
 GOBIERNO DE COLOMBIA  MINCULTURA	INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN	Página 1 de 30
	APOYO A PROYECTOS CULTURALES Y ARTÍSTICOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE CONCERTACIÓN	Código: F-GCC-042 Versión: 0 Fecha: 06/Sep/2018

VIGENCIA 2018

El Ministerio de Cultura a través del Programa Nacional de Concertación Cultural ha diseñado la siguiente metodología para la presentación del informe final y la labor de supervisión. Para su elaboración se pueden insertar los campos necesarios y agregar toda la información que considere sustenta la presentación de este informe.

Para efectos de legalización de los recursos aportados por el MINISTERIO DE CULTURA, solamente se tendrán en cuenta las actividades realizadas dentro del término de duración del Convenio de Apoyo, por tanto el informe final deberá presentarse con los soportes correspondientes a dichas actividades.

1. INFORMACIÓN GENERAL			
PROYECTO : “MEMORIAS QUE CONECTAN, SABORES QUE ALIMENTAN” , Festival para la recuperación y valoración de los sistemas agroalimentarios de Dibulla			
CONVENIO No.: 2121 AÑO: 2018		VALOR: \$14.000.000	
DEPARTAMENTO: La Guajira		MUNICIPIO: Dibulla	
NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN O ENTIDAD QUE EJECUTÓ EL PROYECTO : Fundación Iguaraya			
CLASE DE ORGANIZACIÓN			
Organización privada sin ánimo de lucro	<input checked="" type="checkbox"/>	Entidad pública	
Resguardo o cabildo indígena		Consejos comunitarios de comunidades negras, afrocolombianas, palenqueras, raizales y pueblos Rrom	

2. INFORME DE GESTION DEL PROYECTO

2.1 Describir de una manera precisa cómo se desarrolló y ejecutó el proyecto:

La ejecución del proyecto “Memorias que alimentan, sabores que conectan”, se organizó de acuerdo con ocho metas. A continuación se especifican las actividades realizadas para lograr los objetivos en cada una de las metas concertadas:

El proyecto propone ocho metas de desarrollo con actividades que están programadas en un cronograma dentro de los tiempos establecidos. Presentamos a continuación descripción de las acciones del proceso desarrolladas entre el 15 de agosto y el 30 de octubre de 2018

Meta 1: Los caminos de la comida (Inventario de productos, preparaciones y sabedoras tradicionales de Dibulla)

Primera sesión con jóvenes el 15 de agosto en Casa de la cultura

Presentación general del proyecto "Memorias que alimentan", objetivos, metas, actividades y plan de acción con cronograma a partir de un ejercicio simple de identificación de patrimonio culinario a nivel personal y local. Así mismo se describe el proceso, tareas y responsabilidades que ellos tendrán en cada etapa del proceso. Entrega de materiales de trabajo como camisetas institucionales de la Fundación y Bitácoras de viaje. Se explica el uso de la Bitácora y cuidado de las camisetas. Así mismo se recuerda a los jóvenes investigadores principios básicos de convivencia en cuanto a manejo ambiental y de interrelaciones con sus compañeros y con la comunidad en general.

Segundo encuentro con jóvenes 16 de agosto en Casa de la cultura

Organización del equipo de Jóvenes investigadores en equipos de trabajo. Identificación de líderes de cada grupo y entrega de equipos de fotografía recopilados en "Camaratón para memorias que alimentan". A cada equipo se le hace una capacitación del uso de los equipos y se les da un protocolo de uso y cuidado. Cada grupo queda con una tarea de registro fotográfico para evaluar y continuar con mejoramiento de uso de los equipos.

Tercer encuentro con jóvenes 21 de agosto en Casa de la cultura de Dibulla

Organización de tareas por equipos para la convocatoria del primer taller comunitario "Los caminos de la comida". Cada grupo identifica actores locales para entrega de invitación a Casa de la cultura el 23 de agosto para sesión informativa abierta a toda la comunidad del municipio y desarrollo del taller en que se levantará la información de un primer mapa y listado de cocineros/as, productos y

preparaciones. Cada participante se lleva un número de invitaciones impresas para entregar personalmente a un determinado grupo de personas del municipio. De igual manera se fijan carteles en lugares estratégicos del municipio con la invitación.

Cuarto encuentro con jóvenes en La Punta de los remedios 22 de agosto
Organización de tareas por equipos para la convocatoria del primer taller comunitario "Los caminos de la comida". Cada grupo identifica actores locales para entrega de invitación a Casa de la cultura el 23 de agosto para sesión informativa abierta a toda la comunidad del municipio y desarrollo del taller en que se levantará la información de un primer mapa y listado de cocineros/as, productos y preparaciones. Cada participante se lleva un número de invitaciones impresas para entregar personalmente a un determinado grupo de personas del municipio. De igual manera se fijan carteles en lugares estratégicos del municipio con la invitación.

Taller Los caminos de la comida

Desarrollo de actividad inicial informativa sobre el proyecto Memorias que alimentan de la Fundación Iguaraya en concertación con Ministerio de Cultura como estrategia de actividades de recuperación de memorias sobre sistema alimentario con el propósito de generar acciones dentro del festival del plátano a realizarse entre el 12 y 15 de octubre. En segundo lugar se llevó a cabo, con toda la comunidad asistente y el apoyo de los jóvenes investigadores de la Fundación Iguaraya, el taller "los caminos de la comida" que consistió en hacer levantamiento de mapas de ubicación en el municipio de cocineras, productos y preparaciones locales de acuerdo a la ubicación en el territorio de los asistentes. El grupo se organizó en 6 equipos acompañados por los jóvenes quienes registraron la información e hicieron registro fotográfico. El taller se desarrolló entre las 3 pm y las 5 pm y se logró la participación de cada uno de los asistentes con información valiosa para el levantamiento de la cartografía.

Meta 2: Relatos de mis abuelos (Metodología y práctica de historias de vida para jóvenes investigadores)

Esta segunda meta plantea el inicio de levantamiento de las historias de vida de los cocineros y personajes que se vincularán al proyecto. Se inicia con un proceso de capacitación en la herramienta de trabajo y luego se inicia el levantamiento de la información con un grupo de personajes seleccionados de los resultados del taller del 23 de agosto. De tal manera que los mismos jóvenes desarrollan un debate sobre la pertinencia de la selección. Se organizan equipos de trabajo y se inicia el levantamiento de la información.

29 de agosto: Taller teórico práctico a partir de la noción de historia de vida para los jóvenes investigadores vinculados con la Fundación Iguaraya.

