



ALIANZA COCA PARA LA PAZ: ESTRATEGIA INTERINSTITUCIONAL DE
INVESTIGACION Y DIVULGACION EN TORNO A LOS USOS NO ALCALOIDES
DE LA HOJA DE COCA EN COLOMBIA

Entrega del informe narrativo final: GR-

Numero de Subvención: OR2021-82190

Periodo: Noviembre /2021 - 9/30/2022

Becario: Fundación Tierra de Paz

Resumen:

Durante el año 2021 en el mes de noviembre la Coca fue el producto invitado del XIX Congreso Gastronómico de Popayán, motivo por el cual se instaló un stand con productos derivados de la hoja de coca en la que participaron 14 proveedores de diferentes regiones del país, en el mes de abril de 2022 durante la Semana Santa de Popayán también participaron 8 proveedores en la exposición manos de oro. Se identificaron y apoyaron 8 iniciativas atendiendo requerimientos específicos para el fortalecimiento de su identidad corporativa.

EJECUCION OPERATIVA:

Teniendo como objetivo a largo plazo el avanzar en la consolidación de una ruta legal para regular los usos actuales y potenciales de la hoja de coca, se adelantaron las actividades planteadas en los tres objetivos específicos, arrojando los siguientes resultados:

1. OE1. Promover las iniciativas locales de transformación de la hoja de coca a nivel nacional

Se realizaron las siguientes actividades

1.1 Consolidar estrategias de identidad corporativa para las iniciativas identificadas

Se atendieron los requerimientos de cada una de las iniciativas, mediante reuniones virtuales y llamadas telefónicas con el fin de indagar sobre las necesidades puntuales de cada iniciativa frente al tema de imagen corporativa, diseño e impresión de empaques, etiquetas, pendones, catálogo de productos y plegables para 5 Iniciativas que se describen a continuación:

Hayu Guas: Iniciativa de la escuela Agroambiental Arraigo de Lerma Cauca, desarrollan productos a partir de la harina de coca que ellos mismos producen y procesan como materia prima para el sector gastronómico a nivel nacional. Adicionalmente, elaboran galletas, cancharina y pastelería con harina de coca.

Beneficios entregados:

- Manual de Identidad grafica de la Marca Hayu Guas a cargo del becario Manuel Alejandro Idrobo Duran, incluye diseño de marca, etiquetas para todos los productos, aplicaciones y normas de uso.
- Impresión de 2000 etiquetas de los productos y el suministro de 2000 empaques en presentaciones de 80 gm, 125 gm y 250gm.
- Promoción de sus productos con hoja de Coca y Mambe en el Congreso Gastronómico de 2021 y exposición manos de oro en Abril de 2022)

Coca Nasa: Empresa con más de 20 años de existencia, se ha encargado de dignificar la hoja de coca y presentarla en diferentes espacios a través de productos de consumo cotidiano, aromáticas, galletas, gaseosas, etc. Actualmente es liderada por Juan David Curtidor Piñacué.

Cada producto COCA NASA narra la experiencia y las luchas de nuestra iniciativa en la consolidación de la paz de los pueblos indígenas en la Colombia posterior al conflicto, y mantiene un único objetivo: desvirtuar las mentiras contadas al mundo y que llevaron a la satanización de la planta al mostrarla como una droga; recuperar sus usos tradicionales demostrando los beneficios alimenticios y medicinales, a través de un proceso productivo sostenible autónomo que se consolida a su vez como proyecto de paz. (<https://cocanasa.org/blog/nuestra-historia/la-motivacion>).

Beneficios Entregados:

- Fortalecimiento de la Marca Coca Nasa a través de la compra de 53 uniformes deportivos para niños.

