Museo Nacional de Colombia

Convenio 937-26
MAN

LA DIRECTORA (E) DEL MUSEO NACIONAL DE COLOMBIA

HACE CONSTAR QUE

María Paula Navaz Alarcón, identificada con cédula de ciudadanía No. **52697994**, **viene cumpliendo** a satisfacción con el objeto y obligaciones de la Orden de Prestación de Servicios CMC **O937 N° 083-2026 -** cuyo objeto es "Prestar servicios para el diseño y ejecución de un proceso de nueve (9) encuentros de "Los sabores de la huerta: recetas conversadas" en la CMAN, orientados a la investigación histórica de recetas y productos propios de la región, así como a la preparación práctica de los platos resultantes de dicha investigación. Estos encuentros se realizarán uno por mes, durante los meses de abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre, octubre y noviembre, diciembre de 2026. "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 **un millón cuatrocientos mil pesos M/L ($1.400.000)**, correspondiente al **segundo pago de 9**. Tras previa verificación del cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de seguridad social integral (salud y pensión), parafiscales y demás normatividad aplicable vigente

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

Atentamente,

Katia Cecilia González Martínez
Directora (e)
Museo Nacional de Colombia

Paola Camargo González
Apoyo a la supervisión
Asesora de la dirección

CUENTA DE COBRO N° 002-2026

CORPORACIÓN DE DESARROLLO SOCIAL ELITE-CORPOELITE

NIT 900.347.030-6

DEBE A:

María Paula Navaz Alarcón

CEDULA N°52697994 Expedida en Bogotá D.C.

La suma de **un millón cuatrocientos mil pesos M/L ($1.400.000), i**ncluidos todos los impuestos a que haya lugar.

Por concepto de: segundo pago de 9 del contrato No **083-2026**, cuyo objeto es "Prestar servicios para el diseño y ejecución de un proceso de nueve (9) encuentros de "Los sabores de la huerta: recetas conversadas" en la CMAN, orientados a la investigación histórica de recetas y productos propios de la región, así como a la preparación práctica de los platos resultantes de dicha investigación.

Estos encuentros se realizarán uno por mes, durante los meses de abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre, octubre y noviembre, diciembre de 2026."

Entidad Bancaria: Banco Bancolombia
Cuenta Ahorros: No.24149723848

Bogotá, 31 de mayo 2026



María Paula Navaz Alarcón
CC 52697994
Celular 3003210505

INFORME DE EJECUCIÓN

ORDEN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No 083-2026

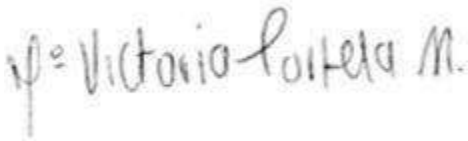
CONTRATISTA:	**María Paula Navas Alarcón**
CONTRATO DE SERVICIOS:	Orden de Prestación de Servicios **CMC** O**937 N° 083-2026.** suscrito entre la **CORPORACIÓN DE DESARROLLO SOCIAL ELITE – CORPOELITE** y María Paula Navas Alarcón
OBJETO:	Prestar servicios para el diseño y ejecución de un proceso de nueve (9) encuentros de "Los sabores de la huerta: recetas conversadas" en la CMAN, orientados a la investigación histórica de recetas y productos propios de la región, así como a la preparación práctica de los platos resultantes de dicha investigación. Estos encuentros se realizarán dos por mes, durante los meses de abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre, octubre y noviembre, diciembre de 2026.
DURACIÓN TOTAL:	Del 09 de abril al 31 de diciembre de 2026
PERIODO DEL INFORME:	Del 01 al 31 de mayo de 2026

TERMINOS DE REFERENCIA	
OBLIGACIONES DEL CONTRATO DE SERVICIOS	**AVANCES**
1. Realizar 18 encuentros los encuentros de las recetas conversadas cada uno de dos horas en los meses de abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre, con la comunidad de Villa de Leyva.	**Fecha de la actividad:** 15 de mayo de 2026. **Hora:** 11:00 a.m. a 1:00 p.m. **Sede:** Casa Museo Antonio Nariño (CMAN). **Nombre de la Actividad:** Presentación / Encuentro de "Los sabores de la huerta: recetas conversadas / Juan de Castellanos". El 15 de mayo de 2026 se ejecutó el segundo encuentro de Recetas Conversadas, el cual inició a las 11:00 AM con una duración de dos horas. El montaje de este evento se inició con dos horas de anticipación, desde las 9:00 a.m.. En esta sesión se abordó el tema histórico: Juan de Castellanos.
2. Gestionar la convocatoria y participación del público en las actividades relacionadas con los 18 encuentros que se desarrollarán en el museo.	Se logró una importante convocatoria de la comunidad y del público a través de la difusión en redes y grupos tanto del Museo como personales, contando adicionalmente con el registro y participación de usuarios como Clara Sotelo.
3. Suministrar los materiales que requiera para la realización de cada uno de los encuentros de las recetas conversadas.	Se suministraron los materiales equivalentes a la preparación y servicio de la degustación gastronómica orientada a más de 20 personas. La logística incluyó el uso de samovares, bandejas, fuentes, cubiertos, mesas y manteles.

