



PLATOS SIN FRONTERAS

COMUNIDAD MEDELLIN



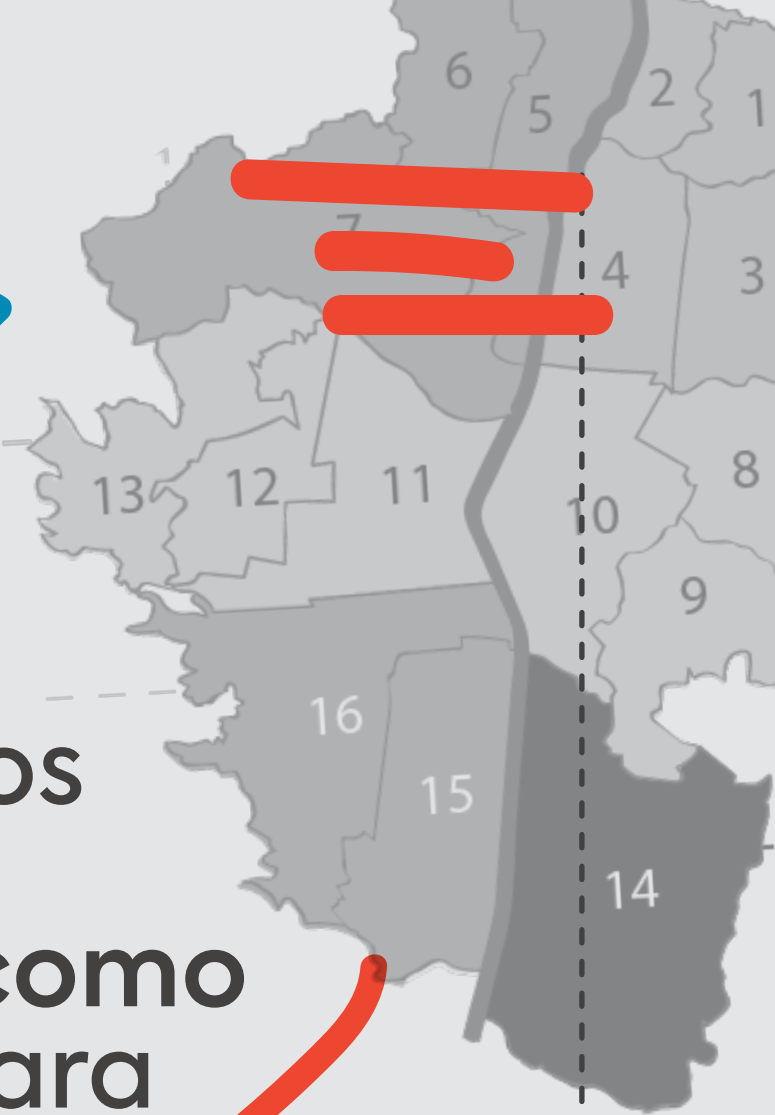
Fundación Platos
Sin Fronteras

INFORME DE GESTIÓN

2021*



Este año seguimos empleando la **GASTRONOMÍA** como **HERRAMIENTA** para el cambio social.



Índice

● INTRODUCCIÓN	01
● VISIÓN Y VALORES	2
● DESAFÍOS SOCIALES	10
● EQUIPO Y	13
<i>Modelo de gobernanza</i>	
● GESTIÓN POR PROGRAMAS	
<i>Nodos de educación nutricional</i>	20
<i>Productos y servicios</i>	
<i>Programa de impacto colectivo</i>	
<i>Futuro de los espacios gastronómicos</i>	
● COMUNICACIONES	22
● PROCESO ADMINISTRATIVO	23



INTRODUCCIÓN

Estamos felices de poder presentar a través de este reporte nuestros resultados e indicadores alcanzados en la ejecución de los proyectos realizados por nuestro equipo en el año 2021. Exponemos los resultados, actividades, logros y dificultades a partir de las percepciones y reflexiones de coordinadores, equipo de trabajo y participantes.

Agradecemos a cada persona aliada que nos acompañó durante este año y nos permitió seguir empleando la gastronomía como herramienta para el cambio social.