Se inicia el taller con la escritura de cada participante de su propia historia de vida. Luego se organizan en parejas y se leen las historias. Posteriormente se pregunta a los asistentes por la información registrada por el compañero en su relato. En este punto se procede a entregar una Guía de Recolección de Información - Historia de vida. Se hace una lectura del documento y se procede a una ronda de preguntas sobre la información leída. Una vez se resuelven las dudas los chicos proceden a escribir de nuevo su historia de vida a partir de la lectura de la Guía. Posteriormente se revisa con todos los asistentes el listado inicial de los cocineros identificados en el taller de "Los caminos de la comida" y entre todos se hace una votación, por zonas, sobre los dos primeros cocineros con los que se iniciaría el trabajo de campo. Para cada región se ubicaron así: Adoris Oñate, de La punta de los remedios; y la madre de las Mellas, en Dibulla, Remedios Galvis. Los jóvenes se distribuyen en equipos para cada cocinera.

30 de agosto: Taller práctico de entrevista a Adoris Oñate. La punta de los remedios. Se realiza visita al domicilio de la sabedora en compañía de los jóvenes investigadores asignados para esta tarea. Se realiza entrevista para desarrollo de historia de vida. Se hace registro fotográfico, de video y se aplica un cuestionario abierto de preguntas. La cocinera trabaja pescados y arroces así como un tradicional peto con panela muy reconocido en la zona.

3 Septiembre: en La punta de los remedios

Se inicia este lunes un trabajo de tardes lúdicas con los jóvenes investigadores. Cada ocho días se programa el desarrollo de actividades diferentes a las del propio proceso de investigación con el fin de generar buen ambiente de trabajo y apoyarlos en diferentes actividades que para ellos sean importantes bien sea en su trabajo académico o actividades lúdicas. En esta primera oportunidad se hizo una clase de francés a cargo de Gabriela Grisales.

4 septiembre: Taller práctico de Entrevista a Remedios del Prado de Galvis. Dibulla. Se realiza visita al domicilio de la sabedora en compañía de los jóvenes investigadores asignados para esta tarea. Se realiza entrevista para desarrollo de historia de vida. Se hace registro fotográfico, de video y se aplica un cuestionario abierto de preguntas. La cocinera es una de las mujeres más reconocidas en el municipio por su trabajo en dulces tradicionales.

6 Septiembre: Taller práctico de Entrevista a Justa Curiel. Dibulla.

Se realiza visita al domicilio de la sabedora en compañía de los jóvenes investigadores asignados para esta tarea. Se realiza entrevista para desarrollo de historia de vida. Se hace registro fotográfico, de video y se aplica un cuestionario abierto de preguntas. La cocinera trabaja pescado en escabeche, aceite de coco para diferentes aplicaciones, guisos con base de leche de coco, entre otras preparaciones.

7 Septiembre: Taller práctico de Entrevista a Bieris Campos. Dibulla.

Se realiza visita al domicilio de la sabedora en compañía de los jóvenes investigadores asignados para esta tarea. Se realiza entrevista para desarrollo de historia de vida. Se hace registro fotográfico, de video y se aplica un cuestionario abierto de preguntas. La cocinera trabaja con diferentes tipos de dulces locales, arroces, pescados y el tradicional vinagre de guineo.

7 Septiembre: Taller práctico de Entrevista a Juanita Bautista. Dibulla.

Se realiza visita al domicilio de la sabedora en compañía de los jóvenes investigadores asignados para esta tarea. Se realiza entrevista para desarrollo de historia de vida. Se hace registro fotográfico, de video y se aplica un cuestionario abierto de preguntas. La cocinera trabaja salpicón de raya y diferentes tipos de pescado en salpicón y en albóndigas así como el trabajo de salar y asolear el pescado. Su experiencia como cocinera local es extensa y en variadísimos productos y platos.

8 Septiembre: Reunión con campesinos de Fundación de campesinos de mundo Nuevo en la vereda Mundo Nuevo, el Eneal.

Se realiza una jornada de trabajo a partir de un taller de cocina con aproximadamente 22 personas de la Fundación. Se indaga con ellos sobre hábitos de alimentación de la zona y se ubica a uno de los líderes de la comunidad afro de la región. La conversación inicia allí con Hernán Bermúdez líder afro de la comunidad y quien fue elegido para hacer parte de la selección de cocineros y habitantes que relatarán sus historias y las características de los sistemas culinarios locales, en este caso relativo específicamente a la comunidad afro local.

11 Septiembre: Taller práctico de Entrevista a Remedios Maldonado. Dibulla.

Se realiza visita al domicilio de la sabedora en compañía de los jóvenes investigadores asignados para esta tarea. Se realiza entrevista para desarrollo de historia de vida. Se hace registro fotográfico, de video y se aplica un cuestionario abierto de preguntas. La cocinera trabaja con bollos de maíz, entre otras preparaciones.

12 Septiembre: Taller práctico de Entrevista a Gulvis Mendoza. Dibulla.

Se realiza visita al domicilio de la sabedora en compañía de los jóvenes investigadores

asignados para esta tarea. Se realiza entrevista para desarrollo de historia de vida. Se hace registro fotográfico y se aplica un cuestionario abierto de preguntas. La cocinera trabaja arepas de palo y bolitas de coco, entre otras preparaciones de sal y dulce.

13 Septiembre: Taller práctico de Entrevista a Hernán Bermúdez. Dibulla.

Hernán Bermúdez se desplaza hacia Dibulla donde se desarrolla la entrevista. Se realiza entrevista para desarrollo de historia de vida. Se hace registro fotográfico y se aplica un cuestionario abierto de preguntas. El tema central de esta entrevista se centra en la cultura afro y su sistema alimentario local. Se trabajó el tema de la cachirra.

2 Octubre: Taller práctico de Entrevista a Beatriz Lara. Dibulla.

Se realiza visita al domicilio de la sabedora en compañía de los jóvenes investigadores asignados para esta tarea. Se realiza entrevista para desarrollo de historia de vida. Se hace registro fotográfico, de video y se aplica un cuestionario abierto de preguntas. La cocinera trabaja con amasijos, arroces y sopas, entre otras preparaciones. La preparación seleccionada fueron los buñuelos en almíbar.

5 Octubre: Taller práctico de Entrevista a Arelis Torres. Dibulla.

Se realiza visita al domicilio de la sabedora en compañía de los jóvenes investigadores asignados para esta tarea. Se realiza entrevista para desarrollo de historia de vida. Se hace registro fotográfico, de video y se aplica un cuestionario abierto de preguntas. La cocinera trabaja con amasijos, sopas, pescados, entre otras preparaciones. La preparación que seleccionó la cocinera fueron sus arepas de huevo y de anís dulce.

Meta 3: Taller de formación en entrevistas semi estructuradas para jóvenes investigadores para recopilación de preparaciones y productos insignia

Octubre 4: Salida de reconocimiento de patrimonio agroalimentario regional. Se realizó un recorrido con 12 jóvenes investigadores y un guía local de 6 horas de trayecto, vía la Sierra que nos permitió reconocer de primera mano muchas de las familias y especies de flora que han hecho parte de los hábitos de alimentación local. Una experiencia muy valiosa para la sensibilización y formación de los jóvenes en su propio criterio de valoración de su patrimonio agroalimentario.

