

INFORME DE GESTIÓN

2019

Por medio del siguiente documento presentamos nuestro Informe de Gestión 2019, en el que relacionamos los aspectos más relevantes de la Fundación Choco Emprende durante el periodo terminado el 31 de diciembre de 2019.

El presente informe, resalta los principales resultados obtenidos en la ejecución del proyecto Zotea Experiencia Culinaria, en el Corregimiento de Coquí, Municipio de Nuquí.



Tomada de Tripadvisor 2020

FUNDACIÓN

CHOCÓ EMPRENDE

CONSTRUYENDO FUTURO

ZOTEA EXPERIENCIA CULINARIA

Nace de la sociedad de Fundación Chocó Emprende con la Comunidad de Coquí y Funleo.

ZOTEA, es un Centro Integral de Gastronomía (CIG) enmarcado en un modelo de desarrollo comunitario alternativo a partir del turismo cultural y ecológico.

Este espacio de intercambio de conocimientos alrededor del uso gastronómico de la culinaria local, busca reivindicar las lógicas culturales de las poblaciones de la costa chocoana en Pacífico colombiano apostando a la sinergia entre los saberes tradicionales y la diversidad cultural y biológica del territorio, con miras a consolidar cadenas de valor que van desde la producción hasta la comercialización.

Zotea cuenta con menú de almuerzo, desayuno, talleres de cocina y eventos en conjunto con actividades de paseo por manglar, recorrido al Museo de Saberes y demás iniciativas de la comunidad.

MISIÓN

Zotea experiencia culinaria, es un Centro Integral de Gastronomía: restaurante, invernadero y sala de producción de aceite de coco, un espacio de intercambio de conocimiento alrededor de la gastronomía y la cultura del Pacífico chocoano, una apuesta al eco-turismo comunitario para promover el desarrollo local. Este centro se encuentra en el corregimiento de Coqui, Municipio de Nuquí –Chocó.

VISIÓN

Zotea experiencia culinaria será el centro gastronómico más importante del pacífico colombiano. El lugar donde se realizara un intercambio de conocimientos alrededor de la gastronomía y la cultura de la región. Todo turista que llegue a la región debe visitar este maravilloso lugar.

EQUIPO DE TRABAJO

- ✚ Marina Mackinlay, Coordinadora del proyecto
- ✚ Esmir Valencia Potes, Coordinador local zotea
- ✚ Alejandra Lievano, Coordinadora producción de coco
- ✚ Martha Lucia Arias Quintero, Contadora

➤ Obligaciones Legales

- ✚ La gestión contable de la Fundación estuvo a cargo de Martha Lucia Arias Quintero,
- ✚ La gestión Jurídica de la Fundación estuvo a cargo de la firma Brick abogados (gestión pro-bono).
- ✚ La Fundación cumplió oportunamente con sus obligaciones tributarias y demás obligaciones legales.

➤ Comunicaciones

- ✚ Dentro de la estrategia de comunicación la Fundación Choco Emprende cuenta sitio web zotea.org, cuenta Facebook [zotea experiencia culinaria](https://www.facebook.com/zotea.experiencia.culinaria) e instagram [zotea_col](https://www.instagram.com/zotea_col) donde se puede conocer sobre el trabajo que se viene realizando, en el marco del desarrollo del proyecto Zotea Experiencia Culinaria. Además se cuenta con el correo contacto@zotea.org, que funciona como plataforma de interacción con las personas que desean comunicarse desde nuestro sitio web.
- ✚ Adicionalmente, se crearon cuentas en TripAdvisor, Airbnb y Booking, con el fin de permitir reservas e interacción a través de diferentes plataformas.
- ✚ Es así como a través de publicaciones periódicas, las redes sociales, especialmente Instagram, han funcionado como una plataforma dar a conocer la experiencia a través de fotos y videos que explican en qué consiste Zotea, y qué experiencias se pueden vivir en el restaurante y la comunidad.

➤ Gestión y Alianzas

- ✚ A lo largo del año gestionamos alianzas y con diferentes agencias de viaje, tales como: Awake, Selvatika, Andando, Ecotravel, Selvazul, Ecoturismo Colombia, Mon Vogage promovimos el nombre de Zotea.
- ✚ La Fundación, además, logró alianzas estratégicas a través de convocatorias y trabajos conjuntos con entidades como: fundación Pintuco, y Caracol Radio.
- ✚ La Fundación participó de la Feria del Libro 2019, a través del evento Sabores Colombia, donde, Cruz Melida Martinez, María Martinez y Fausto Moreno hicieron presencia en un evento de semana y media donde más de 4.000 personas conocieron la experiencia.
- ✚ Adicionalmente, a través del modelo de prácticas académicas externas, se lograron alianzas interinstitucionales a través de

Funleo con el Basque Culinary Center y la Universidad de La Sabana.

GESTIÓN FINANCIERA

➤ Ejecución de Recursos

CONCEPTOS	TOTAL 2019
RESTAURANTE	101.307.000
PRODUCCION ACEITE	28.547.000
DONACIONES	209.020.161
TOTAL INGRESOS	338.874.161
RESTAURANTE	74.785.530
PRODUCCION DE ACEITE	81.441.763
DEL PROYECTO	120.926.928
TOTAL EGRESOS PROYECTO	277.154.221

Cifras tomadas de los Estados Financieros

➤ Donaciones Recibidas En efectivo

DONANTE	DONACIÓN	PROYECTO
BAVARIA & CIA SCA	1.500.000	ZOTEA EXPERIENCIA CULINARIA
FUNDACION LEO EPINOSA	49.103.428	
OPERADORA SAN AGUSTIN SAS	158.416.733	
TOTAL DONACIONES	209.020.161	

Cifras tomadas de los Estados Financieros


GESTIÓN DE PROYECTOS

➤ **Voluntariados**

- A través de las diferentes redes sociales, y con el apoyo de alianzas interinstitucionales con Funleo, y a través suyo con entidades educativas tales como La Universidad de la Sabana y el Basque Culinary Center, durante el 2019 se coordinó la estadia de dos voluntarias: una internacional (Gabriella de Hass) y una pasante de gastronomía de la Universidad de La Sabana.

➤ **Zotea, invernadero, coco:**

- Restaurante e invernadero: cuenta con la participación de 16 personas de la comunidad de Coquí, los cuales se dividen en grupos de 4 personas haciendo una rotación semanal para cumplir con las tareas del restaurante, que son atender las reservas de los turistas, dictar clases de cocina cuando son pedidas y realizar labores de mantenimiento. Estos grupos también se encargan de mantener en funcionamiento el invernadero, ya que de allí se cosecha productos que luego se transforman para ser servidos.
- Coco: la producción de coco se realiza con la ayuda de tres jóvenes de la comunidad de Coquí, ellos son los encargados de realizar todo el proceso de producción de aceite de coco, que va desde recibir la materia prima la cual es comprada a productores locales (cabe resaltar que los cocos son totalmente orgánico) hasta prensar el coco deshidratado para obtener el aceite de coco. Con ayuda de la coordinadora local este aceite es comercializado al todo el país.



MARINA MACKINLAY

Representante Legal