicionales, en el marco de las acciones contempladas de turismo cultural del proyecto.

OPORTUNIDADES

- Se reconoce que la UT Soluciones Productivas apalancó la mayoría de las actividades con recurso propio mientras los desembolsos del Ministerio de Cultura se hacían efectivos.

DIFICULTADES

- Se tuvieron contratiempos a nivel de tiempos de implementación de las actividades lo que conllevó a ajustar el cronograma de acciones en territorio, pero se cumplieron con las metas establecidas.
- Se tuvieron dificultades a nivel de comunicación con la UT, debido a que una de las personas que integraba el equipo por parte de ellos manifestó

en varias oportunidades querer tener ganancias adicionales del recursos del Ministerio para su benefició, lo que llevó dejar por escrito y en grabaciones que si llegase a quedar un excedente del recurso del Ministerio este se tendría que reintegrar al tesoro nacional y que ellos como socios de un convenio de asociación no podrían quedar con recursos del Ministerio. Lo anterior hizo que el representante legal retirara del equipo a dicha persona. A partir de ello se logró tener una mejor comunicación y ejecución del presupuesto.

- Se recomienda a la oficina de contratos del Ministerio de Cultura, establecer un mayor control de las asociaciones que se presentan en este tipo de procesos, ya que esta UT ganó el proceso por colocar el 30% de la contrapartida en efectivo y no pidieron detallar en que acciones se aportaría dicha contrapartida y eso no permitió evidencia el costo-beneficio para el convenio y las comunidades hasta que se firmó el convenio.

Frente a lo anterior confirmamos cumplimiento a cabalidad de las obligaciones y productos establecidos en el convenio en mención.

Sandra J. Amézquita P.

SANDRA AMÉZQUITA
Coordinadora Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial
Dirección de Patrimonio y Memoria

Proyectó: Mónica Pulido Villamarín, asesora Grupo Patrimonio Cultural Inmaterial.

Espacio para
Logo Corporativo

**UNION TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS**
NIT 901.737.692-9
Cl 17 8 09
Tel: (608) 3123584934
Neiva - Colombia
elkim.suarez@gmail.com

Factura electrÃ³nica de venta
**No. FE 6**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Señores** | MINISTERIO DE LAS CULTURAS,LAS ARTES Y LOS SABERES | | |
| **NIT** | 830.034.348-5 | **Teléfono** | (601) 3424100 - Ext. 000 |
| **Dirección** | Calle 9 8-31 | **Ciudad** | Bogotá - Colombia |

| **Fecha y hora Factura** | |
|---|---|
| **Generación** | 28/12/2023, 16:57 |
| **Expedición** | 28/12/2023, 16:57 |
| **Vencimiento** | 28/12/2023 |

| Ítem | Descripción | Cantidad | Vr. Total |
|---|---|---|---|
| 1 | Tercer desembolso del 20% del convenio cuyo objeto es AUNAR ESFUERZOS HUMANOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA PROMOVER Y FORTALECER LOS ECOSISTEMAS COMUNITARIOS ASOCIADOS A LA ALIMENTACIÓN Y COCINAS TRADICIONALES DE COLOMBIA EN EL MARCO DEL PROGRAMA COCINAS PARA LA PAZ | 1.00 | 123,000,000.00 |

**Total items:** 1

**Valor en Letras:**
Ciento veintitres millones de pesos m/cte

| | |
|---|---|
| **Total Bruto** | 123,000,000.00 |
| **Total a Pagar** | **123,000,000.00** |

**Condiciones de Pago:**
Otros $ 123,000,000.00

**Observaciones:**

**Porcentaje de participación de los miembros:**

UNION TEMPORAL SOLUCIONES PRODUCTIVAS - NIT 901.737.692 - 100%

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización 18764057807491 aprobado en 20231010 prefijo FE desde el número 1 al 100 Vigencia: 12 Meses Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 9499 Actividades de otras asociaciones n.c.p. Tarifa
**CUFE:** 32dd5a364d727dcc877b20e40eebfeefc8d2d19d9c9d3aabfbd67e219b249ea76be8ab112b3ff173966c9442d6bc584b

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML