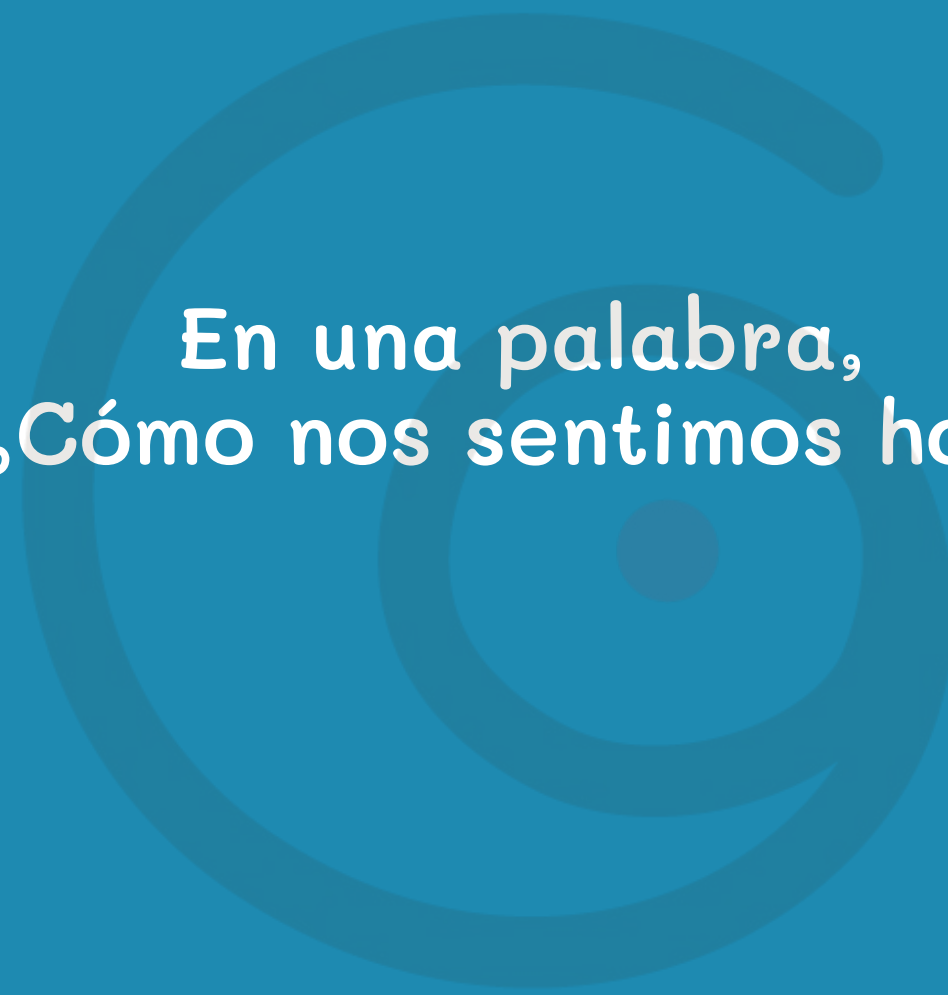




Redes Temáticas

IBER@CINAS



En una palabra,
¿Cómo nos sentimos hoy?