Octubre 7: Intercambio de semillas. Palomino. Salida con jóvenes investigadores y cocineras al mercado agroecológico de Palomino organizado por Slow Food Palomino. Una muestra de productos sembrados y preparados en el territorio en el que se realizó una jornada de intercambio de plantas y semillas. Una de nuestras

sabedoras locales se integró en la actividad con plantas y semillas que llevó de su jardín en el que tiene algunos productos básicos que utiliza en sus hábitos de alimentación familiar.

Meta 4: Realización de talleres de diseño y preparación para exposición

Taller 16 de agosto: Manejo de cámaras fotográficas. Casa de la cultura Dibulla.

Desde Bogotá la Fundación Iguaraya abrió una convocatoria en redes sociales para recibir donaciones o préstamos de cámaras fotográficas digitales domésticas para que los jóvenes investigadores pudieran hacer sus propios registros fotográficos. De tal manera que se recibieron al menos 20 cámaras en calidad de donación con las cuales se desarrolló un taller técnico práctico. Los contenidos del taller se orientaron en dos direcciones: una, funcionamiento técnico del equipo; y dos, normas básicas de aprovechamiento del equipo como encuadres, iluminación, movimiento, etc.

Taller 17 de agosto: Registro y sistematización de la información. Institución Educativa Punta de los remedios.

Se llevó a cabo con los jóvenes investigadores un taller en el que dieron lineamientos de cómo hacer el registro de diarios de campo y la manera en que esta información se va sistematizando para su uso como insumo dentro de un proceso de investigación. Se entregó a cada participante una libreta de Bitácora de registro con el ánimo de que cada investigador pudiera tener sus propias notas de las entrevistas a las cocineras y cocineros seleccionados.

Taller septiembre 18: Trabajo en equipo a través de tarde lúdica. 10 jóvenes haciendo experiencias de trabajo en equipo para demostrar la manera en que es importante articular, coordinar y delegar funciones dentro de un equipo de trabajo en torno a un objetivo general.

Taller 25 de septiembre: Guion de presentación de investigación

Taller de grabaciones en audio para presentación del programa de investigación trabajando con los jóvenes para la comprensión de nuestro proyecto, un total de 10 jóvenes participantes en la actividad que apropiaron los objetivos generales del proceso.

Octubre 5: Participación en segmento del programa radial de la Alcaldía de Dibulla Festival del Plátano 2018 en emisora Dibulla Stereo, para invitar a la comunidad a vincularse activamente en la Exposición que se llevó a cabo en el parque principal del municipio los días 12 y 13 de octubre de 2018.

Octubre 6: Participación en el programa “La hora feliz” en la emisora Dibulla Stereo

del periodista Carlos Roca. Una hora de programa dedicado a explicar y convocar a la comunidad en general a participar del proceso desarrollado por la Fundación Iguaraya “Sabores que conectan, memorias que alimentan” en el marco de la 42 edición del Festival del plátano.

Meta 5: Montaje de exposición resultado del trabajo de investigación y muestra gastronómica con cocineras

Durante la semana del 8 de octubre al 11 se inició toda la logística para el montaje de la exposición de objetos tradicionales de las cocinas dibulleras. Se hizo la planeación conjuntamente con la Alcaldía del Municipio para la organización del espacio, pintura de paredes, montaje de carpas y luego para el 12 y 13 desarrollar la muestra de utensilios y enseres propios así como disponer las comidas y bebidas para degustación de los asistentes al Festival del Plátano. Al menos unos 2000 visitantes al Festival pudieron vivir el espacio y al menos degustar una de las piezas de alimentación ensambladas para el evento.

Meta 6: Conversatorios y talleres sobre soberanía alimentaria, conservación y biodiversidad en el marco del festival del Plátano

Octubre 12: Carolina Jaramillo de Sua, Jaime Rodríguez de Proyecto Caribe, Luisa Acosta y Gabriela Grisales de Fundación Iguaraya desarrollaron un conversatorio sobre Patrimonio agroalimentario local y seguridad alimentaria.

Octubre 13: Amparo Lega del proyecto Alacena consciente desarrolló un taller con los jóvenes investigadores y algunas cocineras y asistentes al Festival del plátano que reflexionó desde el contexto local sobre sueños, bienestar y cocina consciente desde el patrimonio agroalimentario local.

Octubre 13: Rosa Fuentes, Coordinadora de cultura de Becerril, Cesar; Ana Santiago Orozco, cocinera tradicional de Becerril, Cesar; y Cristian Vega, joven investigador del Semillero de la memoria de Becerril hablaron con los jóvenes investigadores sobre participación ciudadana en los procesos de salvaguardia de patrimonio cultural inmaterial y específicamente el impacto de estos proyectos en la historia personal de los participantes.

Meta 7: Encuentro de agricultores del municipio y exposición de productos

En el marco de eventos que promovió la Fundación Iguaraya para el desarrollo del Festival del Plátano, se inició una reflexión comunitaria para definir las actividades que fueran las más pertinentes para la población. De esta manera una de las

actividades que promovió la comunidad fue el desarrollo de un mercado de agricultores que expusieran sus productos y abrieran una ventana comercial para otros pequeños productores. Varias organizaciones de productores se vincularon, entre ellas Asofrucol. De igual manera se vinculó al Encuentro la delegación de Becerril, Cesar, con una muestra de productos y cocina en vivo para divulgar sus actividades de salvaguardia de las cocinas tradicionales y las fiestas de la Paletilla.

Meta 8: Realización de cartilla documental

Diseño y realización de una cartilla que da muestra del proceso realizado con la comunidad y donde está plasmado el levantamiento del inventario de cocinas efectuado con la comunidad.

2.2 Describir los logros y resultados obtenidos con la ejecución del proyecto y **relacionados con cada una de las metas y actividades planteadas** en el proyecto aprobado por parte del Ministerio de Cultura:

Meta 1: Los caminos de la comida (Inventario de productos, preparaciones y sabedoras tradicionales de Dibulla)

De acuerdo a las actividades tenemos diferentes logros:

1. Vinculación de aproximadamente 20 jóvenes al grupo de jóvenes investigadores para el proyecto.
2. Desarrollo del Taller “Los caminos de la comida”. Participación de casi 60 personas en la Casa de la cultura para el desarrollo de una cartografía que identificó cocineros, productos y preparaciones en el municipio.
3. Listados de productos, preparaciones y cocineros del municipio.

Meta 2 Relatos de mis abuelos (Metodología y práctica de historias de vida para jóvenes investigadores)

De acuerdo a las actividades planteadas tenemos los siguientes logros:

1. Identificación y selección de los 10 personajes que integrarán el proceso de levantamiento de Sistema culinario en el territorio a partir del levantamiento de sus historias de vida.
2. Visita y desarrollo de entrevistas con ocho de los 10 personajes seleccionados para el proyecto.
3. Desarrollo de investigación en terreno para inicio de planteamiento de guión de exposición para el Festival del plátano.