Visión & valores

La Fundación Platos Sin Fronteras (PSF) nace para fomentar la **EDUCACIÓN NUTRICIONAL Y LA GASTRONOMÍA SOCIAL** en Colombia.



Comienza en **MEDELLÍN** con la esperanza de expandirse a otras ciudades y áreas rurales. Su misión es incorporar a **MIEMBROS DE LAS COMUNIDADES** que **INSPIREN** y se conviertan en **AGENTES DEL CAMBIO** social por medio de la gastronomía.

Visión & valores

Seguimos un modelo de **ECONOMÍA CIRCULAR**, utilizando los alimentos como una herramienta para fortalecer la **COHESIÓN SOCIAL**; trabajamos con fundaciones, personas naturales y entidades como los **BANCOS DE ALIMENTOS** de quienes recibimos los ingredientes para nuestros talleres, así **REDUCIENDO** el desperdicio de alimentos en Medellín. Los miembros de la comunidad se




convierten en **BENEFICIARIOS** independientes y son asesorados para actuar como **CAMBIADORES SOCIALES EN SUS PROPIOS TERRITORIOS**, transmitiendo información sobre la cocina sostenible y la vida saludable para **SUS ENTORNOS Y SUS FAMILIAS**.

DESAFÍOS sociales

Las comunidades de bajos ingresos **NO TIENEN ACCESO** al conocimiento ni a la educación nutricional que necesitan y se están enfermando cada día más. Estamos viviendo una pandemia silenciosa de **ENFERMEDADES CRÓNICAS IMPULSADAS POR NUESTRO SISTEMA ALIMENTARIO.**

ENTRE ELLAS FIGURAN
GRAN CANTIDAD DE
ENFERMEDADES



CARDIOVASCULARES
CÁNCER
GASTRITIS
OBESIDAD
DIABETES DE TIPO 2
MALNUTRICIÓN
OTRAS CARENCIAS

DESAFÍOS **sociales**

El origen de este verdadero
asunto de salud pública son:

**ALIMENTOS *ULTRA*
*PROCESADOS***

BAJO CONSUMO *DE*
FRUTAS Y VERDURAS

EXCESO DE:
CARNES ROJAS
SAL
GRASAS
AZÚCAR

DESAFÍOS sociales

PLATOS SIN FRONTERAS CREE QUE:
la nutrición es un derecho humano fundamental.

Está convencido de la necesidad y de la urgencia de **EDUCAR** a tantas personas como sea posible en una **NUTRICIÓN ADECUADA** para poder romper gradualmente los ciclos de **POBREZA Y ESCASEZ** con el fin de **CREAR MÁS OPORTUNIDADES** de crecimiento personal y laboral.



