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