	Se garantizaron todos los insumos alimentarios requeridos para la degustación colectiva del encuentro, que incluyó: taque encurtido, pollo de rastrojo y papas saladas con cuajada.
4. Entregar en PDF las memorias e investigación de cada uno de los temas tratados y el proceso de la preparación de los alimentos mencionados en cada sesión.	Se recopiló el sustento documental e histórico correspondiente al tema de Juan de Castellanos y el registro del proceso de preparación de los alimentos tradicionales para la entrega de las memorias en formato PDF.
5. Apoyar en el registro fotográfico, listas de asistencia y evaluación de la actividad.	Se consolidó el registro fotográfico de la logística y el servicio de alimentos. Asimismo, se gestionó la aplicación de los formatos oficiales de Evaluación de Calidad (Código: F-MNC-041), donde los usuarios calificaron la atención como Excelente, destacando la dinámica como "versa, sabia" y describiendo el encuentro como pedagógico, ilustrativo, enriquecedor, delicioso y poético.
6. Entregar informe final para pago con las evidencias necesarias	Anexo



María Paula Navas Alarcón
Contratista



María Victoria Portela Montoya
Líder Museológica













Culturas

CONTROL DE ASISTENCIA

Código: F-MNC-097
Versión: 0
Fecha: 14 DE MAYO DE 2024

☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reservado

FECHA: 15 de mayo 2026 RESPONSABLE: María Paula Navas - Tina Alarcón SEDE: Casa Museo Antonio Nariño

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Los sabores de la huerta 1° Encuentro de recetas convencidas y equivocadas. Barrio de Castellana # TOTAL PARTICIPANTES

#	NOMBRE (opcional)	MUNICIPIO / LOCALIDAD DE RESIDENCIA	CONTACTO (opcional)	EDAD	GÉNERO* (marcar con x)					GRUPO ÉTNICO* (marcar con x)				GRUPO POBLACIONAL* (marcar con x)						Sesiones (solo para procesos)				
					Femenino	Masculino	Transgénero	No binario	Otro	Indígena	Afro**	Rrom	Raizal Archipiélago de San Andrés***	Persona con discapacidad	Campesino(a)	LGBTIQ+	Víctima del conflicto armado	Habitante de/en calle	Migrante	1	2	3	4	5
1	Clara Sotelo	Centro	Correo: clara.sotelo@gmail.com Teléfono:	53	X																			
2	Johana Romero López	Arabuco	Correo: johana.vis@hotmail.com Teléfono: 3163180211	34	X																			
3	Luisa Fda. Luna G.	Villa de Leyva	Correo: Teléfono: 3174966094	42	X																			
4	Cristina Rodríguez	Verada Monquirá	Correo: titiagosto@gmail.com Teléfono: 3103376057	63	X																			
5	Amparo Gómez	V. Monquirá	Correo: titiagosto@gmail.com Teléfono: 315 3120969	88	X																			
6	[illegible]	V/ Leyva	Correo: Teléfono: 3124538745	74	X																			
7	Mary Simpso	V/ Leyva	Correo: Teléfono: 3504173608	66	X																			
8	Luz Stella Saavedra	V/ Leyva	Correo: Teléfono: 3107681177	52	X																			
9	[illegible] (Joaquín Luna Ramírez)	V. de Leyva	Correo: Teléfono:	5		X																		
10	Julián E. Ramírez	V. de Leyva	Correo: jeramirez@rural.edu.co Teléfono: 3193884528	40		X																		
11	Argenis Escobar Otálvaro	V. Leyva	Correo: argisescobar@gmail.com Teléfono: 3134008561	56	X																			
12	JORGE A. RODRIGUEZ G	BOGOTÁ	Correo: jr.herbal@gmail.com Teléfono: 323 810 80 43	62		✓																		
13	Elena Osorio	V. de Leyva	Correo: Teléfono: 321-668-1150	67	✓																			
14	Johana Torres Alvarez	V. de Leyva	Correo: mesabierta.cocina@gmail.com Teléfono: 3203080074	34	✓											✓				●				
15	Clara Sánchez M	V. de Leyva	Correo: Clarajazmin@yahoo.com Teléfono: 3163518905		✓																			
16	Tatiana Gómez	V. de Leyva	Correo: tatayomo@gmail.com Teléfono: 3137423467		✓																			
17	Laura Mendoza	V. de L.	Correo: Teléfono: 3192280679	56	✓																			
18	YULY GONZÁLEZ	BOGOTÁ	Correo: yuly.gonzalez@hotmail.com Teléfono: 3175320669	39	X																			
19	Sofía Cortés	V/ Jun	Correo: Teléfono:	26	✓																			
20	Andrea Nieto	V. Leyva	Correo: Teléfono:	32	✓																			

**Afro: corresponde a Afrodescendiente, Afrocolombiano(a), comunidades negras, Palenqueros(as) de San Basilio. ***Etnia Raizal del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

*Es de caracter facultativo las respuestas que versen sobre datos sensibles (Art. 5 Ley 1581 de 2012), al registrarlos autoriza expresamente su tratamiento.

