



PLATOS SIN FRONTERAS

COMUNIDAD MEDELLIN

Fundación Platos Sin
Fronteras
**"SOY PORQUE
TODOS SOMOS"**

Informe de Gestión 2020

Gracias a ti empoderamos e integramos a nuestras comunidades de bajos ingresos. Platos sin Fronteras utiliza la gastronomía como herramienta para el cambio social a través de la educación en alimentación consciente a comunidades vulnerables.

INFORME DE GESTIÓN

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 2020. Exponemos los resultados, actividades, logros y dificultades a partir de las percepciones y reflexiones de coordinadores, equipo de trabajo y participantes.

Para la Fundación, es un gusto presentarte los principales programas de la Fundación que están enmarcados 5 pilares: Conexión comunitaria, Educación Nutricional, Innovación, Emprender y Del Campo al Plato, programa de seguridad alimentaria que surgió durante la pandemia. Todos estos programas están apoyados en los procesos administrativo y comunicaciones de nuestra fundación.



CONTENIDO

1. Introducción	01
2. Misión	02
3. Nuestra apuesta social	03
4. Nuestros pilares y balance operativo anual 2020	
* Conectar	05
* Educar	09
* Innovar & Emprender	13

+ Resultados e indicadores
+ Actividades realizadas





1. INTRODUCCIÓN

La nutrición sigue siendo un problema universal a pesar de ser considerado un derecho humano esencial (Fish, 2007). Ningún país está en camino de cumplir los nueve objetivos mundiales de nutrición. Solamente en 2017, la desnutrición provocó la muerte de más de 11 millones de personas. Las comunidades vulnerables así como las de bajos ingresos están particularmente en riesgo de desnutrición por partida triple, dada la coexistencia de sobrenutrición, desnutrición y deficiencias en micronutrientes (Sunuwar et al., 2020). Se ha demostrado que sufrir cualquiera de esas cargas aumenta el riesgo de problemas de salud y se correlaciona con un pobre desarrollo cognitivo. Además, las comunidades afectadas por esto tienen una mayor prevalencia de enfermedades no transmisibles, como los niveles altos de glucosa en sangre, que pueden pasar desapercibidos y desmejorar las condiciones de vida de las personas. Descuidar esta epidemia en nuestras comunidades está destinada a crear problemas sociales, de salud y económicos.

Los sistemas alimentarios necesitan revisar su enfoque y empoderar a las comunidades vulnerables para convertirse en agentes de cambio en el sector para hablar alto y claro. En Colombia, el 56.4% de las personas entre 18 y 64 años padecen sobrepeso u obesidad. Uno de cada cuatro niños sufre deficiencias de micronutrientes o desnutrición, mientras que un tercio de los casos de diabetes en el país no se detectan, lo que empeora el pronóstico y daña el sistema de salud (Vecino-Ortiz et al., 2012). Ahora más que nunca es el momento de educar a las comunidades sobre este fenómeno y dotarlas de habilidades para convertirlas en agentes de cambio. Solo así podemos diseñar soluciones sostenibles para mejorar los resultados de salud y reducir las disparidades en nutrición y acceso a alimentos



2. NUESTRA MISIÓN

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 defensores del cambio social por medio de la gastronomía.

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.

3. NUESTRA APUESTA SOCIAL

La Fundación Platos Sin Fronteras (PSF) nace para 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 y diabetes de tipo 2, malnutrición y otras carencias. El origen de este verdadero asunto de salud pública son los alimentos ultra procesados, el bajo consumo de frutas y verduras, el exceso de carnes rojas, de sal, de grasas y de azúcar.

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 y crear más oportunidades de crecimiento personal y laboral.



Nos preocupa la inseguridad alimentaria que encontramos en la mayoría de las comunas en Medellín. Queremos conectar y educar a las personas en torno a la alimentación y la agricultura para difundir buenas prácticas, promover equidad e impulsar la integración sociocultural. A través de nuestra acción diversificada e innovadora, queremos ofrecer a estas comunidades vulnerables un futuro sano, sostenible y seguro.

4. NUESTROS PILARES

¿Cómo funciona nuestro proyecto?