EQUIPO & modelo de gobernanza

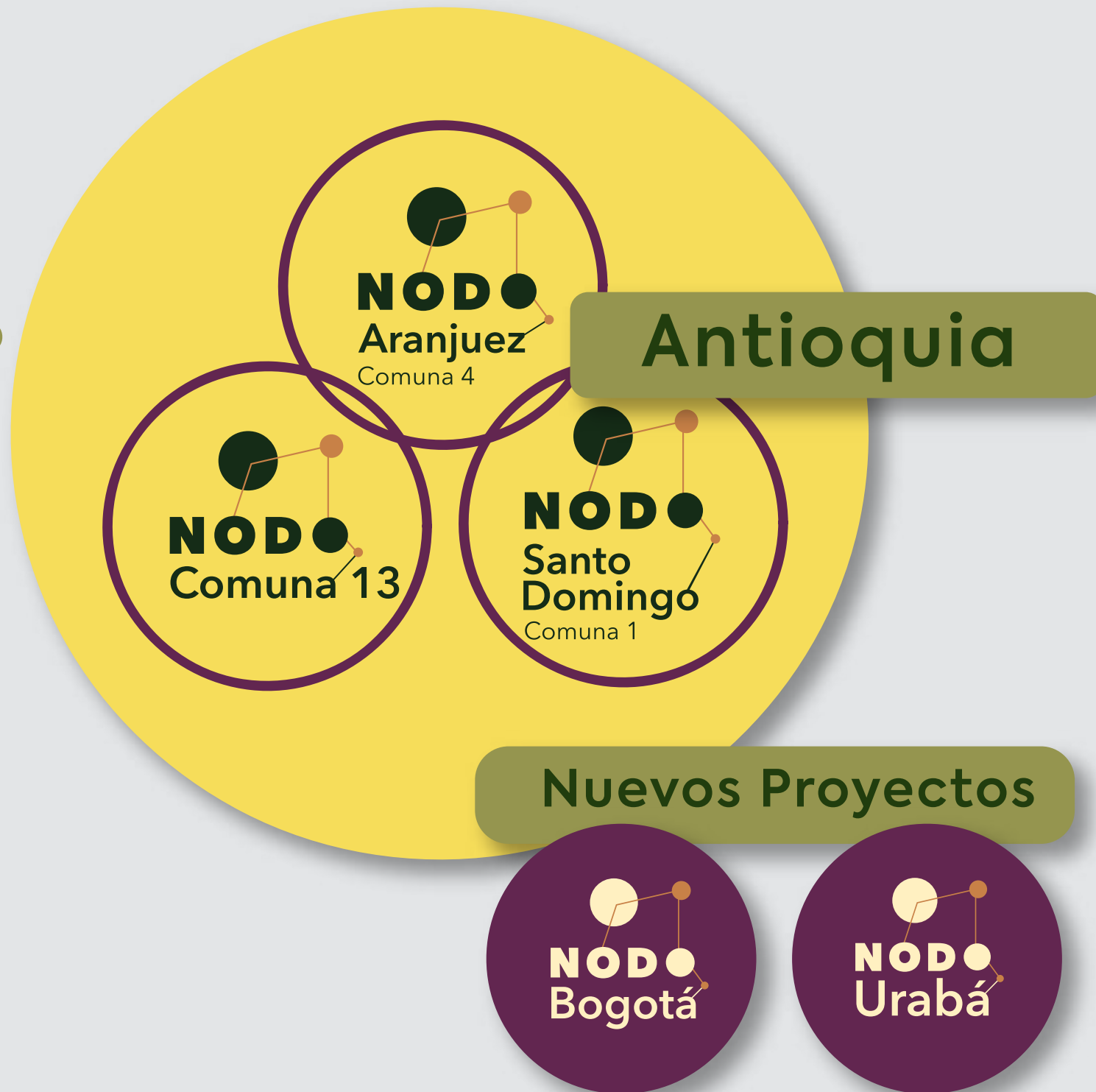
ORGANIGRAMA

Coordinación equipo anfitrión Medellín



NUESTRA
**gesti3n por
programas**

NODOS DE
EDUCACI3N
NUTRICIONAL



NUESTRA gestión por programas

NODOS DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL

¿QUÉ ES UN NODO?

Los Nodos de Educación Nutricional surgen como una propuesta pedagógica y vivencial que vincula los intercambios de saberes y experiencias en torno a la alimentación consciente y saludable. A través de encuentros en puntos estratégicos como restaurantes y centros culturales y educativos, la comunidad aprende la preparación de nuevas

recetas nutritivas y asequibles, así como reconocen sus propiedades alimenticias con el acompañamiento de chefs mentores, quienes estandarizan las recetas y las comparten con la comunidad.



NUESTRA gestión por programas

NODOS DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL

¿QUIÉN HACE PARTE DE UN NODO?

El proyecto se desarrolla con mujeres líderes, madres comunitarias y/o responsables del hogar que tengan interés por la cocina y la transformación de los hábitos alimenticios presentes en sus familias. Ellas se vuelven replicadoras de la educación nutricional en sus hogares con el proceso de formación en



educación nutricional y las actividades de incidencia social que se realizan en el territorio. A su vez, se empoderan económicamente bajo el componente de innovación y emprendimiento y su participación en las experiencias de gastronomía social.

NUESTRA

gestión por programas

NODOS DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL

¿CÓMO SE DESARROLLA EL NODO?



Enfoque de economía circular. Buscamos aliados en el territorio como supermercados, tiendas de abarrotes y bancos de alimentos para evitar el desperdicio de alimentos.



Donaciones de entidades públicas y privadas para realizar las sesiones.



Activación del ecosistema territorial
Se desarrolla bajo 4 pilares: conectar, educar, innovar y emprender.

