**Formulario de registro**

**Fondo Iberoamericano de Cocinas para el Desarrollo Sostenible**

**2024**

***IMPORTANTE:*** *La propuesta puede ser presentada a través de un video o audio de máximo 5 minutos o a través del envío de un documento escrito, fotografías de notas escritas a mano o cualquier otro medio, siempre y cuando contenga la información solicitada. Así mismo, deberá subirse a algún servicio de almacenamiento en la nube; por ejemplo, Drive, OneDrive, Dropbox; y, deberá colocarse el enlace en el formulario disponible en:* [*https://www.ibercocinas.org/fondo-ibercocinas-postulacion/*](https://www.ibercocinas.org/fondo-ibercocinas-postulacion/)

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Nombre de la propuesta
 |  |
| 1. País
 |  |
| 1. Proponentes (Nombre y actividad a la que se dedica dentro del grupo)
 | *
*
*
 |
| 1. Representante
 |  |
| 1. Categoría. Seleccione *la categoría que mejor responda a su propuesta, puede escoger hasta tres categorías.*
 |
| 1. *Generación de conocimientos, prácticas tradicionales y creativas para la adquisición y producción de alimentos que se utilicen en las cocinas de las comunidades iberoamericanas*. Por ejemplo, agricultura, cultivos, pesca, recolección y/o cacería entre otras.
 |  |
| 1. *Preparaciones de sistemas productivos basados en platos tradicionales.* Elaboración de platos de la cocina tradicional e innovaciones; en este último caso, especialmente las derivadas de los procesos interculturales de la migración o los desplazamientos humanos internos y externos que se han convertido en el ingreso de una familia y/o comunidad y que aportan al sentido de comunalidad a través de las cocinas.
 |  |
| 1. *Impacto directo en la Seguridad Alimentaria.* Iniciativas culturales y creativas que promuevan y/o afiancen el acceso a la alimentación en cantidad y calidad con un enfoque regional y/o cultural.
 |  |
| 1. *Impacto directo en la biodiversidad alimentaria.* Identificación, apropiación, selección y uso responsable de productos nativos o locales. Se tiene en cuenta el aprovechamiento con fines alimentarios de maderas, palmas, hojas, fibras, bejucos, frutos secos, entre otros recursos naturales que se utilizan para preparar, servir, empacar, encurtir, adobar, conservar, almacenar y transportar alimentos.
 |  |
| 1. *Transmisión de saberes asociados a la alimentación y cocinas tradicionales.* Estrategias para divulgar los conocimientos culinarios y/o la construcción de un legado culinario a nuevas generaciones dentro de las comunidades.
 |  |
| 1. Distribución de alimentos y sistemas comunitarios tradicionales e innovadores de solidaridad alrededor de las cocinas.
 |  |
| 1. Contar en qué consiste la iniciativa de cocinas tradicionales para afrontar el COVID-19 teniendo en cuenta la siguiente información contenida en los términos establecidos.
 |
| *Descripción del proyecto* |  |
| *Representatividad del proyecto* |  |
| *Procesos de selección de los alimentos o productos empleados* |  |
| *Valoración del impacto del trabajo y su contribución a la transmisión y salvaguardia de saberes y prácticas culinarias tradicionales, así como a la búsqueda de la innovación culinaria como práctica social.* |  |
| *Aporte de la iniciativa comunitaria a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).**Puede consultarlos en* [*https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/*](https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/) |  |
| 1. Beneficiarios directos. *A cuántas personas se beneficiará fuera del grupo de trabajo. Especificar por tipo de población, género y edad (afrodescendientes, indígenas, equiparable, campesinos, entre otros. Mujeres, hombres, jóvenes, niños, niñas.*
 |  |
| 1. Estrategia y medios de divulgación con los que cuenta la iniciativa. *Incluya los enlaces de página web, redes sociales, videos y publicaciones entre otras que ha utilizado para dar a conocer su iniciativa, en el caso que aplique.*
 |  |
| 1. Plan de gastos. *Indicar los gastos que requiere la iniciativa hasta por $3,000 USD (tres mil dólares estadounidenses). Se debe especificar la actividad a realizar, descripción de los gastos (indicar materiales, instrumentos, etc. a emplear), valor unitario, cantidades y valor total. Incluir todas las celdas que sean necesarias.*
 |
| RUBRO O ACTIVIDAD | DESCRIPCIÓN | VALOR UNITARIO | CANTIDAD | VALOR TOTAL |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| TOTAL | $0000.000 |
| 1. Cronograma de actividades. *Colocar en una tabla las actividades para lograr la propuesta a tres meses, a partir del 15 de agosto al 15 de diciembre del 2024. Incluir todas las celdas que sean necesarias.*
 |
| ACTIVIDAD | MES |
| AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | NOVIEMBRE | DICIEMBRE |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 1. Sostenibilidad. *Describir cómo se va a mantener la propuesta una vez que culmine la ejecución de los recursos otorgados por Ibercocinas.*
 |
|  |
| 1. Propuesta de divulgación. *Mencionar como podría divulgar la iniciativa y los resultados.*
 |
|  |