La realización de nuestro proyecto se basa en cuatro pilares fundamentales:



Nuestra gestión: **CONECTAR**

Desarrollamos una red de alianzas estratégicas, acuerdos y colaboraciones con instituciones, restaurantes y empresas locales para desarrollar soluciones y perspectivas en las comunidades de bajos ingresos en Medellín. Trabajamos con empresas públicas, privadas y/o cívicas. Creemos que estas conexiones son claves para abordar este problema como un asunto público. Además, contamos con el apoyo de nuestros voluntarios de todas partes del mundo y que a través de sus diversos perfiles se unen para aportar y ayudarnos a crecer. Esta diversidad es una ventaja comparativa que nos permite crear nuevos vínculos. Crear más circularidad es primordial para nosotros; así actuamos con un comité de acción semanal para coordinar y optimizar acciones de pedagogía y entregas de alimentos en el marco del movimiento de gastronomía social.



RESULTADOS: *Conectar*



Enero 2020	Febrero 2020	Marzo 2020	Abril - Septiembre 2020
<p>RESULTADOS</p> <p>Sensibilización de un grupo interesado en apoyar a Platos sin Fronteras (Cocineros, Estudiantes, Emprendedores)</p> <p>INDICADORES</p> <p>10 voluntarios adquiridos al inicio del año (Wholly Puro, Juan Esteban Coach, Hernán, Cocinero de Chef Mont)</p>	<p>RESULTADOS</p> <p>Sensibilización y creación de una comunidad de Platos sin Fronteras con líderes comunitarias en la comuna 13 en alianza con las Berracas de la 13</p> <p>INDICADORES</p> <p>Conexión de 15 mujeres, 1 cocinero mentor y alianza de la alcaldía de Medellín a través de la Junta de Acción Comunal</p>	<p>RESULTADOS</p> <p>Alianza con la primer institución educativa en Moravia: Colegio Fé y Alegría - creando nuestro primer núcleo de educación nutricional en un colegio</p> <p>INDICADORES</p> <p>20 estudiantes del colegio Fe y Alegría de Moravia con sus madres y 2 líderes comunitarias</p>	<p>RESULTADOS</p> <p>Conexión con aliados para abordar juntos la inseguridad alimentaria</p> <p>INDICADORES</p> <p>8 alianzas para abordar la inseguridad alimentaria en tiempos de la pandemia: Siembraviva, RutaN, Renault, Mercados Campesinos, Tostao, Alcaldía de Medellín, MUCHO, Royal Enfield</p>

RESULTADOS:

Conectar



Septiembre - Diciembre
2020

RESULTADOS

Colaboración para consolidar, lanzar y operar el nodo de educación nutricional

INDICADORES

6 alianzas para fortalecer el nodo :
Restaurante Mezzón de la 55,
Supermercado de la 80, Cocina
Intuitiva, Banco de Alimentos,
Selvas Clandestinas, **FUNDACIÓN
BANCO ARQUIDIOCESANO DE AL-
IMENTOS DE MEDELLÍN**

Noviembre - Diciembre
2020

RESULTADOS

Alianzas y primeras colabora-
ciones para diseñar y ofrecer ser-
vicios de talleres de platos sin
fronteras & gastronomía social

INDICADORES

4 alianzas con Prime Community,
Compas Urbano, Kagumu, Red de
Turismo de Moravia

Todo el año 2020

RESULTADOS

Se potencian las redes sociales para visibilizar nuestros procesos. Creación y publicación de 10 En vivos sobre nuestras campañas con participación activa de nuestra comunidad online y con alianza de personas influenciadoras en la gastronomía como @Macabites, @lovefood-
losophy, The chef is back, Natalia Restrepo, Alejandra Mejía.

INDICADORES

En Instagram contamos con 2.475 seguidores y 409 publicaciones en Facebook a 307 personas les gusta la página y siguen los contenidos
Canal de Youtube: Platos Sin Fronteras con 6 suscriptores y 5 vídeos.



RESULTADOS: Conectar

Todo el año 2020

RESULTADOS

Presencia en medios locales y nacionales donde se narran los objetivos, proyectos y campañas de la Fundación para articularnos aún más con el sistema alimentario

INDICADORES

Invitación al programa Trendiando RCN Internacional
<https://www.youtube.com/watch?v=XOIUWPCeR8A&t=1s&autoplay=1&mute=0>

El Espectador <https://www.elespectador.com/noticias/mundo-destinos/platos-sin-fronteras-en-medellin-empiezan-los-viernes-de-la-solidaridad-alimentaria/>

Buen Gusto
<https://www.buengusto.co/etiqueta/platos-sin-fronteras/>

Emisora La cuarta Estación. <https://www.facebook.com/PlatosSinFronteras.Colombia/photos/a.752113541802234/1228541900826060>

Todo el año 2020

RESULTADOS

Articulación con personas, organizaciones y movimientos a nivel local, nacional e internacional para contar de Platos y sus modelos de acción para fomentar la educación nutricional en la ciudad.