Meta 3: Taller de formación en entrevistas semi estructuradas para jóvenes investigadores para recopilación de preparaciones y productos insignia

De acuerdo a las actividades desarrolladas los logros fueron:

1. 12 Jóvenes sensibilizados frente al patrimonio agroalimentario
2. 6 cocineras sensibilizadas frente al valor de las semillas, los emprendimientos familiares y el patrimonio agroalimentario local.

Meta 4: Realización de talleres de diseño y preparación para exposición

De acuerdo a las actividades desarrolladas los logros fueron:

1. Manejo de cámaras fotográficas. Casa de la cultura Dibulla.
Jóvenes investigadores de la Fundación Iguaraya formados en contenidos del taller: funcionamiento técnico del equipo y normas básicas de aprovechamiento del equipo como encuadres, iluminación, movimiento, etc.
2. Jóvenes formados en registro y sistematización de la información. Institución Educativa Punta de los remedios.
3. Jóvenes sensibilizados con experiencias de trabajo en equipo para demostrar la manera en que es importante articular, coordinar y delegar funciones dentro de un equipo de trabajo en torno a un objetivo general.
4. Jóvenes capacitados en taller para presentación del programa de investigación para público en general.
5. Grabación de un programa radial de la Alcaldía de Dibulla Festival del Plátano 2018 en emisora Dibulla Stereo, para invitar a la comunidad a vincularse activamente en la Exposición que se llevó a cabo en el parque principal del municipio los días 12 y 13 de octubre de 2018.
6. Grabación del programa de radio “La hora feliz” en la emisora Dibulla Stereo del periodista Carlos Roca. Una hora de programa dedicado a explicar y convocar a la comunidad en general a participar del proceso desarrollado por la Fundación Iguaraya “Sabores que conectan, memorias que alimentan” en el marco de la 42 edición del Festival del plátano.

Meta 5: Exposición resultado del trabajo de investigación y muestra gastronómica con cocineras

De acuerdo a las actividades desarrolladas los logros fueron:

1. Montaje realizado de una exposición de enseres y utensilios tradicionales locales.
2. Montaje de platos para exposición y degustación de toda la población visitante.
3. Cocina en vivo de productos locales.

Meta 6: Conversatorios y talleres sobre soberanía alimentaria, conservación y biodiversidad en el marco del festival del Plátano

De acuerdo a las actividades desarrolladas los logros fueron:

1. Realización de un conversatorio con Carolina Jaramillo de Sua, Jaime Rodríguez de Proyecto Caribe, Luisa Acosta y Gabriela Grisales de Fundación Iguaraya sobre Patrimonio agroalimentario local y seguridad alimentaria.
2. Realización de un taller con los jóvenes investigadores y algunas cocineras y asistentes al Festival del plátano que reflexionó desde el contexto local sobre sueños, bienestar y cocina consciente desde el patrimonio agroalimentario local.
4. Conversatorio con Rosa Fuentes, Coordinadora de cultura de Becerril, Cesar; Ana Santiago Orozco, cocinera tradicional de Becerril, Cesar; y Cristian Vega, joven investigador del Semillero de la memoria de Becerril que hablaron con los jóvenes investigadores sobre participación ciudadana en los procesos de salvaguardia de patrimonio cultural inmaterial y específicamente el impacto de estos proyectos en la historia personal de los participantes.

Meta 7: Encuentro de agricultores del municipio y exposición de productos

Realización del encuentro de agricultores y desarrollo de la exposición de productos.

Meta 8: Realización de cartilla documental

Se logró la realización de una cartilla que da muestra del proceso realizado con la comunidad y donde está plasmado el levantamiento del inventario de cocinas efectuado con la comunidad.

2.3 Relacionar las actividades de seguimiento y evaluación del proyecto que se realizaron:

Se realizaron reuniones semanales de equipo para evaluar los procesos y ajustar las actividades de acuerdo a los contextos y condiciones de los participantes así:

- Agosto 17
- Agosto 24
- Agosto 31
- Septiembre 7
- Septiembre 14
- Septiembre 21
- Septiembre 28
- Octubre 5
- Octubre 19
- Octubre 26

2.4 Relacionar y adjuntar las evidencias que soportan la ejecución del proyecto (Como por ejemplo fotografías, grabaciones en audio o en video, registros de asistencia, registros de inscripción, estudios, investigaciones, historias, libros, videos, actas, entre otros):

META 1: Cartografía de sistemas agroalimentarios

15 AGOSTO: Fotografías, registros de asistencia, video, base de datos de jóvenes investigadores

21 AGOSTO: Fotografías, registros de asistencia, base de datos de jóvenes investigadores

22 AGOSTO: Fotografías, registros de asistencia, base de datos de jóvenes investigadores, cuña radial

23 AGOSTO: Fotografías, registros de asistencia, base de datos de jóvenes investigadores, inventario de productos, preparaciones y cocineros, cartografía social (imágenes de mapas sociales), Cartilla páginas 58 y 59.

META 2: Taller de formación en herramientas de Historias de vida para jóvenes investigadores

29 AGOSTO: Fotografías, lista de asistencia, recopilación de historias de vida de jóvenes investigadores

30 AGOSTO: : Fotografías, lista de asistencia, entrevista en audio, historia transcrita en recopilación de historias de vida de cocineras, Páginas 52 a cartilla

4 SEPTIEMBRE: Fotografías, lista de asistencia, entrevista en audio, historia transcrita en recopilación de historias de vida de cocineras, Páginas 28 a 31 cartilla

6 SEPTIEMBRE: Fotografías, lista de asistencia, entrevista en audio, historia transcrita en recopilación de historias de vida de cocineras, Páginas 44 a 46 cartilla

7 SEPTIEMBRE: Fotografías, lista de asistencia, entrevistas en audio, 2 historias transcritas en recopilación de historias de vida de cocineras, Páginas 36 a 39 en cartilla

11 SEPTIEMBRE: Fotografías, lista de asistencia, entrevista en audio, historia transcrita en recopilación de historias de vida de cocineras, Páginas 32 a 34 cartilla

12 SEPTIEMBRE: Fotografías, lista de asistencia, entrevista en audio, historia transcrita en recopilación de historias de vida de cocineras, Página 40 cartilla

2 OCTUBRE: Fotografías, lista de asistencia, entrevista en audio, historia transcrita en recopilación de historias de vida de cocineras, Página 24 cartilla

5 OCTUBRE: Fotografías, lista de asistencia, entrevista en audio, historia transcrita en recopilación de historias de vida de cocineras, Página 16 cartilla

META 3: Taller de formación en entrevistas semi-estructuradas para jóvenes investigadores