NUESTRA gestión por programas

NODOS DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL PRINCIPALES OBJETIVOS DE LOS NODOS



Incentivar acciones de aprendizaje y conciencia individual y colectiva sobre la importancia de una alimentación consciente para el desarrollo humano, y como un derecho que tienen todas las personas para vivir una vida sana, activa y digna.



Identificar otras formas de acceder o producir alimentos saludables en el contexto socio-económico y socio-espacial de Medellín. En busca de la sostenibilidad.



Compartir con las comunidades y diversos públicos asociados a las organizaciones participantes a través de las mentorías cruzadas y enlaces con los bancos de alimentos.

NUESTRA gestión por programas

Pilar: CONECTAR

Se tiene una red de alianzas estratégicas, y colaboraciones con instituciones, restaurantes y empresas locales para desarrollar soluciones a la problemática y se cuenta con voluntarios que a través de sus diversos perfiles fortalecen los procesos y proyectos

1

INSTITUCIÓN
EDUCATIVA

20 estudiantes del colegio
Fe y Alegría de Moravia

4

ORGANIZACIONES
Y COLECTIVIDADES

Corporación Ave colibrí / Huertas de Paz / Lectores a la hamaca / Colegio José Antonio Derka / Centro de prácticas de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias de la Universidad de Antioquia

6

CHEFS
MENTORES

Nutricionistas / Ingenieros de alimentos / chefs profesionales

NUESTRA gestión por programas

Pilar: EDUCAR

Intercambio de saberes gastronómicos con chefs mentores, chefs invitadas y talleres de formación sobre nutrición, experiencias y alimentación consciente, capacitaciones de talento humano, mentorías externas

130

MUJERES LIDERESAS
Y MADRES COMUNITARIAS

Participaron en los nodos de educación nutricional

7

TALLERES DE
FORMACIÓN
MODULARES

- * Taller Experiencias Gastronómicas como modelo empresarial
- * Talleres cocina Andina, sabores y aprovechamiento de frutas de la región
- * Módulo de alimentación a Base de Plantas

25

FAMILIAS ALCANZADAS

TALLERES DE FORMACIÓN



Ejercicio de articulación

Perfil de seguridad alimentaria

A FAMILIAS

73.7%

ESTAN EN
INSEGURIDAD
ALIMENTARIA
MODERADA

26.3%

ESTAN EN
INSEGURIDAD
ALIMENTARIA
GRAVE.

Con el centro de prácticas de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias de la Universidad de Antioquia

17 DE 20 FAMILIAS

Pertenecen a estrato **socioeconómico 1**

CONSUMO X
ALIMENTOS

19.98% Carbohidratos
17.25% Carnicos y carnicos procesados
9.14 & Frutas y verduras

ACCESO A
COMIDAS
DIARIAS

2 comidas - 8 Familias
3 comidas - 11 Familias
3 comidas - 1 Familias

NUESTRA

gestión por programas

PRODUCTOS Y SERVICIOS



Gastronomía Social, son todas las actividades identificables e intangibles en torno a la educación nutricional, intercambio y transferencia de conocimiento en alimentación consciente a comunidades, personas que deseen cambiar sus hábitos alimenticios.

OBJETIVOS:

- * Transferir conocimiento.
- * Permitir la co-creación alimentaria.
- * Dinamizar acciones de transformación de hábitos.
- * Gestionar autoempleabilidad y sostenibilidad.

NUESTRA gesti3n por programas

Pilar: INNOVAR Y EMPRENDER

3

TALLERES
VIRTUALES

1

TALLER
PRESENCIAL

BOLSAS PSF

Venta de bolsas de tela, que puedes llevar para realizar tus compras,

RECETARIO

Resultado de los talleres y ejercicios

SOCIAL SNACKS

Servicio para eventos, iniciativa impulsada por nuestras mujeres.

ASESORIA
TÉCNICAS

Asesorías en transferencia de conocimientos sobre gastronomía social,

86

PERSONAS
IMPACTADAS

5

LIDERESAS
PARTICIPANTES

Ejercicio de articulación

Perfil de seguridad alimentaria

A FAMILIAS

73.7%

ESTAN EN
INSEGURIDAD
ALIMENTARIA
MODERADA

26.3%

ESTAN EN
INSEGURIDAD
ALIMENTARIA
GRAVE.

