

## CRONOGRAMA REVISADO

### 1.6 PLAN DE TRABAJO: ENFOQUE, ALCANCE Y METODOLOGÍA

a. Desarrollo de actividades, acciones, productos:

Actividades: **Documentar información relevante que permita la realización de cortos documentales y un libro para infancias. Desarrollar y ejecutar un plan de investigación sobre prácticas gastronómicas, culturales y artísticas en las comunidades afrodescendientes de Isla Trinitaria y el sector Cisne 2. Desarrollo del plan de diseño e implementación de cocinas comunitarias. Coordinar y gestionar la realización de eventos culturales y artísticos con la comunidad, en colaboración con otras organizaciones.**

#### Productos

		<b>Fecha Entrega</b>
1	Libro impreso sobre narrativas gastronómicas e historia oral	ENERO 25 2024
2	Diseño, planificación y metodología para la implementación de dos cocinas comunitarias	OCTUBRE 17 2023
3	Cuatro videos documentales sobre prácticas culturales y gastronómicas	NOVIEMBRE 1 2023
4	Feria gastronómica de presentación de hallazgos de investigación	DICIEMBRE 16 2023
5	Informe financiero	FEBRERO 15 2024
6	Informe parcial	DICIEMBRE 11 2023
7	Evaluación del proyecto	FEBRERO 15 2024
8	Informe final	FEBRERO 15 2024

b. Descripción del enfoque, alcance y metodología del trabajo que revele el conocimiento de las condiciones generales y particulares del proyecto materia de la prestación del servicio de consultoría:

<b>Enfoque:</b>	Objetivo: Desarrollar un plan estratégico de investigación multidisciplinaria en etnogastronomía para el proyecto “Cocina afroecuatoriana y patrimonio cultural: avivando la colaboración social y la resiliencia comunitaria a través del arte, la comida y la innovación” junto a las organizaciones civiles participantes. Idear y ejecutar instancias de investigación multidisciplinaria sobre patrimonio gastronómico afroecuatoriano en las comunidades afrodescendientes de Isla Trinitaria y el sector Cisne 2. Objetivos específicos: - Elaborar productos artísticos de investigación participativamente con infancias y juventudes. - Desarrollar el “Plan de montaje e implementación de dos cocinas comunitarias en Isla Trinitaria y en Cisne 2”
<b>Alcance:</b>	Esta consultoría abarca un proyecto de investigación y vínculo con la comunidad de parte de la Universidad de las Artes en conjunto con las organizaciones civiles Fundación Karibú, Asociación Comunitaria Hilarte y UNTHA, a desarrollarse en los sectores de Isla Trinitaria y Cisne 2, en Guayaquil, Ecuador. Sus actividades comprenden la investigación, valoración, desarrollo de estrategias, asesoramiento, capacitación y promoción de la cocina afrodescendiente como parte del patrimonio cultural, desde de la Universidad de las Artes. Se buscará un trabajo en

	conjunto con las personas beneficiarias para generar conciencia, conocimiento y apreciación de la cocina afrodescendiente, destacando su importancia histórica y cultural, y promoviendo la inclusión y el reconocimiento de las comunidades afrodescendientes en el ámbito gastronómico y artístico.
<b>Metodología de Trabajo:</b>	1. Diagnóstico: dirigir una investigación sobre la cocina afrodescendiente y su relación con el patrimonio cultural, recopilando información relevante, testimonios, recetas tradicionales, técnicas culinarias y otros elementos significativos, así como proyectos similares y referenciales. Así mismo, estudiar el panorama y entendimiento acerca de las organizaciones y comunidades participantes. 2. Diseño de estrategias: colaborar con la Universidad de las Artes en el lineamiento de estrategias y planes de acción para la realización de talleres artísticos con infancias y juventudes. Mediante este proceso se brindan los insumos necesarios para la elaboración de un libro para infancias en versión física y cuatro cortometrajes documentales como productos de investigación del proyecto. Adicionalmente, coordinar el proceso de diseño y planificación de montaje de dos cocinas comunitarias en las comunidades mencionadas, las cuales deberán servir para los propósitos a definir por las personas beneficiarias. Coordinar la ejecución de una feria gastronómica como cierre de proyecto, abonando a la preservación, promoción y difusión de la cocina afrodescendiente como patrimonio cultural, teniendo en cuenta la inclusión de las comunidades afrodescendientes y la sensibilización de la sociedad en general. 3. Implementación de talleres: Ejecución de actividades, responsabilizándose de todos los aspectos de logística y requerimientos de cada taller, así como de la convocatoria y difusión. Garantizar un equipo de trabajo que pueda llevar adelante procesos de mediación y creación artística participativa. Adicionalmente, monitorear el desarrollo de los productos artísticos a entregar, así como asegurar los formatos de entrega adecuados. 4. Diseño y planificación de cocinas: Definir cómo se llevarán adelante los montajes de las cocinas comunitarias. Esto incluye el diseño de éstas, planos pertinentes, desglose de necesidades técnicas, así como un listado de equipos por adquirir y capacitación en su uso e instalación. 5. Evaluación: Realizar un monitoreo constante del desarrollo del proyecto, evaluando los resultados obtenidos y ajustando las estrategias según sea necesario, con el objetivo de asegurar el cumplimiento de los objetivos establecidos.

c. Organigrama funcional del servicio propuesto: Referir al anexo: **ORGANIGRAMA**,

d. Programa o programas de actividades, asignación de profesionales y tiempos.

No.	Nombre de la Actividad	Personal Asignado	Duración(días calendario)	Fecha inicio	Fecha Finalización
1	Desarrollo del plan de diseño e implementación de cocinas comunitarias.	Ximena Jurado Llosa	30	2023/09/18	2023/10/17
2	Documentar información relevante que permita la realización de cortos documentales	Melany Mina Alarcón y Mari Cruz Sánchez	45	2023/09/18	2023/11/1
3	Desarrollar un libro para infancias	Melany Mina Alarcón y Mari Cruz Sánchez	130	2023/09/18	2024/1/25
4	Desarrollar y mantener relaciones estrechas con líderes y organizaciones comunitarias en Isla Trinitaria, para fomentar la participación de la comunidad en las actividades culturales y artísticas.	Luis Caicedo Porozo y Kelly Caicedo Lastra	90	2023/09/18	2023/12/16

5	Coordinar y gestionar la realización de eventos culturales y artísticos con la comunidad, en colaboración con otras organizaciones y entidades culturales.	Luis Caicedo Porozo y Kelly Caicedo Lastra	90	2023/09/18	2023/12/16
6	Desarrollar y ejecutar un plan de investigación sobre prácticas gastronómicas, culturales y artísticas en las comunidades afrodescendientes de Isla Trinitaria y el sector Cisne 2.	Melany Mina Alarcón y Mari Cruz Sánchez	130	2023/09/18	2024/1/25
7	Evaluar el impacto de las actividades culturales y artísticas realizadas, y proponer mejoras y ajustes en función de los resultados obtenidos.	Pilar Egüez Guevara	150	2023/09/18	2024/2/15
8	Garantizar los formatos de entrega para cada producto de investigación	Pilar Egüez Guevara	150	2023/09/18	2024/2/15
9	Desarrollo y logística de feria cultura y gastronómica final.	Luis Caicedo Porozo, Kelly Caicedo Lastra, Mari Cruz Sánchez, Melany Mina Alarcón	5	2023/12/11	2023/12/16