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