Expo indígenas:

Organización con sede en Bogotá, se dedican a promover la preservación de las tradiciones alimenticias y medicinales de ancestros indígenas a través de la venta de diversos productos de plantas entre ellos la hoja de coca. <https://www.expoindigenas.com/>

Beneficios entregados:

- Rediseño del catálogo de productos de Expo indígenas, entrega en documento digital.
- Diseño e impresión de 2 pendones 1 sencillo y 1 tipo araña para fortalecer la imagen corporativa de Expo indígenas.
- Diseño e impresión de 1000 plegables informativos sobre productos de coca, presentes en el catálogo digital.
- Promoción de sus productos con hoja de Coca y Mambe en el Congreso Gastronómico de 2021 y exposición manos de oro en Abril de 2022)

Comuna Koripampa:

Es un colectivo compuesto por miembros de la comunidad Campesina de San Antonio de Rancas Perú, con sede en Bogotá. Se dedican a promover la preservación de las tradiciones alimenticias y medicinales de ancestros indígenas a través de la venta de diversos productos de plantas promisorias, entre ellos la hoja de coca. <https://www.koripampa.com/>

Beneficios entregados:

- Se gestionó el servicio de maquila de uno de sus productos principales, la aromática de coca Biococa correspondiente a 270 cajas x 100 unidades.
- El servicio de maquila incluye: deshidratado, molido, tamizado y esterilización de la materia prima, además de las bolsitas, etiquetas, empaque y embalaje.
- Promoción de sus productos con hoja de Coca y Mambe en el Congreso Gastronómico de 2021 y exposición manos de oro en Abril de 2022)

Apotecario El Cóndor:

- Iniciativa con sede en Bogotá, busca conectar energéticamente y con enfoque holístico las culturas de las Américas a través de alimentos, bebidas y medicinas ancestrales, culturalmente conscientes y socialmente responsables. A través del comercio justo con comunidades productoras de hoja de coca del Amazonas, Caquetá y Putumayo busca contribuir al equilibrio entre conocimiento, energía, tecnología y espiritualidad. <https://delcondor.com/pages/apotecario>

Beneficios entregados:

- Impresión de 1000 adhesivos de medio pliego con plastificado mate para la promoción de los productos con hoja de coca presentes en su catálogo.
- Promoción de sus productos con hoja de Coca y Mambe en el Congreso Gastronómico de 2021 y exposición manos de oro en Abril de 2022)

Canasto de Abundancia:

Colectivo de artistas indígenas de la comunidad Muruy muina en la Chorrera entre Amazonas y Caquetá. Trabajan desde el conocimiento propio para visibilizar su cultura, el territorio y la biodiversidad mediante la medicina ancestral, la gastronomía y la pintura. Tienen sede en Bogotá donde comercializan el Mambe Jibiie como medicina y la harina de coca.

Beneficios entregados:

- Impresión de 1000 etiquetas de lujo para el Mambe Jibiie.
- Envío y entrega a Bogotá de 2000 empaques de 125 gm y 250 gm
- Envío y entrega de 40 cajas de madera como empaques de lujo para el Mambe Jibiie
- Promoción de sus productos con hoja de Coca y Mambe en el Congreso Gastronómico de 2021 y exposición manos de oro en Abril de 2022)

Wirakoku:

Organización con Sede en Santa Marta Magdalena. Integrada por mujeres de diferentes comunidades indígenas que busca compartir su legado ancestral por medio de productos originarios de la Sierra Nevada de Santa Marta, entre ellos el AYU (hoja de coca en hoja tostada y harina de Coca) <https://wirakoku.com/>

Beneficios entregados:

- Impresión de 1000 etiquetas para los productos Ayu y Harina de Ayu(Hoja de coca seca y Tostada, harina de coca).
- Envío y entrega a Santa Marta de etiquetas y 2000 empaques de 125 gm y 250 gm

Pastel & CO Ancestral

Emprendimiento de brownies con harina de coca con sede en Popayán.

Beneficios entregados:

- Impresión de 300 etiquetas para el producto Brownies con harina de Coca.
- Entrega de 10 cajas de madera.

Participación de las iniciativas en eventos públicos para fortalecimiento de la identidad corporativa y posicionamiento en mercados locales y nacionales.

EXPOSICION MANOS DE ORO POPAYAN - ABRIL 2022

Manos de Oro es un programa adscrito a la Junta Permanente Pro Semana Santa de Popayán. Contribuye al progreso del sector artesanal mediante la capacitación del recurso humano, la investigación, el desarrollo de productos competitivos, impulsando la comercialización de

