



FUNLEO

MEMORIAS 2016

Presentación

FUNLEO a través de acciones para afianzar el valor cultural de las cocinas locales, ha logrado concientizar en el entorno de la vida diaria de mujeres responsables del bienestar de su hogar, tomando como eje principal los valores patrimoniales como sinónimo de desarrollo. Esta génesis plasmada en el transcurso de una década, hoy día se convierte en el primer escalón de transformación de sus economías a partir de parámetros de participación comunitaria y de autogestión social; la construcción de una nueva visión gastronómica convertida en escenarios reales: los Centros Integrales de Gastronomía.

Leonor Espinosa
Presidenta FUNLEO



1. Fortalecimiento Ruta del Cangrejo Negro Providencia



Este proyecto se enfocó en la utilización de la gastronomía como factor cultural y turístico con el fin de reivindicar las tradiciones culinarias como parte de la identidad cultural y la puesta en marcha de buenas prácticas, calidad y servicio necesarias para el desarrollo turístico, económico y social de la Isla de Providencia.



DURACIÓN



Febrero-Abril 2016

BENEFICIARIOS



50

FINANCIACIÓN

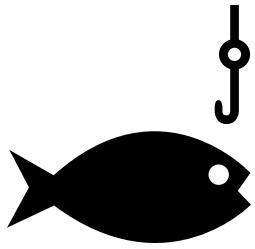


ACUA 23.0450.000 COP
FUNLEO 8.800.000 COP

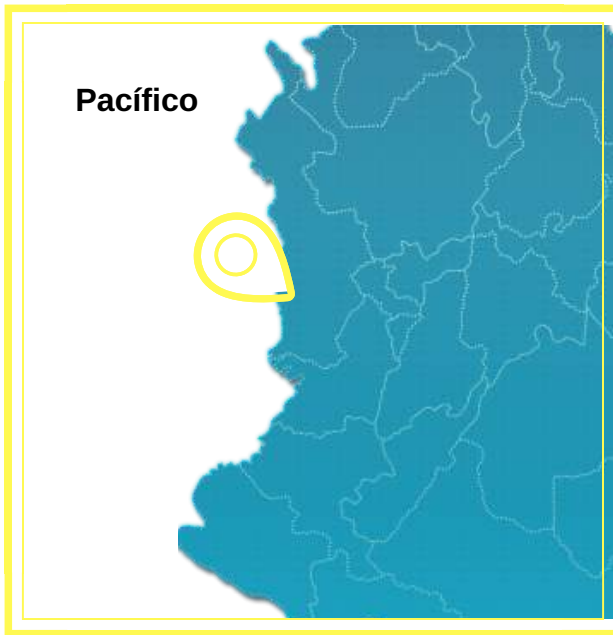
PROYECTO DE



FUNLEO



2. Diseño de publicaciones "Programa Emprende Pacífico"



FUNLEO estuvo a cargo del desarrollo de la edición y diagramación de las cartillas etnopedagógicas: "Asociémonos de verdad", "Mejorando la productividad: buenas prácticas agrícolas para arroz plátano y bananito" y "Buenas prácticas pesqueras", en el marco del proyecto de consultoría para ACDI/VOCA llevado a cabo por la Fundación CODESPA para el programa Emprende Pacífico, realizado gracias a la financiación de USAID y el Ministerio de Trabajo.

PROYECTO DE



TIRAJE



4000 ejemplares

DURACIÓN



Mayo-Junio 2016

FINANCIACIÓN



CODESPA 41.461.000 COP

3. Fortalecimiento del aprovechamiento y el consumo del arroz como ingrediente estratégico para la comunidad nayera.

Se fortaleció el aprovechamiento y el consumo de arroz, como ingrediente estratégico de empoderamiento de la comunidad nayera mediante un laboratorio de gastronomía y la producción de una cartilla educativa en donde se incluyó información referente al cultivo, procesamiento del arroz y consumo como una herramienta educativa .



DURACIÓN



Febrero-Mayo 2016

BENEFICIARIOS



200

FINANCIACIÓN



ACDI VOCA . \$14.592.720COP
Consejo Comunitario Rio Naya
11.200.000 COP

PROYECTO DE



FUNLEO

4. Nominación Basque Culinary World Prize



En el 2016 nuestra presidenta, Leonor Espinosa fue nominada al premio Basque Culinary World Prize, este premio es otorgado a chefs con iniciativas transformadoras. El jurado está conformado por algunos de los chefs más influyentes del mundo así como por expertos internacionales reconocidos en otras disciplinas. El premio es otorgado por el Basque Culinary Center (BCC), una institución académica pionera de la innovación gastronómica a nivel mundial.

La directora

En el año 2016 nos adentramos en el Pacífico colombiano y recorrimos los mares de Providencia. Los proyectos realizados en dichos territorios nos permitieron confirmar que parte de la grandeza de Colombia reside en la abundancia biológica y cultural de nuestras comunidades y en los saberes tradicionales que integran todo un universo en el que la alimentación, la música, la magia, la religión se conjugan para crear preparaciones increíbles.

Expresamos un enorme agradecimiento a todas aquellas personas que de una u otra manera brindaron un apoyo a la realización de nuestro propósito, así como con cada una de las organizaciones aliadas con quienes trabajamos de la mano para impulsar y posicionar la gastronomía para el desarrollo.

Laura Hernandez Espinosa

Directora FUNLEO



¡GRACIAS 2016!