

# Informe de seguimiento 2019

## Ibercocinas, Tradición e Innovación

### Objetivo general

Diseñar y promover políticas, programas, estrategias e iniciativas culturales para la difusión y divulgación de las fortalezas gastronómicas para promover los espacios para la formación y capacitación de lo relacionado con la cocina, la gastronomía y la producción de los alimentos tradicionales-artesanales en el espacio iberoamericano.

### **Objetivo estratégico 1: Investigar y difundir sobre la historia de la alimentación en la región, la innovación gastronómica y la interculturalidad.**

El Programa constituye un mecanismo de integración multilateral de fomento y rescate de la cocina tradicional, la gastronomía, la diversidad y el turismo cultural y fortalece substancialmente la cohesión social, los procesos culturales productivos y el desarrollo económico, así como contribuir a la formación y la difusión de sus ciudadanos en el Espacio Cultural Iberoamericano.

### **Resultado 1: Fomentado el desarrollo de la investigación para el conocimiento del patrimonio culinario de la región iberoamericana.**

#### **Línea de acción 1: Diagnosticar e investigar**

##### **Actividad 1: Taller sobre intercambio de información sobre políticas públicas, programas, estrategias e iniciativas existentes.**

Se celebró en Argentina un Taller de cocina con la participación de comunidades de los países miembros y en colaboración con la casa central de la cultura popular Villa.

##### **Actividad 2: Participación de la Feria Gastronómica Internacional de Lima.**

La feria se celebró en Perú, donde cocineros y campesinos compartieron sus conocimientos en La Cocina del Gran Mercado. Cada día de feria, un cocinero realizó una demostración de cocina con un producto emblemático peruano, acompañado del agricultor que lo cosechó. México contó con un gran pabellón donde albergó cuatro restaurantes con bebidas típicas mexicanas. Las degustaciones fueron amenizadas con presentaciones en vivo de música oriunda del país y una delegación de célebres cocineros.

#### **Línea de acción 2: Salvaguarda**

##### **Actividad 1: 1er Encuentro Global de Cocina Tradicional.**

El 23 de septiembre de 2016, en la sede de la Secretaría de Relaciones Exteriores de México, Ibercocinas

participó con la conferencia “La Historia de los Recetarios en Iberoamérica”, presentada por la Dra. Sarah Bak-Geller, investigadora de la Universidad Nacional Autónoma de México y experta en cocinas tradicionales.

**Actividad 2: 2ª Feria del Libro de Cocina Tradicional.**

Del 13 al 16 de octubre de 2016, en el Museo Nacional de Culturas Populares de la Ciudad de México, Ibercocinas montó un módulo de exhibición en el que se mostraron libros de cocina tradicional y gastronomía que enviaron los países miembros; algunos se regalaron a los asistentes a la feria y una gran parte de estos fueron donados para enriquecer el acervo de la Biblioteca de Cocina Tradicional de dicho Museo.

**Línea de acción 3: Difundir y divulgar.**

**Actividad 1: Miradas de Iberoamérica: a 200 años” Tucumán, Argentina, julio 2016.**

En el marco de los festejos por los 200 años de la Independencia de Argentina, el Ministerio de Cultura de ese país organizó el evento “Miradas de Iberoamérica: a 200 años”, compuesto por actividades culturales. Entre ellas, Ibercocinas y el Programa Iberrutas participaron con el montaje de una selección fotográfica de los distintos concursos internacionales de este programa, charlas y talleres en comedores infantiles sobre la quínoa y la algarroba. También se imprimieron postales con recetas tradicionales de los países parte que fueron distribuidas al público espectador.

**Actividad 2: Mercado de Industrias Culturales del Sur (MICSUR) 2016.**

El Ministerio de Cultura de Colombia, como país sede y organizador del MICSUR, realizó el 19 de octubre de 2016 en Bogotá una conferencia para difundir la aprobación de la Iniciativa Ibercocinas. El evento estuvo dirigido por Argemiro Cortés, director general de la Oficina de Asuntos Internacionales y Cooperación; Ángela Caro, Asesora de la Política para la Salvaguardia de las Cocinas Tradicionales de Colombia, ambos del citado Ministerio de Cultura. Los asistentes a la conferencia pudieron degustar platillos muestra de las cocinas tradicionales de Colombia.

**Actividad 3: Desarrollo de una estrategia de comunicación.**

Se realizaron diversas acciones para fortalecer la página web y las redes sociales de Ibercocinas y su administración, incluido el diseño del logo del programa.

## **Transversalización de enfoques:**

- Transversal de Juventud
- Transversal Multiculturalidad
- Transversal No Discriminación
- Transversal de Género

## **Datos económicos:**

<b>Tipo de ingreso</b>	<b>Importe total (€ / \$)</b>	<b>Importe financiero (€ / S)</b>	<b>Importe valorizado (€ / S)</b>
APORTES DE LOS PAÍSES	144.270,00 € / 170.055,00 \$	144.270,00 € / 170.055,00 \$	0,00 € / 0,00 \$
OTROS FINANCIADORES / COFINANCIADORES	0,00 € / 0,00 \$	0,00 € / 0,00 \$	0,00 € / 0,00 \$
RENDIMIENTOS FINANCIEROS	0,00 € / 0,00 \$	-	-
REMANENTE DEL AÑO ANTERIOR	22.879,00 € / 25.384,00 \$	-	-
MONTO ANUAL TOTAL DESEMBOLSADO	167.149,00 € / 195.439,00 \$	144.270,00 € / 170.055,00 \$	0,00 € / 0,00 \$
<b>Presupuesto y gasto anual</b>	<b>Importe total (€ / \$)</b>	<b>Importe financiero (€ / S)</b>	<b>Importe valorizado (€ / S)</b>
PRESUPUESTO	167.149,00 € / 195.439,00 \$	144.270,00 € / 170.055,00 \$	0,00 € / 0,00 \$
GASTO	49.129,00 € / 32.842,74 \$	284,00 € / 189,85 \$	48.845,00 € / 32.652,88 \$
% EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA	100.00%		