4 OCTUBRE: Fotografías, Listado de asistencia

7 OCTUBRE: Fotografías, Listado de asistencia

META 4: Talleres de diseño y preparación documental para montaje de exposición

16 AGOSTO: Fotografías, lista de asistencia

17 AGOSTO: Fotografías, lista de asistencia

18 SEPTIEMBRE: Fotografías, lista de asistencia

25 DE SEPTIEMBRE: Fotografías, lista de asistencia, grabación en audio

5 OCTUBRE: Listados de asistencia, fotografías

5 OCTUBRE: Fotografías, link Facebook video, audio entrevista Dibulla Estéreo

6 OCTUBRE: Fotografías, link Facebook video Dibulla Estéreo

META 5: Exposición de cocina tradicional que muestra el trabajo y se desarrolla una muestra gastronómica en el marco del festival del plátano 2018

12 OCTUBRE: Fotografías, lista de asistencia, programación oficial, videos

13 OCTUBRE: Fotografías, lista de asistencia, programación oficial, videos

META 6: Charla soberanía, conservación y seguridad alimentaria

12 OCTUBRE: Fotografías, lista de asistencia, programación oficial

13 OCTUBRE: Fotografías, lista de asistencia, programación oficial, videos

META 7: Encuentro de agricultores, intercambio de semillas y exposición de productos

12 OCTUBRE: Fotografías

13 OCTUBRE: Fotografías

META 8: Producción final de cartilla

9 OCTUBRE: Lista de asistencia, ilustraciones en la cartilla, imágenes de ilustraciones

2.5 (Si aplica) Relacionar las organizaciones o entidades, **artistas** o agrupaciones que participaron durante la realización del proyecto, indicando la dirección, teléfono y correo electrónico de cada una de ellas:

Organización o Entidad, artista o agrupación participante (En caso de relacionar una organización o entidad o agrupación por favor indique el responsable o Representante Legal)	Municipio de origen de la organización o entidad, artista o agrupación participante	Dirección, Teléfono, correo electrónico

2.6. Relacionar y adjuntar **evidencias y testimonios** no sólo suministrados por la organización o entidad apoyada sino **también de la comunidad beneficiada** por el proyecto que permitan conocer sobre: **calidad** de las diferentes actividades ejecutadas, la **innovación** que tuvo el proyecto ejecutado, resultados **cualitativos**, condiciones y términos cuantitativos y cualitativos, **análisis de procesos, impactos** sobre estas comunidades, entre otros:

Se utilizó instrumento de percepción sobre calidad del proyecto y se aplicó a diferentes miembros de la comunidad. El archivo PDF que agrupa los testimonios escritos, se encuentra en los documentos de soporte de gestión carpeta 2121_18-8.3 INSTRUMENTO DE PERCEPCION PROYECTO. La encuesta se aplica a las participantes del proceso :

-Bieris Campos

- Remedios Maldonado

-Juanita Mejía

Gulvis Mendoza

-Yudis Lara

-Beatriz Lara

Miembros de la comunidad: Se realizaron videos cortos con opiniones de personas de la comunidad a cerca del proyecto. Se encuentran ubicados en la carpeta 2121_18-8.5 Videos.

2.7 Relacionar los créditos (logos o menciones) al Ministerio de Cultura en todas las actividades de promoción y/o de realización y/o difusión y/o presentación del proyecto, tanto impresas, radiales, audios, televisivas, virtuales, boletines de prensa y verbales, de acuerdo con lo establecido en el manual o convocatoria del Programa Nacional de Concertación Cultural, en el Convenio de Apoyo a proyecto artístico y cultural, y en el manual de imagen (Se deben anexar evidencias que permitan verificar el cumplimiento de esta obligación):

META 1: Cartografía de sistemas agroalimentarios

- PENDÓN
- CUÑA RADIAL
- COMUNICADO DE PRENSA
- CRÉDITO EN REDES SOCIALES

META 2: Taller de formación en herramientas de Historias de vida para jóvenes investigadores

- PENDÓN
- CRÉDITO EN REDES SOCIALES

META 3: Taller de formación en entrevistas semi-estructuradas para jóvenes investigadores

- CRÉDITO EN REDES SOCIALES

META 4: Talleres de diseño y preparación documental para montaje de exposición

- ENTREVISTAS DIBULLA STEREO
- CRÉDITO EN REDES SOCIALES
- CARTA INVITACION COCINERAS

META 5: Exposición de cocina tradicional que muestra el trabajo y se desarrolla una muestra gastronómica en el marco del festival del plátano 2018

- PENDÓN
- CRÉDITO EN REDES SOCIALES
- PROGRAMACIÓN OFICIAL

META 6: Charla soberanía, conservación y seguridad alimentaria

- PENDÓN
- CRÉDITO EN REDES SOCIALES
- PROGRAMACIÓN OFICIAL

META 8: Producción final de cartilla

- CARTILLA

2.8.. Población beneficiada: Diligencie la información en la columna denominada “Número o Cantidad” de la siguiente tabla:

Tipo de población	Número o cantidad	
a. Personas asistentes	2000	
b. Artistas, pedagogos, sabedores tradicionales o talleristas participantes:	Colombianos:	20
	Extranjeros:	0
c. Personas que se encargan de logística, producción, promoción, difusión	30	
d. Otras personas beneficiadas por el proyecto no relacionadas en los literales anteriores (Indicar ocupación o labor que adelantarán):	Funcionarios de la alcaldía: 10 Jóvenes investigadores en formación: 25	
TOTAL POBLACIÓN BENEFICIADA		

2.9. Generación de empleos: Indique a continuación el número de empleos generados con el proyecto:

Tipo de empleo	Cantidad
Empleos formales o directos (Personas vinculadas por contrato directamente con la organización y con todas las prestaciones de ley)	2
Empleos indirectos (Personas vinculadas a través de terceros (empresas de servicios temporales) o por prestación de servicios)	25

2.10. Patrocinios o cofinanciación con otras organizaciones o entidades diferentes al Ministerio de Cultura: A continuación relacione los patrocinios o cofinanciación (solo económica) de organizaciones del sector privado o de entidades del sector público o de la organización proponente con sus ingresos propios **que participaron en la ejecución del proyecto**, diferentes a los recursos que aprobó el Ministerio de Cultura. Esta información será verificada con respecto al proyecto presentado, formulado y aprobado y a las certificaciones que se anexaron

Programa Nacional de Concertación Cultural	
Nombre de la organización o entidad que participó en la cofinanciación del proyecto (en esta columna pueden incluirse recursos de cofinanciación de terceros – entidades públicas u organizaciones del sector privado e ingresos propios de la organización proponente) (No se aceptan aportes financieros de personas naturales ni en especie)	Valor en pesos
Fundación Iguaraya	13.100.000
Alcaldía Municipal de Dibulla	\$1.346.841

TOTAL	

NOTA: Recuerde que no se deben incluir los recursos que aprobó el Ministerio de Cultura.

