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 **tercer pago de 9**.

Se expide en Bogotá, D.C. a los treinta (30) días del mes de junio de 2026.

Atentamente,

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

Paola Camargo González
Asesora de la dirección
Museo Nacional de Colombia

CUENTA DE COBRO N° 003-2026

CORPORACIÓNDE DESARROLLO SOCIAL ELITE-CORPOELITE NIT

900.347.030-6

DEBE A:

María Paula Navas 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: Tercer pago de 9 del contrato **CMC O937** 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.70234440932

Villa de Leyva, 30 de junio de 2026



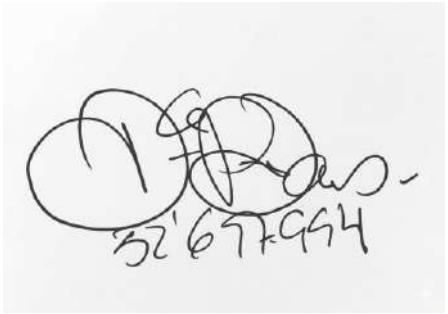
María Paula Navas Alarcón CC 52697994 de Bogotá Celular 3003210505

INFORME DE EJECUCIÓN
ORDEN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No 083-2026

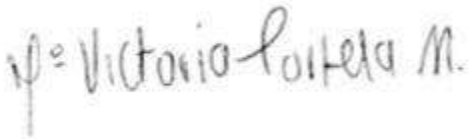
CONTRATISTA:	**María Paula Navas Alarcón**
CONTRATO DE SERVICIOS:	Orden de Prestación de Servicios **CMC** O**937 N° 083-2026.** suscrito entre la **CORPORACIÓN DE DESARROLLO SOCIAL ELITE – CORPOELITE** y María Paula Navas Alarcón
OBJETO:	Prestar servicios para el diseño y ejecución de un proceso de 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 30 de junio de 2026

TÉRMINOS 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.	Recetas Conversadas se estructuró en llave con Agroecología y su Encuentro de Semillas. Recetas Conversadas partió de las fechas que en junio conmemoraron la fundación de Villa de Leyva y para tal efecto, la investigación tomó como punto de partida el documento realizado por el historiador Diego Arango Ruiz: Memorias históricas y patrimoniales de Villa de Leyva y la región de Iguaque. Villa de Leyva es un proceso, desde su fundación en 1572, se ve su transformación desde la presencia música, colonización, cambios ambientales y culturales donde se resalta su relación con el agro (semillas) y las actividades que han generado identidad desde los saberes de su gastronomía.
2. Gestionar la convocatoria y participación del público en las actividades relacionadas con los 18 encuentros que se desarrollarán en el museo.	La convocatoria se hizo mediante las piezas promocionales, así como utilizando grupos de WhatsApp donde se difundió información sobre el taller así como coplas populares recogidas del documento de Arango Ruiz. "Cuarenta y ocho manzanas le trazaron a la Villa nopal pimiento y cayenos olivos y cochinilla".
3. Suministrar los materiales que requiera para la realización de cada uno de los encuentros de las recetas conversadas.	Los materiales suministrados incluyen las recetas elaboradas para la degustación, así como la búsqueda de los ingredientes en las veredas circundantes a Villa de Leyva. De igual manera se suministró toda la logística pertinente para el servicio.

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.	Adjunto Anexo
5. Apoyar en el registro fotográfico, listas de asistencia y evaluación de la actividad.	Adjunto Anexo
6. Entregar informe final para pago con las evidencias Necesarias	Adjunto Anexo



María Paula Navas Alarcón
Contratista



María Victoria Portela Montoya
Líder Museológica

ANEXO RECETAS CONVERSADAS JUNIO

La actividad "Recetas Conversadas" se estructuró de manera coordinada con la línea de Agroecología y su Encuentro de Semillas, vinculando la preservación de los recursos locales con las prácticas culturales de la región. El encuentro se programó en el marco de las fechas que en el mes de junio conmemoran la fundación de Villa de Leyva, ocurrida el 12 de junio de 1572. Para el desarrollo de los contenidos, la investigación tomó como punto de partida el documento "Memorias históricas y patrimoniales de Villa de Leyva y la región de Iguaque", realizado por el investigador y artista Diego Arango Ruiz. Este texto es clave para el contexto de la conmemoración, ya que la investigación de Arango Ruiz permite entender la fundación no como un evento fijo en el pasado, sino como el inicio de un proceso dinámico de transformaciones de largo aliento en el territorio. A partir de este enfoque del autor, el taller visibilizó la evolución del municipio a través de la presencia muisca, la colonización y los cambios ambientales y culturales que alteraron el entorno regional. De este modo, el sustento documental de Diego Arango Ruiz sirvió para fundamentar la relación histórica de la comunidad con el agro y la custodia de semillas, demostrando cómo las actividades de la tierra y los saberes tradicionales de la gastronomía han sido los ejes generadores de la identidad actual.