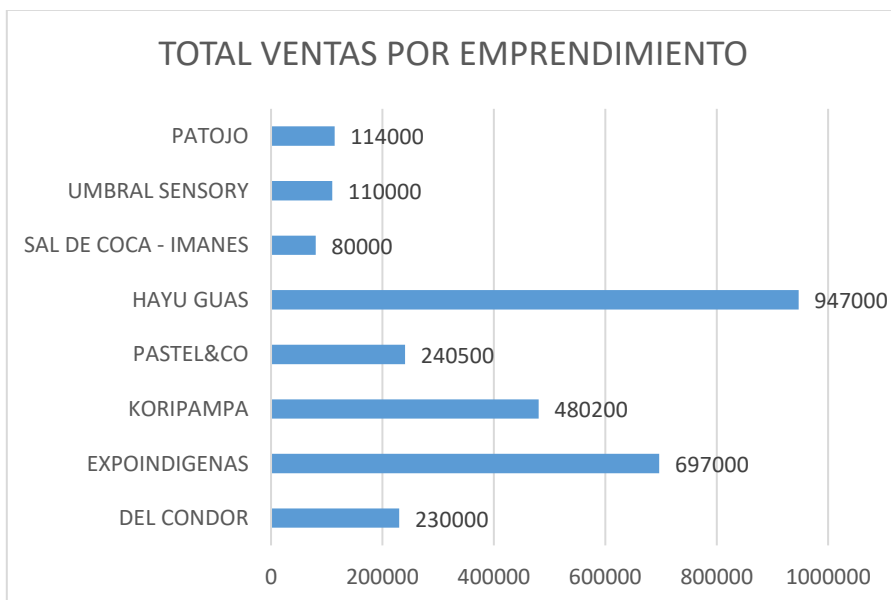
artesanías a través de diferentes ferias y eventos regionales y nacionales.
(<https://www.juntasemanasantapopayan.org/manos-de-oro>)



En el stand de la Corporación Gastronómica de Popayán se dispuso un espacio para la exhibición y venta de productos con hoja de coca y harina de coca, posicionando las iniciativas en el mercado local, regional y nacional. Las iniciativas participantes fueron:

1. Hayu Guas: Harina de Coca, Cancharina, galletas, torta y Limonada con harina de coca
2. Patojo: Alfajores con harina de coca
3. Pastel&CO Ancestral: Brownies con Harina de Coca
4. Expo indígenas: Te de Coca, Aromática de Coca con Cidrón, Galletas, Choco Coca, Hojas secas de Coca, Harina de Coca y Mambe.
5. Comuna Koripama: Bio Coca, Mate de Coca, dulces de Coca, Hojas secas de Coca, Harina de Coca y Mambe.
6. El Cóndor: Chai amazónico, Mambe Chai, Tikuna pastillas de Mambe.
7. SENA CAUCA Centro Agropecuario: Taller de Cacao, chocolates, trufas con harina de coca.
8. Sal de Coca e imanes con imágenes de la planta de Coca.

De acuerdo con los resultados en las ventas, se calcularon más de 430 compradores en el stand y se logró posicionar la harina de coca, como materia prima para la elaboración de recetas en el sector gastronómico.



1.2 Promover los conocimientos sobre alternativas de transformación en las comunidades productoras en el marco de la cooperación con el SENA.

MES	TALLER	Lugar
11 a 13 de FEBRERO	Actividad: Taller de intercambio de Experiencias gastronómicas de recetas con Coca	Casa Molina - Medellín
4,11,18,25 FEBRERO	Elaboración de Abonos Orgánicos Promoción de los usos alternativos de la hoja de Coca: Potencialidades alimenticias. 25 personas	Lerma Cauca
2,9,16,23,30 MARZO	Elaboración de Abonos orgánicos vereda Campoalegre 15 personas	Piendamó
20 A 23 DE ABRIL	Taller Usos alternativos de la Hoja de Coca: Chocolatería y biotecnología	SENA Popayán
23 DE MAYO	Taller con grupo de productores del Norte del cauca con 12 participantes	Santander de Quilichao
12 a 15 de MAYO	Taller elaboración de bioinsumos en el resguardo de Nazaret Putumayo para 25 personas	Putumayo
21,22,23 DE AGOSTO	Taller Usos alternativos de la Hoja de Coca: Chocolatería, biotecnología grupo de productores de Catatumbo 12 personas	SENA Popayán

1.3 Promover la emisión de permisos otorgados por autoridades locales

2. OE2. Operar la estrategia de investigación a partir de los grupos asociados a las universidades y centros de investigación.