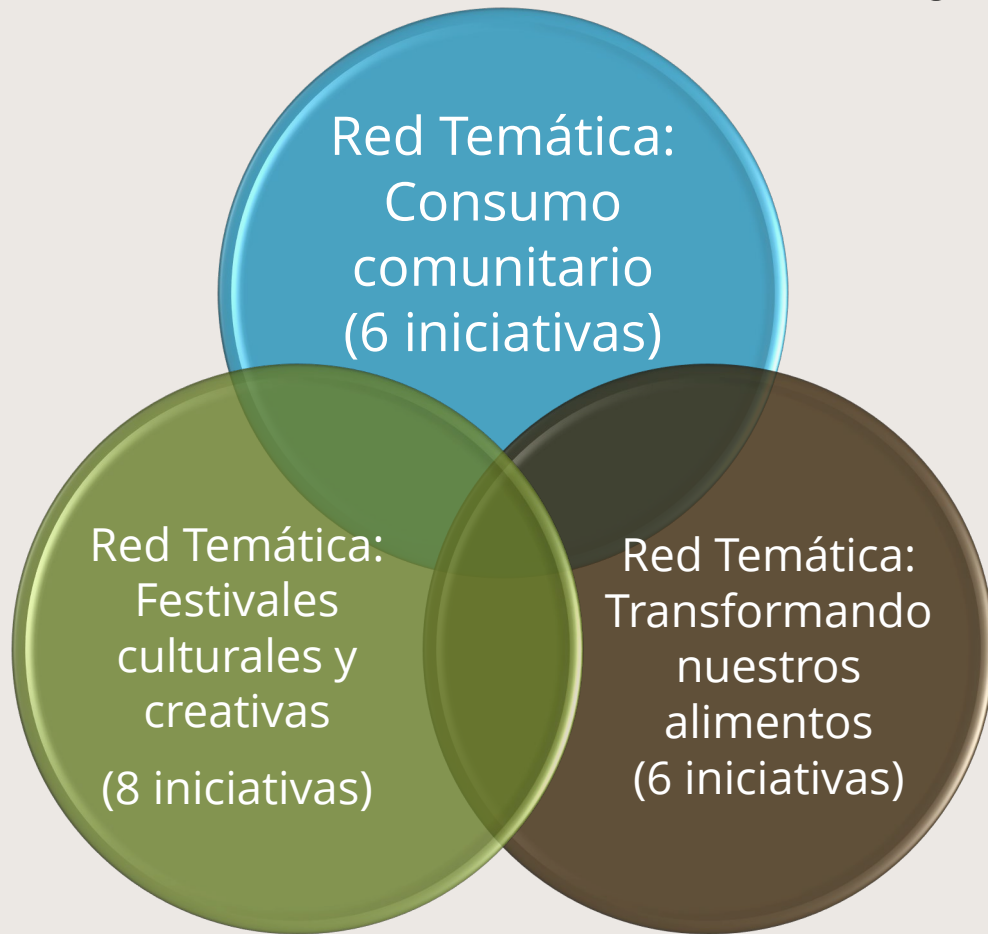
Acuerdos de Participación

- Todos los comentarios son importantes
- La palabra tiene que circular
- La participación dura máximo 2 minutos
- Escuchar con atención y respeto a mis compañer@s
- Tomar agua / hidratarte
- Tener libreta para notas
- Tendremos un receso para descansar
- Funcionamiento de las reuniones:
 - Opcional la apertura de cámara
 - Microfonos apagados
 - Participaciones: Levantar la mano y poner preguntas por chat



Redes Temáticas Ibercocinas 2024

20 iniciativas de 10 países diferentes



Argentina	3
Brasil	1
Colombia	3
Ecuador	3
Guatemala	1
México	3
Paraguay	1
Perú	3
El Salvador	1
Venezuela	1



¿Qué son las redes Temáticas?

- Un espacio para compartir
- Un espacio de aprendizajes
- Un espacio para tejer colaboraciones
- Un espacio para fortalecer nuestras iniciativas
- Un espacio de escucha