Con el centro de prácticas de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias de la Universidad de Antioquia

17 DE 20 FAMILIAS

Pertenece a estrato **socioeconómico 1**

CONSUMO X ALIMENTOS

19.98% Carbohidratos
17.25% Carnicos y carnicos procesados
9.14 & Frutas y verduras

ACCESO A COMIDAS DIARIAS

2 comidas - 8 Familias
3 comidas - 11 Familias
3 comidas - 1 Familias

NUESTRA

gestión por programas

PRODUCTOS Y SERVICIOS



Gastronomía Social, son todas las actividades identificables e intangibles en torno a la educación nutricional, intercambio y transferencia de conocimiento en alimentación consciente a comunidades, personas que deseen cambiar sus hábitos alimenticios.

OBJETIVOS:

- * Transferir conocimiento.
- * Permitir la co-creación alimentaria.
- * Dinamizar acciones de transformación de hábitos.
- * Gestionar autoempleabilidad y sostenibilidad.

NUESTRA gesti3n por programas

Pilar:

INNOVAR Y EMPRENDER

3

TALLERES
VIRTUALES

1

TALLER
PRESENCIAL

86

PERSONAS
IMPACTADAS

5

LIDERESAS
PARTICIPANTES

BOLSAS PSF

Venta de bolsas de tela, que puedes llevar para realizar tus compras,

RECETARIO

Resultado de los talleres y ejercicios

SOCIAL SNACKS

Servicio para eventos, iniciativa impulsada por nuestras mujeres.

ASESORÍA
TÉCNICAS

Asesorías en transferencia de conocimientos sobre gastronomía social,



SOCIAL SNACKS

Iniciativa impulsada por nuestras mujeres, enfocada en la alimentación sostenible, nutritiva y social. Ofrecemos una selección de refrigerios para brindarles a los participantes de tu evento la energía que necesitan.

NUESTRA

gestión por
~~programas~~

TRANSFORMACIÓN
DE LOS ESPACIOS
GASTRONÓMICOS



HACER UN CORTO TEXTO QUE EXPLI-
QUE ESTO

NUESTRA gestión por programas

TRANSFORMACIÓN DE LOS ESPACIOS GASTRONÓMICOS

7

SESIONES
COMFAMA

Con líderes de los concesionarios de Comfama, docentes de la Escuela de Gastronomía y equipos.

50

PARTICIPANTES

Entre equipo Comfama, líderes de concesionarios y equipo Platos Sin Fronteras

2

EXPERIENCIAS DE
GASTRONOMÍA
SOCIAL

En el restaurante El Mezzón de la 55 ubicado en Moravia, con participación de cocineras de la comunidad

2

SESIONES DE
ALISTAMIENTO

Equipo Comfama y líderes de los concesionarios en torno al futuro de los espacios gastronómicos y el impacto en sus comunidades.

NUESTRA gesti3n por programas

TRANSFORMACI3N DE LOS ESPACIOS GASTRON3MICOS

3

TALLERES DE
COCREACI3N

Con l3deres de los concesionarios para proponer acciones en la transformaci3n de h3bitos alimenticios y sus espacios

1

EXPERIENCIA
INTERNACIONAL

Con Kantine Zukunft como modelo de transformaci3n

1

MODELO DE
PLAN DE ACCI3N

Elaborado a partir de las sesiones para continuidad en los Nodos de Educaci3n Nutricional COMFAMA para el 2022

2

CHARLAS Y
TRANSFERENCIA

De conocimiento a actores en sistema alimentario.
Food Design (Bellas Artes y Ruta N)

NUESTRA

gestión por
programas

PROGRAMA DE IMPACTO
COLECTIVO
(CIP)

PROYECTOS:

- * *CIP*
- * *Universal Plate*



El Movimiento de Gastronomía Social (SGM) es una asociación mundial que propende por reunir organizaciones gastronómicas que buscan generar un cambio a partir del alimento. Simultáneamente, dinamizan espacios de co-creación que permiten desarrollar estrategias para mejorar la calidad nutricional, seguridad y soberanía alimentaria de los territorios.