INDICADORES

Participación en 7 charlas:
Ciudades Comunes
Royal Enfield
Acupuntura Urbana-SEE Investing
Terraza OPUS
Más allá de las ganas de ayudar
Social Gastronomy in Colombia

Nuestra gestión: **EDUCAR**

En 2019 el SENA y el Parque Explora se volvieron aliados estratégicos de nuestra iniciativa. Junto a ellos, ofrecimos talleres que empoderaron a más de 50 mujeres a través de **talleres de diálogo y certificación de cocina**. Los miembros de la comunidad se convierten en beneficiarios independientes y son mentores para actuar como **cambiadores sociales** junto con cocineros certificados para obtener experiencia laboral en el sector gastronómico. Todos los procedimientos se donan o se reinvierten para recrear el proceso, formando un cuerpo de alumnos y alianzas con los miembros de la comunidad. Nuestro objetivo es **abrir nuevas oportunidades laborales y de liderazgo comunitario** a través de las mismas experiencias de gastronomía social y turismo de la organización.

La **transferencia de conocimiento** es el núcleo de nuestra estrategia: a través de nuestro movimiento local y campañas que incentivan a nutricionistas, cocineros y entusiastas de la cocina, nutrición y del campo, ofrecemos programas de educación nutricional e innovación a las comunidades más vulnerables de Medellín.

En 2020 logramos ejecutar 3 diferentes proyectos en este pilar:



RESULTADOS:

Educación

A. Sensibilización en torno a la alimentación consciente a instituciones educativas y procesos comunitarios de la ciudad.

* Este pilar consiste del intercambio de saberes gastronómicos con dos chefs mentores, el compartir de un nutritivo almuerzo, webinars con chefs invitadas y talleres de formación sobre nutrición y alimentación consciente.

Marzo 2020

INDICADORES

Taller con el colectivo Las berracas de la 13, sesión que nos inspira a mejorar nuestra alimentación con nuestras familias pero también a innovar en nuestra cocina colombiana.

Marzo 2020

INDICADORES

1 Taller en alianza con el Colegio Fe y Alegría de Moravia, sensibilizados con la asesoría de Cocina Intuitiva con nuevos aprendizajes acerca del impacto que puede tener la alimentación en nosotros y en nuestra tierra.

Marzo 2020

INDICADORES

Taller para enseñarle a 10 mujeres del equipo de Platos cómo ofrecer experiencias de gastronomía social en conferencias de innovación y desarrollo urbano y usar la comida como una herramienta para el cambio social en asocio con URBE LATAM y Warwick University, London, UK

Octubre 2020

INDICADORES

2 acciones de incidencia en el territorio con la repartición de almuerzos solidarios, gratuitos y nutritivos, disminuyendo la inseguridad alimentaria de más de 600 habitantes del barrio Moravia.

Noviembre 2020

INDICADORES

1 actividad de integración con la participación de 45 niños y niñas del barrio Moravia en el taller “Sentipensando el alimento” en alianza con la organización Prime Community.



RESULTADOS: *Educación*

B. Certificaciones en manipulación de alimentos & cocina básica con el SENA

* Juntos al Sena nuestro objetivo es certificar a las mujeres del programa para que puedan pasar del pilar educativo al pilar de innovación y emprendimiento de Platos

RESULTADOS 2020

Mujeres del barrio Moravia y San Pedro- Lovaina se certifican en los cursos de cocina básica y manipulación de alimentos

INDICADORES 2020

20 mujeres se inscribieron y certificaron en el Curso de Cocina básica

RESULTADOS 2020

Se fortalece el trabajo con una entidad de gran relevancia en la ciudad y el país como el SENA

INDICADORES 2020

De esta alianza se potencia el trabajo en conjunto con la invitación a participar del Fondo Emprender y apoyar a las mujeres lideresas.

Realización de un vídeo contando la alianza con la entidad que cuenta con más de 108 visitas en Youtube:

<https://www.youtube.com/watch?v=er7wc8YD2Es&t=1s>

RESULTADOS:

Educación

C. Creación del primer nodo de educación nutricional mano en mano con un restaurante de una líder comunitaria en Moravia.

* Las sesiones de aprendizaje del nodo consisten del intercambio de saberes gastronómicos con dos chefs mentores, el compartir de un nutritivo almuerzo, webinars con chefs invitadas y talleres de formación sobre nutrición y alimentación consciente. Se crearon varias alianzas estratégicas con supermercados, instituciones y personas naturales del territorio para la donación de alimentos y evitar el desperdicio de los mismos.