Autorizo al Ministerio de Cultura para dar tratamiento de mis datos personales aqui registrados, conforme a la Ley 1581 de 2012 y a la Politica de Tratamiento de Datos Personales, con la finalidad de efectuar las funciones propias y procedentes de la Entidad. Consulte nuestra politica de tratamiento en la página **www.mincultura.gov.co**

Culturas

CONTROL DE ASISTENCI

Código: F-MNC-037
Versión: 01
Fecha: 14 DE MAYO DE 2021

☒ Público ☐ Clasificado ☐ Reservado

FECHA: 15 de mayo 2026 RESPONSABLE: Maria Paula Nuñez Ana Maria SEDE: Caja Ulpiano Antonio Nariño

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: La cabuya de la huerta. 1° Encuentro de tejedores convocados y dos talleres. Jue de Tejedores # TOTAL PARTICIPANTES

#	NOMBRE (opcional)	MUNICIPIO / LOCALIDAD DE RESIDENCIA	CONTACTO (opcional)	EDAD	GÉNERO* (marcar con x)					GRUPO ÉTNICO* (marcar con x)				GRUPO POBLACIONAL* (marcar con x)							Sesiones (solo para procesos)				
					Femenino	Masculino	Transgénero	No binario	Otro	Indígena	Afro**	Rrom	Raizal Archipiélago de San Andrés***	Persona con discapacidad	Campesino(a)	LGBTIQ+	Víctima del conflicto armado	Habitante de/en calle	Migrante		1	2	3	4	5
1	Martha Lucia Sanchez	Villa de Leyva	Correo: malusam2000@yahoo.com Teléfono: 3114425155																						
2			Correo: Teléfono:																						
3			Correo: Teléfono:																						
4			Correo: Teléfono:																						
5			Correo: Teléfono:																						
6			Correo: Teléfono:																						
7			Correo: Teléfono:																						
8			Correo: Teléfono:																						
9			Correo: Teléfono:																						
10			Correo: Teléfono:																						
11			Correo: Teléfono:																						
12			Correo: Teléfono:																						
13			Correo: Teléfono:																						
14			Correo: Teléfono:																						
15			Correo: Teléfono:																						
16			Correo: Teléfono:																						
17			Correo: Teléfono:																						
18			Correo: Teléfono:																						
19			Correo: Teléfono:																						
20			Correo: Teléfono:																						

**Afro: corresponde a Afrodescendiente, Afrocolombiano(a), comunidades negras, Palenqueros(as) de San Basilio. ***Etnia Raizal del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

*Es de caracter facultativo las respuestas que versen sobre datos sensibles (Art. 5 Ley 1581 de 2012), al registrarlos autoriza expresamente su tratamiento.

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**

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA Cultura	**EVALUACIÓN CALIDAD DE SERVICIOS EDUCATIVOS** ☐ Público ☐ Reservado ☐ Clasificado	Página **1** de 3 **Código:** F-MNC-041 **Versión:** 1 **Fecha:** 22/Feb/2019	MUSEO ANTIOQUIA MEDELLÍN

FECHA/ *DATE*	15-05-16

Nombre / *Name:*	Clara Sotelo	Dirección/*Address:*	
Teléfono/*Phone*	3183881908	Correo electrónico / *E-mail:*	clara-sotelo@gmail.com

TIPO DE SERVICIO/ TYPE OF SERVICE	*Visita comentada / Guided Tour* ☐	*Taller /Workshop* ☐
NOMBRE DEL EVENTO / NAME OF EVENT:	Recetas Comentadas	
HORA DEL EVENTO/TIME OF EVENT:	15 Mayo	

1. ***¿Cómo le pareció la actividad o evento? What is your opinion about the activity or event?***
   Pedagogica, ilustrativa, enriquecedora, deliciosa, poetica

2. ***¿Qué lo motivó a visitar el Museo? / What was your motivation for visiting the Museum?***
   El compromiso de quienes trabajan y organizan las eventas a los que nos convocan