3.INFORME DE ACTIVIDADES

3.1. Informe de actividades con cargo a los recursos aprobados por el Ministerio de Cultural

Las actividades registradas a continuación deben estar dentro del término de ejecución del convenio, coincidir con las formuladas en el “cronograma” del proyecto presentado y aprobado por el Programa Nacional de Concertación y estar relacionadas con las metas planteadas y los logros alcanzados

ACTIVIDAD	BENEFICIARIO (Nombre de la organización o persona que realizó la actividad)	CONCEPTO (Servicio realizado o adelantado)	VALOR TOTAL	VALOR PAGADO (Adjuntar factura o recibo)	VALOR DEL SALDO PENDIENTE POR PAGAR (Adjuntar cuenta por pagar o cuenta de cobro)
12 Talleres de formación teóricos y prácticos para jóvenes investigadores	Benedicta Quinto Lara	Compra de refrigerios para talleres de formación para jóvenes investigadores	\$670.000	\$670.000	0
Ejecución del 12 talleres y exposición de la investigación en el marco del proyecto “Memorias que alimentan, sabores que conectan”	Luisa Acosta	Honorarios por dirección y ejecución de talleres en el marco de la investigación “Memorias que Alimentan”	\$6.000.000	\$2.700.000	\$3.300.000
Ejecución del proyecto desde el 15 de agosto hasta el 15 de septiembre	Edmundo Cerchiario	Servicio de hospedaje para Gabriela Grisales y Luisa Acosta desde el 15 de agosto hasta el 15 de septiembre en Dibulla	\$300.000	\$300.000	\$0
Ejecución del proyecto desde el 26 de septiembre hasta el 26 de octubre	Mercedes Velásquez	Servicio de hospedaje para Luisa Acosta desde el 26 de septiembre hasta el 26 de octubre	\$400.000	\$400.000	0
Ejecución de 12 talleres y exposición de la investigación en el marco del proyecto “Memorias que alimentan, sabores que conectan”	Luisa Acosta	Gastos de alimentación para Luisa Acosta desde el 15 de agosto hasta el 15 de septiembre y dese el 26 de septiembre hasta el 26 de octubre	\$1.000.000	\$1.000.000	0
Taller de entrevista a	Hernán Antonio	Compra de 20 refrigerios para	\$91.200	\$91.200	0

agricultores para inventario de productos, preparaciones y cocineros del municipio	Bermúdez	el taller realizado el 8 de septiembre, Vereda Mundo Nuevo, Pelechúa			
Ejecución de 12 talleres y exposición de la investigación en el marco del proyecto “Memorias que alimentan, sabores que conectan”	Paola Forero	Transporte de pasajeros en el marco de la ejecución del proyecto “Memorias que alimentan, sabores que conectan” según relación adjunta	\$610.000	\$610.000	0
Exposición “Memorias que alimentan, sabores que conectan” en el Festival del Plátano	Gabriela Grisales	Reintegro por gastos generados para el montaje de la exposición de la investigación "Memorias que alimentan, sabores que conectan" en el marco del Festival del plátano	\$2.007.954	\$2.007.954	0
12 Talleres de formación teóricos y prácticos para jóvenes investigadores	Gabriela Grisales	Reintegro por compra de tiquete aéreo para Luisa Acosta ruta STA MARTABOGOTÁ, BOGOTÁ- SANTA MARTA con ida el 13 de septiembre y regreso el 29 de septiembre.	\$301.690	0	\$301.690
Exposición “Memorias que alimentan, sabores que conectan” en el Festival del Plátano	Alfredo Navas Cuervo	Reintegro gastos de impresión fotos y desechables proyecto "memorias que alimentan"	\$418.849	0	\$418.849
Ejecución Cartilla “SABERES Y SABORES DE DIBULLA: Recorriendo el territorio a través de sus cocinas”	Sara Echeverri Ángel	Diagramación y diseño cartilla “SABERES Y SABORES DE DIBULLA: Recorriendo el territorio a través de sus cocinas”	\$500.000	0	\$500.000
Exposición “Memorias que alimentan, sabores que conectan” en el Festival del Plátano	Remedios López	Alquiler de utilería para montaje de exposición “memorias que alimentan, sabores que conectan”, el 12 y 13 de octubre en Dibulla.	\$755.208	\$755.208	0
Impresión Cartilla “SABERES Y SABORES DE DIBULLA:	Xpress S.A.S	Impresión de 185 ejemplares de la cartilla	\$945.099	\$945.099	0

Recorriendo el territorio a través de sus cocinas”		“SABERES Y SABORES DE DIBULLA: Recorriendo el territorio a través de sus cocinas”			
TOTAL (\$):			14.000.000	\$9.479.461	\$4.520.539
Nota: No se aceptarán ni aprobarán gastos que estén por fuera del término del convenio de apoyo					
3.2. Informe de actividades <i>cofinanciadas con otros recursos en dinero</i> (De terceros – entidades públicas u organizaciones del sector privado e ingresos propios de la organización proponente), <i>diferentes a los aprobados por el Ministerio de Cultura</i>					
Las actividades registradas a continuación deben estar dentro del término de ejecución del proyecto, tomando como referencia lo formulado en el proyecto presentado y aprobado, Parte B - numeral 3.6 “Patrocinios o cofinanciación con otras organizaciones o entidades.” y el numeral 3.9 “Presupuesto”					
ACTIVIDAD	BENEFICIARIO (Nombre de la organización o persona que realizó la actividad)	CONCEPTO (Servicio realizado o adelantado)	NOMBRE DEL COFINANCIADOR Nombre de la organización o entidad que participó en la cofinanciación del proyecto (entidades públicas, organizaciones del sector privado y/o ingresos propios de la organización proponente)	VALOR TOTAL	VALOR PAGADO
Coordinación y ejecución del proyecto “Memorias que alimentan, sabores que conectan”	Gabriela Grisales	Honorarios por coordinación y ejecución del “Memorias que conectan, Sabores que Alimentan”	Fundación Iguaraya	\$9.6000.000	\$9.600.000
Coordinación y ejecución del proyecto “Memorias que alimentan, sabores que conectan”	Gabriela Grisales	Gastos de alimentación para Gabriela Grisales desde el 1 de julio hasta el 30 de octubre por coordinación y ejecución del “Memorias que conectan, Sabores que Alimentan”	Fundación Iguaraya	\$2.000.000	\$2.000.000
Coordinación y ejecución del proyecto “Memorias que alimentan, sabores que conectan”	Mercedez Velázquez	Servicio de hospedaje para Gabriela Grisales desde el 15 de septiembre hasta el 30 de	Fundación Iguaraya	\$500.000	\$500.000

conectan”		octubre.			
Impresión Cartilla	Xpress S.A.S	Impresión de 265 ejemplares de la cartilla “SABERES Y SABORES DE DIBULLA: Recorriendo el territorio a través de sus cocinas	Alcaldía Municipal	\$1.346.841	\$1.346.841
Coordinación y ejecución del proyecto “Memorias que alimentan, sabores que conectan”	Gabriela Grisales	Transporte de pasajero en terreno para coordinación y ejecución del “Memorias que conectan, Sabores que Alimentan” desde el 1 de julio hasta el 30 de octubre	Fundación Iguaraya	\$1.000.000	\$1.000.000
TOTAL (\$):				\$14.446.841	\$14.446.841