* Una encuesta realizada a las mujeres del proceso para conocer los niveles de seguridad alimentaria de ellas y sus familias, reconociendo la cantidad y calidad de alimentos que preparan y el acceso que tienen a los mismos.

Abril 2020	Noviembre 2020	Diciembre 2020	Noviembre - Diciembre 2020
<p>RESULTADOS</p> <p>Convocatoria a las mujeres que ya han participado de los procesos de PSF para participar en el programa</p> <p>INDICADORES</p> <p>* Se consolida un equipo de 30 mujeres comprometidas con las actividades de la Fundación.</p> <p>* 58 mujeres inscritas en el proyecto de Nodo de educación Nutricional habitantes de la comuna 4 de Medellín</p> <p>* Se hicieron 18 sesiones de educación nutricional</p>	<p>RESULTADOS</p> <p>Consolidación de recetas nutritivas para replicar con las mujeres, sus familias y la comunidad.</p> <p>INDICADORES</p> <p>Creación de 1 recetario con las recetas co-creadas en el marco del proceso.</p>	<p>RESULTADOS</p> <p>Consolidación y gestión de conocimiento del programa “Nodo educación platos sin fronteras”</p> <p>INDICADORES</p> <p>Creación de 1 Manual metodológico para replicar el modelo del Nodo en otras comunidades.</p>	<p>RESULTADOS</p> <p>Creación de un piloto para vender productos desarrollados por las mujeres de la comunidad</p> <p>INDICADORES</p> <p>Creación de nuevos productos gastronómicos con la comunidad: Pesto y Mermelada de Uchuva con ají dulce.</p>

Nuestra gestión: **INNOVAR Y EMPRENDER**

Proponemos al público experiencias de gastronomía social, talleres de cocina y social snacks saludables y económicos para que las comunidades disfruten una comida nutritiva, sostenible y generadora de un impacto social positivo.

Nos reinventamos para proponer al público soluciones sostenibles e innovadoras respecto a nuestro ámbito. Nuestros objetivos y programas para el año 2020 iban en esta dirección. En efecto, tenemos una inmensa voluntad de crear un hub de gastronomía social en Medellín y volver a la ciudad líder en el tema de la gastronomía social. En 2021 queremos fomentar y dinamizar el desarrollo de restaurantes eco-sostenibles en las comunas en Medellín para estimular la integración de este barrio vulnerable a la vida de la ciudad.

Con el fin de generar ingresos y lograr que Platos Sin Fronteras sea una fundación autosostenible estamos trabajando en el desarrollo de productos y experiencias de gastronomía social que estarán para la venta. Para 2021 queremos generar ingresos para Platos Sin Fronteras que también beneficien a las mujeres de la comunidad.





RESULTADOS:

Innovar y emprender

PROGRAMA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

RESULTADOS 2020

Experiencias gastronómicas presenciales

INDICADORES

Un piloto con Compás Urbano con 14 personas que realizaron una experiencia con clase de cocina en vivo liderada por 4 mujeres de la comunidad.

Estamos trabajando en 1 experiencia gastronómica presencial para vender a grupos y a agencias de turismo.

RESULTADOS 2020

Alianzas y primeras colaboraciones
Experiencias virtuales

INDICADORES

Para 2021 y aprovechando la virtualidad

RESULTADOS 2020

Creación y venta de Bolsas de Tela “Quién pidió repollo”

INDICADORES

Elaboración de 100 bolsas de tela disponibles para la venta. Serán comercializadas a través de la plataforma de Soki.

PRODUCTOS

Innovar y emprender

Hicimos un piloto para empezar a vender **productos gastronómicos elaborados por mujeres de la comunidad** con miras a generarles ingresos adicionales. Hicimos un primer piloto donde elaboramos 33 mermeladas las cuales vendimos entre algunas personas del barrio y en la “Feria con un propósito” de la Fundación Socya a la que asistimos. También desarrollamos unas bolsas de tela para la venta y esperamos incorporar más productos en 2021. Desarrollamos una alianza con Soki.com.co una plataforma de emprendimientos sociales para vender a través de ellos nuestros productos.

Experiencias de gastronomía social

Una de las formas para generar ingresos es a través de las experiencias de gastronomía social lideradas por las mujeres de la comunidad. Durante el taller, se proporciona información sobre nutrición y alimentación consciente y se brindan consejos prácticos para aplicar en casa.