3. ***La atención y dinámica de la persona que dirigió la actividad o evento fue: (Si aplica) /The attitude and responsiveness of the person instructing the activity or event was: (if applicable).***
   Excelente / *Excellent* X Buena / *Good* ___ Regular / *Fair* ___ Mala /*Poor* ___ ***¿Por qué? /Why?*** diversa, sabia
   Nombre de la persona que dirigió la actividad o evento / *Name of the person instructing the activity or event* ___

4. ***¿Tuvo la oportunidad de interactuar durante la actividad o evento? (Si Aplica). / Did you have the opportunity to interact during the activity or event? (if applicable).***
   Sí / *Yes* X No / *No* ___ ¿Por qué? *Why?* el tema es de profunda motivacion

5. ***¿Tiene alguna felicitación, sugerencia, queja o reclamo?,/ Do you haye any suggestions or complaints?*** + los objetivos del encuentro entusiasman

6. ***¿Cuál fue su grado de satisfacción? / How satisfied were you?***
   Excelente / *Excellent* X Buena / *Good* ___ Regular / *Fair* ___ Mala /*Poor* ___

¡Gracias! *Thank you!*

Autorizo al Ministerio de Cultura para dar tratamiento de mis datos personales aquí registrados, conforme a la Ley 1581 de 2012 y 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

ANEXO: CONTEXTUALIZACIÓN HISTÓRICA Y SUSTENTO DOCUMENTAL (COMPLETO)

Programa: Los sabores de la huerta: recetas conversadas

Sede: Casa Museo Antonio Nariño (CMAN)

Sesión: Encuentro II (15 de mayo de 2026)

Tema Central: Juan de Castellanos y las *Elegías de varones ilustres de Indias*

1. Marco Teórico: La Crónica de Juan de Castellanos como Fuente Culinaria

El sustento de investigación de este encuentro se basó en el análisis de las *Elegías de varones ilustres de Indias* (1589), obra del cronista y sacerdote Juan de Castellanos. Este texto en verso constituye uno de los primeros inventarios detallados de la botánica, la fauna y los hábitos alimentarios del altiplano, registrando de primera mano los procesos de adaptación, el asombro ante los recursos americanos y el posterior sincretismo culinario derivado del contacto cultural.

2. Sustento Histórico del Menú de Degustación (Aportes del Especialista)

La propuesta práctica de experimentación culinaria, dispuesta para más de 20 personas, se diseñó como una traducción física de las crónicas analizadas, integrando los siguientes elementos documentados en la obra:

A. El Taque Encurtido

- **Sustento Documental de la Obra:** Juan de Castellanos, específicamente en la **Elegía a Benalcázar, Canto Segundo**, hace mención a las raíces de **Taque**, alimento prehispánico que consumían los nativos de la región. Castellanos describe el Taque como una raíz gruesa, harinosa y de gran sustento, fundamental para la alimentación de las comunidades indígenas.
- **Aplicación en el Taller:** El servicio de esta preparación rescató el concepto de la raíz tradicional a través de la técnica del encurtido, conectando el uso de los recursos vegetales autóctonos analizados en la crónica con las formas de conservación de la despensa local.

B. El Pollo de Rastrojo

- **Sustento Documental de la Obra:** En la **Elegía de la Gobernación de Venezuela, Canto Primero**, se encuentra el registro histórico de la introducción y crianza de aves europeas (gallinas y pollos) en los terrenos de rastrojo americanos. Este hecho evidencia el temprano sincretismo biológico y alimentario que se dio en el territorio.
- **Aplicación en el Taller:** Esta preparación representó culinariamente dicho sincretismo, utilizando aves criadas en entornos locales tradicionales que aprovechan los nutrientes de los terrenos de rastrojo (suelos en descanso tras las cosechas nativas).

C. Las Papas Saladas con Cuajada

- **Sustento Documental de la Obra:** Las labranzas de papas son ampliamente referenciadas en las crónicas de la provincia como el pilar fundamental del sustento agrícola indígena. Su combinación con la cuajada tipifica la consolidación de la ganadería bovina y la producción artesanal de derivados lácteos introducidos durante el periodo colonial en Boyacá.
- **Aplicación en el Taller:** El plato sintetiza el encuentro de dos mundos en el altiplano: la base ancestral del tubérculo andino complementada con la transformación láctea artesanal de la región.

3. Registro Metodológico y Logístico

- **Preparación:** Las actividades del encuentro contaron con una fase de montaje logístico que inició a las 9:00 AM (dos horas antes del evento), organizando mesas, manteles, samovares, fuentes y bandejas para el servicio de los alimentos.
- **Resultados Pedagógicos:** La sesión inició formalmente a las 11:00 AM del 15 de mayo de 2026. Conforme al instrumento oficial de evaluación aplicado (Formato F-MNC-041), la experiencia fue calificada de manera Excelente por los asistentes, quienes la describieron textualmente como "pedagógica, ilustrativa, enriquecedora, deliciosa y poética".