Intercambio de Experiencias

Un aprendizaje

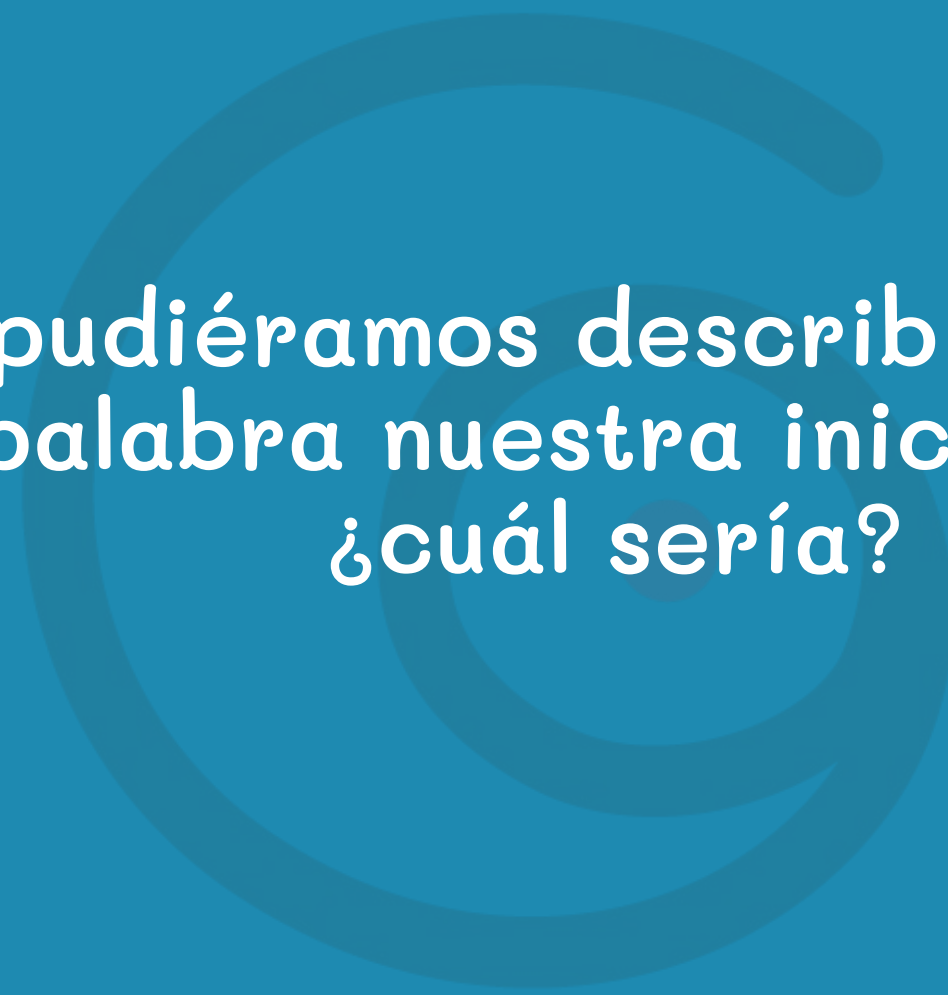
Un desafío

Directorio

Listado de
saberes y/o
prácticas para
compartir







Si pudiéramos describir en una
palabra nuestra iniciativa,
¿cuál sería?

“Bocados ancestrales del Chocó”

Desarrollo económico y social y económico de la región, a través del fortalecimiento de la identidad cultural, el fomento del turismo gastronómico responsable, y la protección del entorno natural y la dinamización de la cadena productiva y económica del Chocó.



Fuente: Archivo interno de la iniciativa.

Población beneficiaria

Afrodescendientes, indígenas, personas campesinas y comunidad general del Chocó, Colombia.

Actividades principales

- ✓ Producción y comercialización de una variedad de 10 productos, típicos y autóctonos de la región del Chocó en Colombia.
- ✓ Generación de ingresos sostenibles para 20 mujeres afrodescendientes.
- ✓ Fortalecimiento de la identidad cultural.



5 Minutos Para Compartir

- Un aprendizaje sobre tu experiencia que pueda abonar a otros procesos.
- Un desafío presente para la continuidad de su proyecto.

“Segundo Festival Gastronómico Pedagógico Itinerante “Las cocinas del Pipilongo”

Fortalecimiento y ampliación de un puente entre lo urbano y lo afro rural del municipio por medio de la enseñanza, la transmisión de los saberes y sabores de la cocina tradicional y ancestral.



Fuente: Archivo interno de la iniciativa.

Población beneficiaria

Mujeres de la zona rural afro de Jamundí, municipio del departamento del Valle del Cauca en Colombia.

Actividades principales

- ✓ Festival pedagógico itinerante de la gastronomía tradicional afro de Jamundí mediante el recorrido por 10 preparaciones y sus técnicas tradicionales.
- ✓ Proyección y difusión de los platillos preparados por las mujeres participantes.



5 Minutos Para Compartir

- Un aprendizaje sobre tu experiencia que pueda abonar a otros procesos.
- Un desafío presente para la continuidad de su proyecto.

“La Tonga: Banquetes con sabor montubio”⁹⁹

Crear, acompañar y sostener una organización económica, popular y solidaria, que preste el servicio de catering, banquetes y bocaditos, realizados a partir de los platos y bebidas que integran el patrimonio agroalimentario del pueblo Montubio.



Fuente: Archivo interno de la iniciativa.

Población beneficiaria

Pueblo montubio en Olmedo, Ecuador.

Actividades principales

- ✓ Talleres para el fortalecimiento de la propuesta de negocio.
- ✓ Consolidación de una organización de economía popular y solidaria.
- ✓ Revalorizar y difundir el patrimonio de la cocina montubia.
- ✓ Adquisición de menaje de catering y banquetes.



5 Minutos Para Compartir

- Un aprendizaje sobre tu experiencia que pueda abonar a otros procesos.
- Un desafío presente para la continuidad de su proyecto.

“Las abuelitas dicen: los jóvenes contando y cocinando junto con las sabias”

Revalorizar y mantener en el tiempo los saberes gastronómicos tradicionales manabitas (principalmente del mar y el manglar), a través de esa herencia de amor y sabiduría de los abuelitos y abuelitas de la comunidad de San Jacinto, Ecuador.



Fuente: Archivo interno de la iniciativa.