2.1. Presentar la estrategia de investigaciones a nivel nacional

2.2. Identificar iniciativas de investigación propuestas por los diferentes grupos de investigación asociados a la estrategia.

- Desde el año 2020 hasta el 2022 se elaboraron listas de investigadores asociados al tema de la Coca, enmarcados en las líneas de conocimiento social y ciencias básicas de las ciencias naturales.
- Se recibieron 16 postulaciones de las cuales se seleccionaron en una primera oportunidad 4 y posteriormente se aprobaron 2 becas para un total de 6 proyectos de investigación beneficiados con la beca.

2.3. Apoyar proyectos de investigación en el marco de la estrategia de investigaciones

La Fundación tierra de Paz como ejecutora del Proyecto “Alianza coca para la Paz: Estrategia de Investigación y divulgación en torno a los usos no alcaloides de la hoja de coca en Colombia”, desarrolla la operación de la estrategia de Investigación a partir de grupos asociados a las universidades y centros de investigación.

- Se destinó un monto de 30 millones para el apoyo a investigaciones cuyo tema central fuera la Coca
- Las 4 primeras becas se otorgaron de Marzo a Mayo y las 2 becas restantes se otorgaron de mayo a julio del presente año

El listado de los becarios y los proyectos seleccionados se relacionan a continuación:

NOMBRE:	Orlando Adolfo Jara Muñoz
Proyecto Seleccionado	“Novedades taxonómicas de las cocas silvestres (<i>Erythroxylum</i>) en Colombia ” Investigador Universidad Nacional de Colombia Sede Bogotá
NOMBRE:	Sandy Bibiana Arroyo Sánchez
Proyecto Seleccionado	“Usos medicinales de las especies de <i>Erythroxylum</i> en Colombia” Investigador Universidad Nacional de Colombia Sede Bogotá
NOMBRE:	Manuel Alejandro Idrobo Duran
Proyecto Seleccionado	“Identidad gráfica para la marca Hayu Guas ” Estudiante diseño Gráfico Facultad de Artes Universidad del Cauca
NOMBRE:	Fabián Camilo Sevilla Granados
Proyecto Seleccionado	“ <i>Ver un mundo en una hoja</i> : Representaciones de los usos de la planta de coca en el corregimiento de Lerma” Estudiante Antropología Universidad del Cauca
NOMBRE:	JOSE JULIAN ALVAREZ ORDOÑEZ
NOMBRE DEL PROYECTO SELECCIONADO	Elaboración de concentrado para pequeños rumiantes (caprinos y ovinos) en etapas de levante, empleando harina de coca como alternativa de sustituto proteico en la formulación del alimento. Instructor SENA Investigador grupo SENNOVA
NOMBRE:	DIANA MARIA PATRICIA RICO MUÑOZ
NOMBRE DEL PROYECTO SELECCIONADO	Los Archivos de la Coca. Colectivo Audiovisual 4 direcciones

--	--

- Se destinó un monto de 3 millones de pesos para financiar 10 becas de participación a jóvenes investigadores en el Congreso Colombiano de Ecología 2022 realizado en las instalaciones de la Universidad CES en Medellín del 30 de Agosto al 2 de Septiembre de 2022



Adriana Marcela Perez Hoyos – Universidad CES

Danna Paola Moscoso Perdomo - ITM

Juan Diego Escobar Lopera – ITM

Laura Linares Rodriguez – Universidad de Antioquia

Llamile Isabel Marquez Correa – ITM

Melanie Gabriela Vallejo Checa – Universidad de Antioquia

Paula Alejandra Meza Mancera – Pontificia universidad Javeriana

Tania Valentina Torres Bernal – Pontificia universidad Javeriana

Valeria Naranjo Morales - Universidad de Antioquia

Yessica Andrea Marín Arenas – Universidad de Caldas



2.4. Consolidar un informe anual sobre investigaciones con coca para distribución digital.

Se recopilaron 6 informes finales de investigación con sus respectivos documentos y productos anexos. Se dispone de un drive con la recopilación de los informes finales y sus productos.

3. OE3. Divulgar las potencialidades de la hoja de coca en el marco de la estrategia de comunicaciones

3.1. Reto Coca presencial

El evento se realizó del 30 de Junio al 3 de Julio. Participaron 34 chefs en la elaboración de nuevas recetas con productos derivados de la hoja de coca como harina de coca, cancharina y mambe.