El taller consiste en co-crear una comida compuesta por diferentes recetas. Al comienzo del taller, se proporcionan y explican las recetas. Después de la presentación y la instrucción, el grupo se dividirá en equipos para cocinar y finalmente disfrutarla comida juntos.



EN LA URGENCIA: Reaccionar COVID-19

Nos adaptamos a las circunstancias urgentes como la pandemia ocasionada por la COVID-19 intentando dar soluciones rápidas y sustentables a las personas que lo necesitaban. Dirigimos acciones coordinadas de recaudación de fondos para entregar mercados nutritivos en alianza con Mucho Colombia, Siembraviva y en la distribución con la ayuda de líderes y líderes comunitarios, instituciones educativas, restaurantes locales y personas voluntarias.

MERCADOS SALUDABLES COVID-19.

DONANTES: Royal Enfield, Tostao, Club de Rotarios de Hamburgo, Vaki (6 millones de pesos)

COLABORADORES: RutaN, Siembraviva, Mercados Campesinos



RESULTADOS: Covid-19



RESULTADOS 2020

Apoyo alimentario a las comunidades vulnerables de la ciudad con entrega de mercados frescos, nutritivos y saludables

INDICADORES

Alcanzamos a 8.647 personas con diversas ayudas en el marco del COVID-19 con un valor entregado de \$93.381.440

2,038 mercados entregados de zonas campesinas locales con el programa Mercados Campesinos y Siembraviva

495 almuerzos entregados a las personas de la comunidades de Moravia, San Pedro-Lovaina y San Javier de la mano de Café Cliché y la repostería Tostao

Se beneficiaron alrededor de 80 personas migrantes venezolana

RESULTADOS 2020

Transferencia de conocimiento para fomentar las preparaciones de alimentos frescos y saludables en casa.

INDICADORES

Distribución de 800 folletos con recetas e información nutricional

RESULTADOS 2020

Creación de las Campañas “Del campo al plato” y “El campo viene a mi” para la recaudación de fondos y donaciones

INDICADORES

Alianza con la Alcaldía de Medellín, Fundación Renault, Mercaviva, Ruta N, MUCHO Colombia y Cocina como acción social

Creación de estrategias como Vaki

PROCESO ADMINISTRATIVO

Gestión Humana



RESULTADOS	RESULTADOS	RESULTADOS	RESULTADOS
Consolidación del equipo de voluntarios y voluntarias	Vinculación de mujeres de la comunidad Moravia	Consolidación de un equipo de trabajo al interior de la fundación	Estructuración e implementación del organigrama de la fundación
INDICADORES	INDICADORES	INDICADORES	INDICADORES
10 voluntarios	Vinculación de mujeres de la comunidad Moravia, 6 mujeres generaron ingresos gracias a varios programas y procesos de la fundación	3 miembros de equipo interno	6 equipos de trabajo: Comunicación, Gestión Nodos Educación Nutricional, Servicios & Productos, Aceleración & Emprendimiento, Coordinación

PROCESO ADMINISTRATIVO

Jurídico y contable

RESULTADOS 2020

Alianza solidaria con empresa de contabilidad y jurídica (Ongresso Colombia)

INDICADORES

Gestión de creación de la entidad legal (fundación) y procesos contables



PROCESO ADMINISTRATIVO

Gestión de recursos

RESULTADOS	RESULTADOS	RESULTADOS	RESULTADOS
<p>Aplicación exitosa y recepción del fondo de alimentación solidaria del movimiento gastronomía social</p> <p>INDICADORES</p> <p>Con el fondo de 10.000 USD se logró diseñar y ejecutar el proyecto: Nodo de educación nutricional en el barrio Moravia, comuna 4 de Medellín</p>	<p>Se recibió una donación de la empresa alemana: Hermes Technologies GmbH</p> <p>INDICADORES</p> <p>Donación de 1.000 EUR (esta donación se ejecutará en 2021)</p>	<p>Se recibió una donación para el programa de alimentación solidaria por la empresa Royal Enfield</p> <p>INDICADORES</p> <p>\$10.000.000 pesos colombianos para la compra de mercados solidarios (la donación se recibió a través de una organización aliada)</p>	<p>Primeras ventas de productos hechos por las mujeres de Moravia</p> <p>INDICADORES</p> <p>35 mermeladas y pestos hechos en alianza con el Mezzón de la 55 y el SENA, venta de bolsas Zoy zanahorio y Quién pidió repollo</p>

* Falta implementar un sistema de monitoreo y evaluación.



GRACIAS 2020 POR TANTOS APRENDIZAJES