Población beneficiaria

Comuna de San Jacinto dentro de la Asociación de Servidores Turísticos Virgen de Guadalupe San Jacinto, Ecuador. Integrado por 43 familias entre ellos el 75% lo integran mujeres y el 25% jóvenes.

Actividades principales

- ✓ Recolección de recetas tradicionales manabitas.
- ✓ Talleres para jóvenes y mujeres, impartidos por abuelas/os de la comunidad.
- ✓ Equipamiento del área de cocina de la Asociación de servidores Turísticos Virgen de Guadalupe San Jacinto.
- ✓ Creación de un recetario de la cocina manabita.



5 Minutos Para Compartir

- Un aprendizaje sobre tu experiencia que pueda abonar a otros procesos.
- Un desafío presente para la continuidad de su proyecto.

“El Nopal, cocina contra la gentrificación”⁹⁹

Hacer frente a las consecuencias negativas de los procesos de gentrificación que se manifiestan en los pueblos donde habitamos.



Fuente: Extraída de sus redes sociales.

Población beneficiaria

Grupos vulnerables (adultos mayores, madres y padres solteros, estudiantes foráneos, trabajadores, niñxs, migrantes y personas productoras autónomas) de San Cristóbal de las Casas, Chiapas.

Actividades principales

- ✓ Acondicionamiento de instalaciones.
- ✓ Invernadero para pequeña producción agrícola en espacios urbanos.
- ✓ Talleres de cocina.
- ✓ Tianguis culturales para la difusión de alimentos.
- ✓ Tienda colectiva.



5 Minutos Para Compartir

- Un aprendizaje sobre tu experiencia que pueda abonar a otros procesos.
- Un desafío presente para la continuidad de su proyecto.

“La cocina del mar sostenible”⁹⁹

Transformar la vida de muchas mujeres a través de la pesca costera sostenible y la comercialización de recursos pesqueros bajo estándares de comercio justo, saludable y con un inconfundible sabor a mar que hemos heredado de nuestras/os ancestras/os.



Fuente: Archivo interno de la iniciativa.

Población beneficiaria

Mujeres integrantes de la Cooperativa de Producción Pesquera Santa Cruz en el municipio de Navolato, Sinaloa, México.

Actividades principales

- ✓ Estandarización de técnicas de cocina del mar ancestral.
- ✓ Taller de nuevas técnicas de procesamiento de alimentos.
- ✓ Difusión y divulgación de técnicas de cocina del mar ancestral.
- ✓ Instrumentar una cocina digna y adecuada.