El desarrollo de la receta charlada se ejecutó mediante la preparación de dos preparaciones principales que sirvieron como dispositivos de aprendizaje práctico: el "Arroz sin calentar" y la "Guatila mejorada".

La elaboración del arroz se planteó como un ejercicio técnico flexible que reconoce las variaciones tradicionales en su cocción, utilizando ingredientes base como el ajo y la cebolla cabezona o larga.

Una vez alcanzada la temperatura ambiente, se incorporó una matriz de granos y leguminosas compuesta por alverja verde, frijol verde, lentejas y maní previamente dorado —cada uno cocinado de forma independiente—, amalgamando la mezcla mediante la adición gradual de un pesto de cilantro emulsionado con ajo, aceite neutro, sal y pimienta.

Por su parte, la "Guatila mejorada" se estructuró para reivindicar el valor de este fruto local, conocido técnicamente como chayote, cidra o papa de pobre. El procedimiento metodológico rompió con los esquemas convencionales de cocción al presentar la guatila en estado crudo, cortada en finas julianas tras un proceso de desespinado directo al fuego y pelado. Esta base se combinó con cebolla cabezona en plumas y tomate verde, sometiendo el conjunto a una técnica de conservación y marinado en frío a base de una infusión cítrica de jugos de naranja y limón con un tiempo mínimo de maduración de doce horas en refrigeración. Ambas preparaciones permitieron materializar de forma didáctica el diálogo
entre la memoria culinaria y la biodiversidad del agro local.

Nuestra Señora de Leyva

Se analizó el acto fundacional detallando cómo se trazaron rumbos y se tomó posesión de la tierra en nombre de Su Majestad, erigiendo posteriormente un mojón de cordones y piedras coronado por una cruz.

Este hito fundacional desencadenó de inmediato un complejo escenario de conflicto entre las comunidades indígenas, los encomenderos de Tunja y la orden de los dominicos, a quienes se les habían asignado tierras en el territorio sagrado. Históricamente, las tensiones en la zona venían gestándose desde el 7 de marzo de 1537, cuando Gonzalo Jiménez de Quesada entró con rumbo a las tierras del Zipa a través de Suesca, el valle de Moniquirá, Suta y Tinjacá, dando inicio a una persistente pugna de intereses entre Villa de Leyva y Tunja.

En diciembre de aquel año fundacional se elaboró el primer plano de Villa de Leyva, el cual benefició a 27 cabezas de familia y constituye hoy en día el plano más antiguo que se conoce en Colombia
correspondiente a una fundación urbana. Sin embargo, ante la insuficiencia de tierras y la necesidad de respetar a la población nativa, figuras como Juan de Castellanos condenaron abiertamente los atropellos cometidos, señalando el grave perjuicio causado a los pueblos originarios por el reparto de tierras a los españoles; no obstante, el cronista opinaba que en Saquencipá debían permanecer asentamientos españoles bajo la premisa de que la región no prosperaría sin ellos, sugiriendo la presencia de hombres virtuosos y capaces cuyas ganaderías no afectaran demasías. Paralelamente,

los dominicos vecinos manifestaron una firme oposición a la fundación, exigiendo la devolución de los territorios arrebatados a los indígenas, lo que forzó a iniciar un lento traslado de la Villa hacia el otro lado del arroyo, específicamente en los terrenos ubicados abajo del molino de la familia Baene.

Finalmente, a medida que Villa de Leyva emergía como un nuevo centro de poder, los pueblos de indios adyacentes quedaron bajo su directa jurisdicción, lo que motivó a la población nativa a negarse a continuar asistiendo a realizar trabajos en Tunja, consolidando así la autonomía de este eje territorial.




POKER


MACRO
SUPER GLUE
Merry Christmas





