

INFORME EJECUTIVO



FUNLEO

NOSOTROS

Desde el 2008 la Fundación Leo Espinosa, FUNLEO empezó a trabajar con las comunidades rurales de Colombia con el fin de identificar, reivindicar y potenciar las tradiciones gastronómicas de Colombia, a partir de su patrimonio biológico, cultural e inmaterial, propendiendo por el bienestar, la salud y la nutrición.



LÍNEAS ESTRATÉGICAS

- Fomentar la cultura culinaria autóctona de las regiones colombianas como elemento conductor del tejido social.
- Potenciar el uso de los recursos naturales disponibles en la culinaria, con el fin de empoderar a las comunidades hacia su propio desarrollo.
- Empoderar a las comunidades para desarrollar procesos de adaptación a las nuevas circunstancias del territorio.
- Formar y capacitar en gastronomía, buenas prácticas y nutrición.
- Apoyar procesos agroalimentarios que tengan como base el principio de la soberanía alimentaria.
- Apoyar el diseño e implementación de proyectos de estrategias de Responsabilidad Social Empresarial relacionadas con el objeto de la fundación.
- Promocionar la cultura colombiana y su gastronomía a nivel nacional e internacional.



¿CÓMO HEMOS CUMPLIDO CON NUESTRAS LÍNEAS ESTRATÉGICAS DESDE EL AÑO 2008 AL AÑO 2017 ?

- Desarrollamos ciento un (101) laboratorios gastronómicos creativos de gastronomía, para un total de cuatrocientos cuarenta y nueve (449) horas, orientados a la innovación culinaria, desarrollo de productos culinarios, diversificación de la dieta diaria y mejoramiento de la nutrición en comunidades vulnerables, principalmente campesinas, indígenas y afrodescendientes de Colombia.
- Llevamos a cabo veintiseis (26) jornadas, para un total de ciento cuatro (104) horas de capacitación sobre Buenas Prácticas Agrícolas y concientización sobre la importancia de producir alimentos de manera sostenible, principalmente para jóvenes y niños.
- Establecimos más de treinta (30) lazos comerciales con pequeños productores y artesanos culinarios del país y restaurantes en Bogotá. Dentro de los principales productos se encuentran fermentados de frutas, vinagres, amasijos, aceites, semillas, frutas y hortalizas. Estas alianzas han favorecido el aumento del ingreso promedio de las familias beneficiadas entre un 30% y 50% desde 2008.



- Hemos investigado, editado e impreso trece (13) publicaciones, dentro de las que se destacan cartillas educativas, recetarios y libros que recogen recetas de la cocina tradicional, inventarios de especies biológicas utilizadas para la culinaria y rasgos del patrimonio cultural alrededor de las comunidades rurales de Colombia. Para esto se realizaron más de cien (100) entrevistas a portadores de tradición, agricultores y pescadores.
- Realizamos y participamos en más de dieciséis (16) eventos relacionados con la promoción de del patrimonio gastronómico de Colombia mostrando la biodiversidad y la cultura de las regiones colombianas a nivel nacional e internacional.
- Desarrollamos en conjunto con organizaciones aliadas, tres (3) campañas de sensibilización sobre el consumo de alimentos locales, entre otros temas sociales que involucran la gastronomía: Funleo: "Artesanías Culinarias". Promoción de la gastronomía del Caribe colombiano. Oxfam: "Usted no come solo" Campaña para la participación política de la mujer rural. Oxfam: "Nueva masculinidad en el ámbito rural" Campaña para cambiar el paradigma de la participación de hombres en la alimentación. Acdi/Voca USAID: "Sazón del Alma Negra" Mensajes positivos de la población del Pacífico colombiano.



- Apoyamos la producción y comercialización de manera estandarizada de productos culinarios con valor agregado: Funleo: Quamba, bebida refrescante con sabor a panela y limón. El proyecto busca apoyar más de 30 mujeres de bajos recursos, desplazadas, en el municipio de Villeta, Cundinamarca. Fundación Chiyangua: “Sazonador Pacífico” y “Harina de Papachina”. El proyecto apoya a más de 500 mujeres de los ríos Guapi y Guají en el departamento de Cauca, quienes se dedican a la siembra de yerbas de azotea y cultivos de pancoger.
- Desarrollamos alianzas estratégicas con más de diez (10) organizaciones para el desarrollo: Acdi Voca/ Usaid, Patrimonio Natural, FONADE, OXFAM, WWF, Ministerio de Cultura, Fundación ACUA, Fundación Chiyangua, Fundación Bavaria, Corporación Sonidos de la Tierra, Fundación Chocó Emprende, Alcaldía de Quibdó, Secretaría de Cultura del Atlántico, Viceministerio de Turismo, entre otras organizaciones de base a nivel nacional.



BENEFICIARIOS DIRECTOS DEL 2008 AL 2017



PROYECTOS

- 13 proyectos culminados satisfactoriamente.
- 1 Centro Integral de Gastronomía Coquí - Chocó, en ejecución.

PUBLICACIONES

- Desde el 2008 hemos realizado más de 13 publicaciones.



LUGARES DE INCIDENCIA EN COLOMBIA

Hemos trabajado en 10 departamentos de Colombia.



LIMITACIONES

- Escasos recursos para inversión en infraestructura y equipos de cocina, que permitan adecuar espacios aptos para la obtención de los registros sanitarios pertinentes para la comercialización de productos mediante canales formales.
- Limitaciones en la comercialización de productos rurales en los ámbitos urbanos debido a la falta de infraestructura vial y poca flexibilidad en las políticas de compra de algunas tiendas y restaurantes.
- Intermitencia y falta de continuidad de los proyectos y recursos aportados por la Cooperación Internacional así como del gobierno nacional.
- Dificultad para medir el mejoramiento de la seguridad alimentaria, nutrición e ingresos promedio como consecuencia de las labores realizadas por la Fundación, dado los altos costos que implica.





Para mayor información
visita nuestra página web:
www.funleo.org



FUNLEO