4. IMPACTO SOCIAL – INDICADORES

RECUERDE QUE SÓLO DEBE INCLUIR INFORMACIÓN EN LA LÍNEA EN LA CUAL PRESENTÓ Y EJECUTÓ EL PROYECTO (No se debe diligenciar información para más de una línea)

A continuación, suministre con la mayor exactitud posible la siguiente información, ***según la línea en la cual se ejecutó el proyecto:***

Línea 2: Actividades artísticas y culturales de duración limitada:

A. Participación regional

A.1. Número de artistas, pedagogos, sabedores tradicionales o talleristas que participaron de la región: 15

A.2 Total de artistas, pedagogos, sabedores tradicionales o talleristas que participaron: 5

A.3 Nombre de los artistas, sabedores tradicionales o agrupaciones que participaron y su nacionalidad:

Luisa Acosta, Colombiana
Gabriela Grisales, Colombiana
Jaime Rodríguez, Colombiano
Carolina Jaramillo, Colombiana
Amparo Lega Posse, Colombiana
Argelis Torres, Colombiana
Bieris Campos, Colombiana
Adoris Oñate, Colombiana
Justa Curiel, Colombiana
Gulvis Mendoza, Colombiana
Hernán Bermúdez, Colombiano
Juana Mejía, Colombiano
Remedios Del Prado, Colombiana
Remedios Maldonado, Colombiana
Yudis Lara, Colombiana
Beatriz Lara, Colombiana
Remedios Pimienta, Colombiana
Idalcira Pacheco, Colombiana
Indalecio Amaya, Colombiano
Edmundo Cerchiario, Colombiano

A.4 Condiciones de participación y procesos de selección de artistas, pedagogos, sabedores tradicionales o talleristas aplicados:

Los sabedores tradicionales fueron seleccionados participativamente por la comunidad. En el taller realizado el 23 de agosto de 2018, primera socialización del proyecto, se realizó un

inventario de sabedores tradicionales de los diferentes corregimientos de Dibulla. De la lista de casi 60 cocineros relacionados, se hizo un ejercicio de priorización con los jóvenes investigadores en los que los criterios fueron: edad, pertenencia al municipio, reconocimiento por parte de la comunidad y experiencia en la cocina.

Los talleristas seleccionados para dirigir talleres y charlas en el marco de este proyecto fueron elegidos de acuerdo a su trayectoria y experiencia en trabajo con comunidades del caribe colombiano. Los 5 talleristas demostraron interés en el trabajo participativo con enfoque diferencial, experiencia con procesos de salvaguarda y rescate del patrimonio agroalimentario del caribe, experiencia en procesos pedagógicos con comunidades e interés por el desarrollo sostenible de los territorios.

B.1. Describa la participación (muestras y resultados) de los procesos de la(s) escuela(s) de formación artística y cultural en conexión con el festival, carnaval, feria o fiesta tradicional:

El festival incluyó muestras y resultados de procesos de formación en danza y música, a cargo de las entidades independientes al proyecto de la Fundación Iguaraya. La responsabilidad de la vinculación y contratación de estas escuelas de formación estuvo en manos del municipio, por lo cual no contamos con información sobre los criterios de su selección.

La Fundación Iguaraya realizó una muestra en el marco del Festival del Plátano, en la que se expuso el proceso de formación de jóvenes investigadores y el trabajo adelantado con las cocineras del municipio. Esta actividad se realizó el 12 y 13 de octubre en el parque principal de Dibulla e incluyó una muestra gastronómica, la reproducción de una cocina típica dibullera y charlas sobre sostenibilidad y conservación. En estas actividades, los jóvenes investigadores fueron líderes en logística, información, prensa, fotografía y testimonios de su proceso.

B.2. Describa cuáles fueron las razones que respaldaron la decisión de vincularlas:

La muestra se realizó para exponer el trabajo de más de tres meses en el territorio en formación de jóvenes investigadores y salvaguarda del patrimonio agroalimentario de Dibulla.

B.3. Nombre de las organizaciones o entidades que tienen a cargo las escuelas de formación descritas en B.1 y B.2:

Fundación Iguaraya: Proceso de formación de jóvenes investigadores.

C. Número de asistentes al evento: Señale la cantidad de público que asistió a la totalidad de actividades o funciones programadas:

Aproximadamente 2000 personas que asistieron al evento de muestra gastronómica y exposición de una cocina tradicional dibullera. Para la realización de este evento, tanto el equipo

de la Fundación Iguaraya como los jóvenes investigadores y las cocineras participantes del proceso desarrollaron actividades de formación, sensibilización y participación durante un período de 8 semanas de actividades. Se impactaron específicamente a través de esta población a unas 250 personas adicionales.

D.1. Describa las actividades relacionadas con la cultura viva y el patrimonio cultural inmaterial (Lenguas y tradición oral, juegos tradicionales, medicina tradicional, producción artesanal, técnicas y tradiciones relacionadas con las artes y los oficios, eventos religiosos tradicionales de carácter colectivo, cultura culinaria, entre otros) que hicieron parte del festival, carnaval, feria o fiesta tradicional:

Las actividades centrales que ocuparon el presente proyecto están directamente relacionadas con cultura culinaria local dado que el objetivo principal del proyecto tiene que ver con el levantamiento de un inventario de productos y preparaciones del municipio de Dibulla. En todo caso otras manifestaciones de la cultura viva se encuentran relacionadas con este ámbito como son: tradición oral, todas las cocineras nos hicieron relatos de la historia del municipio y de sus familias en cuanto a la cultura alimentaria local; danzas y música, relacionadas con la cultura alimentaria local; tradición artesanal asociada a fabricación de utensilios de cocina; patrimonio natural y conocimiento del universo y la naturaleza con fines medicinales dado que muchos relatos están relacionados con saberes locales sobre plantas y medicinas tradicionales de elaboración doméstica.

D.2. Señale cómo se ejecutaron o llevaron a cabo las actividades descritas en el ítem anterior, es decir el D.1.:

Las actividades relacionadas con la cultura viva y patrimonio cultural inmaterial estuvieron presentes a lo largo de todo el proceso abarcado por el proyecto e incluyó distintos modos de ejecución:

- Entrevistas a sabedoras tradicionales
- Talleres prácticos de cocina tradicional
- Salidas de campo a territorio para explorar patrimonio natural con fines alimentarios y medicinales
- Conversaciones para la identificación de oficios tradicionales asociados a utensilios de cocina
- Visita a cocinas tradicionales
- Talleres para inventario de productos, preparaciones insignia del municipio y de cocineros tradicionales
- Muestra gastronómica de carácter tradicional
- Proceso de formación a jóvenes en investigación sobre patrimonio tradicional del territorio.

