

GOBERNACIÓN DEL ATLÁNTICO
SECRETARÍA DE CULTURA Y PATRIMONIO

250 MATRONAS Y PRODUCTORES GASTRONÓMICOS RECIBIRÁN FORMACIÓN EN FINANZAS Y CONTABILIDAD, EN ALIANZA CON LA UNIVERSIDAD SIMÓN BOLÍVAR

**La Universidad Simón Bolívar y la Gobernación del Atlántico se unen para ofrecer ciclos formativos a las matronas y productores gastronómicos de los festivales departamentales.*

**Elementos financieros, costos fijos, contabilidad y punto de equilibrio, son algunos de los temas que se impartirán en talleres teórico-prácticos de acceso gratuito dentro de la formación en cada una de las zonas del Atlántico, iniciando en el mes de septiembre.*

**Son 250 cupos disponibles para que las matronas y productores gastronómicos que han hecho parte del programa Sazón Atlántico accedan a estos ciclos formativoszonales.*

Barranquilla. 31 de agosto de 2023. Gobernación del Atlántico.

El programa Sazón Atlántico de la Gobernación exalta y acompaña a los festivales gastronómicos del departamento y a sus matronas, protectoras de los saberes de las cocinas tradicionales. En aras de seguir fortaleciendo este patrimonio departamental, la Universidad Simón Bolívar y la Gobernación, a través de su Secretaría de Cultura y Patrimonio departamental, se han unido para brindar formación en finanzas y contabilidad a este importante sector cultural.

El acto de formalización realizado el pasado 30 de agosto, fue firmado por los líderes de la facultad de Contaduría y Extensión de la Universidad Simón Bolívar, la coordinación de Sazón Atlántico y representando a los protagonistas de este proceso: las matronas María Urieles y Paulina Coba, del Festival del Pastel de Pital de Megua. La convocatoria va dirigida a 250 productores gastronómicos y matronas de todo el departamento, que deberán ser inscritos por medio de los representantes del festival Sazón Atlántico del cual hacen parte, teniendo en cuenta los criterios de:

¿QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR?

Cada festival tendrá un cupo asignado hasta llegar al tope de 250 en total. De sus directores, coordinadores o líderes se recibirá en la coordinación de Sazón Atlántico el listado de inscritos, bajo los criterios de:

1. Interés en la temática académica que se impartirá.
2. Trayectoria productiva como matronas o productores gastronómicos.
3. Constancia (permanencia en el tiempo) para el sostenimiento de su emprendimiento.
4. Aporte a los festivales gastronómicos.
5. Capacidad para aplicar en sus emprendimientos y multiplicar en sus comunidades los conocimientos adquiridos.

CERTIFICACIÓN:

El equipo profesional estará realizando las jornadas y se culminará el proceso con la entrega de los certificados emitidos por la UNIVERSIDAD SIMÓN BOLÍVAR en alianza con Gobernación del Atlántico.

CONSEJO DEPARTAMENTAL DE COCINAS TRADICIONALES

Toda esta gestión se refuerza también con la creación del Consejo departamental de Cocinas tradicionales en proceso de consolidación en calendario actual, para que el impacto alcanzado en este proceso que iniciamos en 2020 sea sostenible en el tiempo y garantice la participación de quienes mantienen vivo el legado gastronómico de los territorios.

A corte de 2023 se han movilizado más de 55mil personas a los festivales gastronómicos del departamento beneficiando a más de 600 familias que se dedican a la cocina en todos los municipios. Se busca que con estos procesos se fortalezcan las dinámicas territoriales para que se consoliden, como resultado, unos festivales con #SazónSostenible.



DIANA ACOSTA MIRANDA
Secretaria de Cultura y Patrimonio del Atlántico.



NIT: 890.102.006-1
Código Postal: 080003
Código DANE: 08-000

Calle 40 45-46 Barranquilla, Atlántico | Tel. (57)(5)330 7000
Línea Gratuita 01 8000 425 888 | gobernador@atlantico.gov.co

   **Atlántico para la Gente**

atlantico.gov.co