Museo Nacional de Colombia

Convenio 937-26
MRN

LA DIRECTORA (E) DEL MUSEO NACIONAL DE COLOMBIA

HACE CONSTAR QUE

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

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

Se expide en Bogotá, D.C. a los treinta (31) días del mes de mayo de 2026.

Atentamente,

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

PAOLA CAMARGO GONZÁLEZ
Asesora de la dirección
Museo Nacional de Colombia

CUENTA DE COBRO N° 002-2026

CORPORACIÓN DE DESARROLLO SOCIAL ELITE-CORPOELITE

NIT 900.347.030-6

DEBE A:

María José Martínez Castro

CEDULA N°1143414859 Expedida en Cartagena

La suma de **Ochocientos cincuenta y ocho mil ochocientos veinte pesos MCTE ($858.820 pesos), i**ncluidos todos los impuestos a que haya lugar.

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

Entidad Bancaria: Bancolombia
Cuenta Ahorros: 91220228377

Bogotá, 31 de mayo del 2026



María José Martínez Castro
CC 1143414859
Celular 300 7524781

Casa Museo Rafael Núñez

CARTAGENA DE INDIAS
INFORME DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES

Talleristas/artista/gestor cultural:
Objeto de O.D.S: Objeto de O.D.S: “Contratar los servicios para realizar cuatro talleres sobre alimentos racializados en el marco del proyecto “NARRATIVAS AFROCENTRADAS Y TRANSVERSALES” dirigido a estudiantes, investigadores, gestores culturales y población local en general interesada en temas de cultura alimentaria, memoria, género, racismo y saberes tradicionales”
Numero de Orden de Servicios: N°048-2026
Título de la Actividad:

- Taller de semillas: Raíces y saberes
- Taller de cocina: Entre dulces

Fecha: martes 12 de mayo y viernes 15 de mayo de 2026
Hora: 4:00 pm y 3:00 pm respectivamente
Lugar: Casa Museo Rafael Núñez

GRUPO ETARIO PARTICIPANTES	Niños/as (x) / adolescentes (x) / jóvenes (x) / Adultos (x) / adultos mayores (x)
NÚMERO TOTAL DE ASISTENTES	35 asistentes
Metodología / Descripción de la ejecución del taller	
Los talleres se realizaron en modalidad presencial en la Casa Museo Rafael Núñez. Ambos espacios contaron con una metodología participativa cuyo principal objetivo fue intercambiar, construir y analizar los saberes asociados a la comida y a las semillas locales. La metodología se desarrolló a partir de la muestra de alimentos y semillas tradicionales que actualmente corren el riesgo de desaparecer y que, además, están atravesados por cuestiones de raza y clase. Esto permitió explorar con los participantes la manera en que los alimentos llevan consigo historias de resistencia, pero también de dolor, violencia y segregación. En estos espacios participaron invitados expertos y matronas locales, cuyas narraciones, experiencias y conocimientos permitieron profundizar en temas relacionados con la cocina como escenario de cuidado, trabajo, memoria histórica, resistencia cultural e identidad afrodescendiente. A través de sus voces, se reconocieron tanto los aportes sociales y culturales de las prácticas culinarias tradicionales como los desafíos estructurales que enfrentan quienes las sostienen. La dinámica favoreció un intercambio abierto entre saberes académicos, comunitarios y ancestrales, conectando dimensiones sociales, económicas,	

políticas y culturales vinculadas a la alimentación. Finalmente, cada encuentro culminó con una conversación participativa mediante preguntas e intervenciones del público.

El primer taller se desarrolló como un espacio participativo y conversacional en torno a las semillas locales y los saberes asociados a ellas. El encuentro contó con la participación de representantes de instituciones culturales y académicas, entre ellos integrantes del Banco de la República, antropólogos, docentes y ciudadanos de distintos perfiles. La metodología estuvo centrada en la interacción directa con una muestra de semillas tradicionales expuestas en el espacio, permitiendo que los participantes compartieran recuerdos, conocimientos, experiencias y significados asociados a las semillas desde sus propias trayectorias de vida. A través de la conversación colectiva, la observación y el intercambio de memorias y relatos, el taller buscó reflexionar sobre la relación entre semillas, memoria, territorio y soberanía alimentaria.

El segundo taller estuvo centrado en la elaboración colectiva de un alimento tradicional y contó con la participación de la matrona Evelia Martínez. El espacio se desarrolló como un taller de cocina participativo en el que los asistentes aprendieron la preparación de la bola de tamarindo, un dulce típico de la región asociado históricamente a prácticas de conservación de alimentos en comunidades afrodescendientes. A partir de la preparación de la receta, se generó una conversación en torno a los saberes culinarios tradicionales, los retos para su transmisión y preservación, las condiciones sociales y económicas que enfrentan las mujeres del Portal de los Dulces y las desigualdades estructurales que atraviesan estos oficios y patrimonios vivos de la ciudad.