SGM propulsó la creación del Programa de Impacto Colectivo (CIP), el cual tiene como objetivo generar alternativas de solución a problemáticas relacionadas con la inequidad y la inseguridad alimentaria presente en los sistemas locales.

NUESTRA gestión por programas

PROGRAMA DE IMPACTO COLECTIVO (CIP)

Espacios de creación colectiva, articulando seis equipos anfitriones (Nepal, EEUU, Brasil, Portugal, Colombia, y Chile). El equipo representante de Colombia está ubicado en Medellín, y fue creado por la Fundación Platos Sin Fronteras, Griffith Foods y la Universidad de Antioquia.

Este equipo ha puesto como misión principal conectar a diferentes actores que hacen parte de nuestro sistema alimentario, teniendo en cuenta sus roles en la academia, industria y la comunidad en general.

1

REUNIÓN
DE EQUIPO
ANFITRIÓN

20

ORGANI
ZACIONES

22

PARTICI
PANTES

2

CAPACITACIONES Y
ACOPAÑAMIENTOS

En estrategia, emprendimiento en organizaciones sociales y gestión contable y tributaria

12.000

PLATOS DE COMIDA SALUDABLE

EN EL DÍA MUNDIAL DE
ALIMENTOS ENTRE LAS
CIUDADES DE MEDELLÍN
Y BOGOTÁ



UNIVERSAL PLATE

12.000

PLATOS DE
COMIDA
SALUDABLE



Voluntario
#UniversalPlate

ABACO, Arroz Blanquita, Arroz Pa' Todos, Acoplásticos, Alimentos Polar, Casa Mamá Luz, Centro de Innovación Gastronómica-Plazas Distritales de Mercado-IPES, Colombia Cuida Colombia, Darnel, Fundación Frisby, Fundación Toma un Niño de la Mano, Fundación Soy Doy, Fundación Olímpica, Fundación Universitaria del Área Andina, Fundación Universitaria San Mateo, Griffith Foods, Grupo Plastilene, Hamburguesas Sierra Nevada, iFood, Menú Sonario, La Movida para Todos, Salsa, Rappi, Sembrando, Confianza, Spoletto, Food Bogota, Somos Panas Colombia-ACNUR, Universidad de La Sabana, Vanyplas.

Procesos Administrativos

Los voluntarios que se unen al equipo de Platos, a través de sus diferentes perfiles, experiencia en el ámbito laboral, y sobre todo su gran pasión por realizar cambios en las comunidades vulnerables, en busca de alternativas de solución a las problemáticas sociales, se logró consolidar un equipo muy sólido.



16

VOLUNTARIOS
4 Extranjeros

3

PASANTES

7

COCINEROS
MENTORES

1

GUÍA
METODOLÓGICO

6

MUJERES
ENLACE

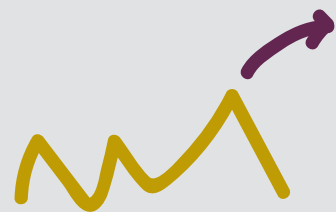
6

APRENDICES

7

FONDOS Y
CONVOCATORIAS

Vegfund: 3 mil dólares
Makaia: asesoría en manejo digital de la organización
Vaki: \$2.420.000
Fondo CIP: 3 mil dólares
Comfama: Asesoría Técnica concesionarios Comfama
\$ 9.368.550



Comunicaciones

Los logros en el círculo de comunicaciones tuvieron que ver principalmente con el aumento en el número de seguidores en redes sociales como Instagram.

3.040

SEGUIDORES EN INSTAGRAM

414

SEGUIDORES EN FACEBOOK

3

LIVES DE
INSTAGRAM

* Día internacional de la mujer
* Resultados de gestión 2020
* Movimiento de Gastronomía Social durante el día del Plato Universal

5

RESEÑAS EN
MEDIOS DE
COMUNICACIÓN
LOCALES

Caracol Televisión
El Espectador / 2
Revista la Barra
Emisora Colmundo Bogotá



PLATOS SIN FRONTERAS

COMUNIDAD MEDELLIN

GRACIAS
A TODOS