La información con respecto a las siguientes variables, debe diligenciarse **únicamente** cuando el evento se llevó a cabo en un espacio o escenario cerrado:

Nombre del escenario o lugar donde se va llevó a cabo el evento	Número de cupos disponibles o aforo del escenario	Número de funciones o presentaciones que se realizaron	Número total de cupos o aforo (1) * (2)
-----------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	-----------------------------------------

	(1)	(2)	
			Total

5. INFORMACIÓN ADICIONAL QUE CONSIDERE LA ORGANIZACIÓN Ó ENTIDAD APOYADA DEBE REGISTRAR:

El trabajo de la Fundación Iguaraya fue reconocido por la institucionalidad y la comunidad como un trabajo de alto impacto, en el que se trabajó durante más de tres meses con las poblaciones de manera profunda y participativa para lograr los resultados expuestos en el marco del Festival Del Plátano. El proyecto sobrepasó las metas esperadas. En Efecto, éste que inició como una iniciativa de la Fundación Iguaraya y los jóvenes investigadores, derivó en todo un proceso de reactivación de la tradición y de valoración y exaltación del patrimonio dibullero. El festival incluyó un concurso nacional e internacional de danzas, concursos de música vallenata tradicional, muestras de artesanías locales, reunión de productores locales y muestras gastronómicas. El informe da cuenta del proceso del que se encargó la Fundación Iguaraya en el marco del Festival, sin embargo, los resultados rebosaron los límites esperados y el 12, 13 y 14 de octubre acontecieron una larga lista de actividades que trabajan en dirección a la salvaguarda y valoración del patrimonio y fomentan el desarrollo para el municipio de Dibulla. Los créditos de la reactivación del Festival del Plátano, tras 7 años sin realizarse fueron atribuidos en gran parte a las gestiones y trabajo de la Fundación Iguaraya.

6. De acuerdo con el régimen utilizado por la entidad apoyada, señale una única casilla de las que se indican a continuación:

Que de acuerdo con la certificación expedida por el Representante Legal o su Revisor Fiscal, la entidad apoyada cumplió con las obligaciones frente a los Sistemas de Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones y aportes.

X Que de acuerdo con la certificación expedida por el Representante Legal o el Revisor Fiscal de la entidad apoyada, ésta no tiene personal vinculado por planta, razón por la cual no está obligada frente a los Sistemas de Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones y aportes.

7. ADICIÓN DE RECURSOS AL PRESUPUESTO DE LAS ENTIDADES DE CARÁCTER PÚBLICO. (Este numeral debe ser diligenciado únicamente por las entidades del sector público): Señale a continuación el acto administrativo mediante el cual se adicionaron la totalidad de los recursos aprobados por el Ministerio de Cultura para la ejecución del proyecto (Indique número y fecha. Ejemplo: Resolución No.10 de junio 20 de 2015 o Acuerdo No.15 de 12 de septiembre de 2015). **Así mismo anexe fotocopia de este acto administrativo al presente informe final.** Recuerde que el acto administrativo debe realizarse para adicionar el 100% de los recursos aprobados:

Nota: Si se trata de un Resguardo o Cabildo Indígena se debe adjuntar al informe final un acta expedida y firmada por la máxima autoridad competente dentro de la organización, en la cual se certifique que los recursos fueron incorporados al presupuesto y ejecutados de acuerdo con el proyecto aprobado.

8. LIQUIDACION: Se anexa debidamente diligenciado y firmado por parte del Representante Legal de la organización ó entidad apoyada, el formato F-GCC-041 de Acta de Liquidación, diseñado por el Ministerio de Cultura.

El representante legal de la organización o entidad apoyada manifiesta que la información consignada en el presente informe es veraz y se ajusta a la realidad.

Nombre del representante legal de la entidad apoyada:
Alfredo Navas Cuervo



CC 11232707

Firma y Cédula de Ciudadanía Representante Legal

**Fecha de Presentación
del Informe Final :**

6 noviembre de 2018

**LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DEBE SER REPORTADA ÚNICAMENTE
POR EL SUPERVISOR DESIGNADO POR EL MINISTERIO DE CULTURA.**

Señor supervisor usted debe: Revisar, aprobar o en caso contrario presentar las observaciones respectivas al informe final, **en un término no superior a CINCO (5) días** contados a partir de la fecha en que usted recibe este informe de la entidad apoyada. A continuación debe diligenciar cada uno de los componentes señalados, una vez usted ha recibido, revisado y analizado el informe y los soportes del proyecto. **9. Observaciones, recomendaciones o aprobación específica al interior de la supervisión designada (Marque con una "X"):**

Cumplió con el objeto del convenio	
Se verificó cumplimiento de obligaciones, actividades y gastos de acuerdo con el presupuesto aprobado en la vigencia del convenio	
Presentó informe final con soportes y evidencias en los tiempos establecidos en el convenio.	
Se aportan evidencias de créditos al Ministerio de Cultura (En dónde)	
Se certifica el cumplimiento del convenio	
Comentarios sobre los aspectos financieros con los que se cierra el informe. (Cuentas por pagar)	
Modificaciones o prorrogas que presentó el convenio.	
Evaluación cualitativa del Impacto del proyecto	
Recomendaciones	

NOMBRE DEL RESPONSABLE

FIRMA DEL RESPONSABLE

Fecha:

Como supervisor señale una única casilla de las que se relacionan a continuación sobre el archivo del informe final presentado y su anexos:

	El informe final y sus anexos se envían a la Secretaría General – Grupo de Contratos y Convenios del Ministerio de Cultura, para que se archiven en la carpeta del proyecto.
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>El informe final sin anexos se envía a la Secretaría General – Grupo de Contratos y Convenios del Ministerio de Cultura, para que se archiven en la carpeta del proyecto.</p>
	<p>El informe final y sus anexos reposan en los archivos de la dependencia a la cual se le asignó la supervisión por ser material útil para el desarrollo de sus labores.</p>
<p>10. RECOMENDACIONES Y ASPECTOS A MEJORAR SUGERIDOS POR EL SUPERVISOR ASIGNADO:</p>	
<p>El Supervisor designado para la ejecución de este Proyecto certifica que se cumplió a cabalidad y satisfacción el mismo :</p> <p>Nombre del supervisor :</p> <p>_____</p> <p>Cargo: _____</p> <p>Dependencia: _____</p> <hr/> <p>Firma y Cédula de Ciudadanía del Supervisor</p>	<p>Fecha Aprobación del Informe Final por parte del Supervisor :</p>