¿Qué se logró con el taller?

El **Taller de semillas: Raíces y saberes** permitió generar un espacio de encuentro e intercambio comunitario alrededor de las semillas tradicionales y los saberes alimentarios locales. Los participantes interactuaron activamente con la muestra de semillas, acercándose a observarlas, tocarlas y compartir emociones, recuerdos y experiencias personales vinculadas a ellas. Este ejercicio facilitó la construcción colectiva de memorias asociadas a los alimentos, las prácticas culinarias y las relaciones familiares y comunitarias atravesadas por las semillas.

Durante el espacio surgieron relatos sobre recetas tradicionales y experiencias familiares vinculadas a ciertos alimentos. Por ejemplo, una de las participantes recordó las semillas de guandú a partir de una preparación que realizaba su abuela llamada “monoloco”, lo que permitió abrir conversaciones sobre transmisión intergeneracional de saberes y memoria culinaria. Asimismo, algunos asistentes compartieron semillas que llevaban consigo, ampliando el intercambio de conocimientos y experiencias alrededor de los alimentos y el territorio.

El taller también permitió identificar el interés de los asistentes por fortalecer espacios comunitarios de diálogo en torno a la soberanía y seguridad alimentaria

en Cartagena. Los participantes resaltaron la importancia de este tipo de escenarios para tejer comunidad, reconocer los saberes locales y reflexionar colectivamente sobre la conservación de semillas y alimentos tradicionales en la ciudad.

Por su parte, el **Taller de cocina: Entre dulces**, permitió generar un espacio de intercambio intergeneracional y de reconocimiento de los saberes culinarios tradicionales asociados a las mujeres del Portal de los Dulces de Cartagena. A través de la preparación colectiva de la bola de tamarindo, los participantes no solo aprendieron una receta típica de la región, sino también las prácticas históricas de conservación de alimentos desarrolladas por comunidades afrodescendientes, como el uso del azúcar para preservar la pulpa de las frutas.

El espacio facilitó conversaciones sobre la importancia cultural, histórica y económica de los alimentos tradicionales y permitió evidenciar las dificultades que enfrentan las mujeres portadoras de estos saberes para garantizar su preservación y sostenibilidad. Entre las discusiones surgieron reflexiones sobre las desigualdades estructurales que limitan el acceso de las matronas a convocatorias, recursos y procesos de fortalecimiento económico, así como sobre los riesgos de extracción de conocimientos tradicionales por parte de terceros.

Asimismo, el taller permitió reconocer al Portal de los Dulces como un patrimonio vivo de la ciudad que, pese a su relevancia histórica y cultural, no ha contado con un acompañamiento institucional sostenido. También se identificó la existencia de una red económica y comunitaria más amplia alrededor de la producción de dulces tradicionales, en la que participan distintas familias y generaciones dedicadas históricamente a estos oficios.

Finalmente, el espacio permitió problematizar las tensiones existentes entre las formas tradicionales de producción alimentaria y los estándares contemporáneos de producción gastronómica, resaltando la importancia de valorar los contextos locales, las prácticas artesanales y las realidades materiales de las mujeres que sostienen estos saberes culinarios.

Observaciones relacionadas con la participación y respuesta del público.

La participación del público en ambos talleres fue activa y reflexiva, permitiendo la construcción de diálogos horizontales entre asistentes provenientes de distintos ámbitos académicos, institucionales y comunitarios. Los participantes compartieron experiencias personales, recuerdos familiares y conocimientos asociados a las semillas, los alimentos tradicionales y las prácticas culinarias locales, interactuando constantemente con las muestras y las actividades desarrolladas durante los espacios. Asimismo, se evidenció un alto interés por discutir temas relacionados con la preservación de saberes tradicionales, la soberanía y seguridad alimentaria, el

papel de las mujeres portadoras de estos conocimientos y las desigualdades estructurales que atraviesan estos patrimonios culturales. Al finalizar los talleres, varios asistentes destacaron la importancia de continuar promoviendo este tipo de encuentros en Cartagena, resaltando su capacidad para fortalecer el tejido comunitario, generar reflexión colectiva y visibilizar los saberes locales.

Soportes/ fotos y/ o listados de asistencia











Fotos del 12 de mayo











Fotos del 15 de mayo, última actividad.

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

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

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