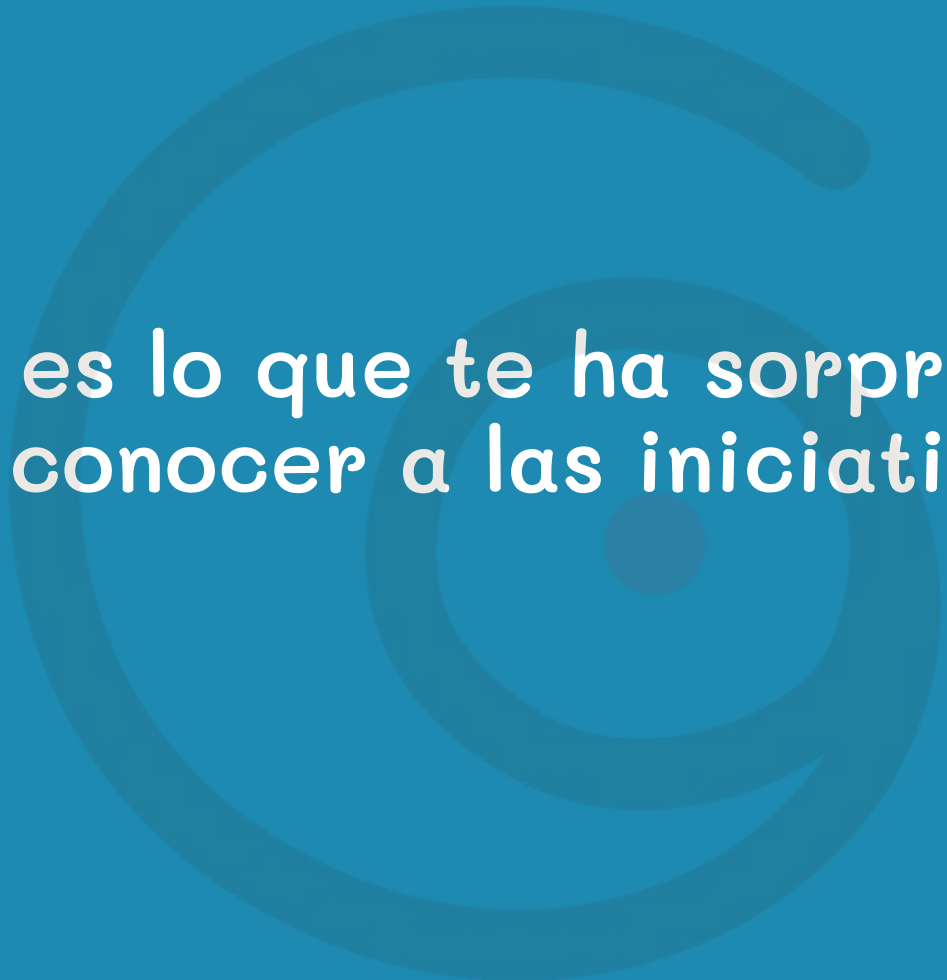
5 Minutos Para Compartir

- Un aprendizaje sobre tu experiencia que pueda abonar a otros procesos.
- Un desafío presente para la continuidad de su proyecto.



Receso

íBER@CINAS

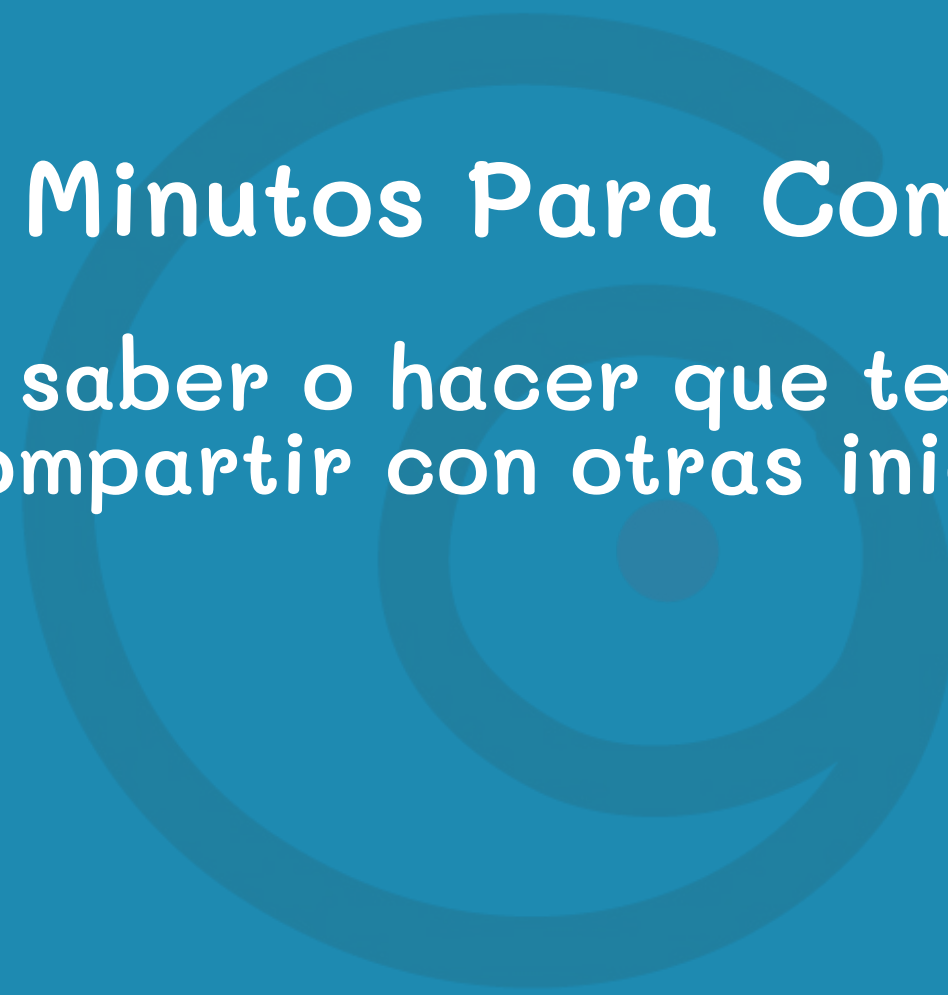


¿Qué es lo que te ha sorprendido de
conocer a las iniciativas?



3 Minutos Para Compartir

Un saber o hacer que te gustaría
compartir con otras iniciativas.





Redes Temáticas de Ibercocinas 2024

<https://www.facebook.com/groups/redestematicasdeibercocinas2024>

IBER©CINAS

Tejido De Palabras





¿Cómo nos vamos?

íBER©CINAS