En el evento participaron además reconocidos periodistas y fotógrafos del sector gastronómico quienes fueron a la salida de campo al corregimiento de Lerma Cauca, en donde fueron atendidos por un equipo de 36 personas de la comunidad de Lerma. El evento de Lerma convocó aproximadamente 176 personas en las que se incluyen invitados de las comunidades del municipio de Bolívar y la alcaldía.

El equipo logístico de Lerma organizó una bienvenida para los invitados con un ritual que vincula la hoja de coca con los alimentos de la región y sus tradiciones.



Posteriormente se realizó un recorrido de 3 estaciones para los invitados, en los cuales mostraron el proceso de la elaboración de la harina de Coca a partir de la cosecha, tostion y molienda, en la siguiente estación se mostro el uso de la hoja de coca en la elaboración de abonos orgánicos para los cultivos de huerta y en la ultima estación se presentó la planta de coca como componente de los arreglos productivos agrícolas de las fincas de Lerma.



Estación 1: Cosecha, tosti3n y molienda de la hoja de coca (Foto Miguel Varona)



Estaci3n 2: Abonos org3nicos con hoja de coca (Foto Miguel Varona)



Estación 3: Agrosistemas con la planta de coca en la finca la Estrellita (Foto Miguel Varona)



Reunión Final después del recorrido y el almuerzo (Foto Miguel Varona)

Participaron como invitados 34 Chefs de Colombia, los cuales se relacionan a continuación:

NOMBRE	RECETA
Carlos Gaviria	Tamales de coca y pipian de garbanzo
Oscar Gonzalez	Arroz con leche, uchuva, kiwi y maracuya con helado de papa y harina de coca
Yulian Tellez	Sabajon, gelatina de pata, melcocha
Laura Arciniegas	Tarta vuelta de mango pinton y hojaldre de coca

Miriam Armenta	Arepas de maiz con queso y huevos pericos con hoja de coca deshidrata con chocolate
Francisco Salomon Madero (Harry Sasson)	PAN DE YUCAS DE COCA CON MANTEQUILLA DE MIEL AMAZONICA Y COCA
Sebastian Gonzalez	Tang Yuan de ganache de mambe
Diana Acevedo	Pizza y brazo de reina
Lorenzo Villegas	Cocarepas
Alejandro Osses	Panna Cotta
Carmen Posada	Pancake esponjoso
Evelin Amelia Potes Perez	HELADO DE MAMBE Y CONO DE HARINA DE COCA Y AMBIL
Julian Duque Ledesma	Infusion de cascara de cafe con harina de coca gasificada
Verónica Socarrás	Pancakes de harina de coca con miel
Jose Luis Riquelme	Calzones rotos de Ivanna
Jennifer Andrea Rodriguez Rojas	Tungos de mambe/ Kombucha
Camilo Romero	Hoja de palabra, mole y pesca
Santiago Ferix	Croquetas de banano espolvoreadas con mambe y azucar glass chantilly de manjar blanco y cardamomo almibar frio de lulo y mambe
Margarita Bernal	Arepas de platano verde y coca repletas de queso paipa con hogao
Sergio Mejia	Pescado y Langostinos en Salsa Criolla con Texturas de Coca
Pablo Mejia	
Andrews Arrieta	Croquetas de mambe paipa y yuca
Yihad Gattas	Focaccia de masa madre/muffins con harina de coca
Rey Guerrero Saya	Aborrajados de pescado ahumado/empanadas de de piangua con harina de coca
Juan Camilo Castaño Ruiz	Chorizo con harina de coca
Santiago Rivas	Pescado apanado con coca/Melao de panela limon y coca/Pollo en naranja y coca
Melissa Ospina	Buñuelos de choclo y harina de coca relleno de queso cueros apanados en chancarina y encurtido de cidra y coca
Leocadia Fiagama Suarez	Torta de harina de coca
Erin Rose	Monterita/Hayo Sbagliato/Martini Novogratense/Refresco de tamarindo, jengibre y coca

Victoria Eugenia Acosta Cruz	Arroz con coco coca
Isabel Patiño	Ensalada de cidra papa y camarones con vinagreta de coca
Carolina Jaramillo Santacoloma	Mantecada vetiada con harina de coca
Leandro Carvajal	Postre con harina de coca
Juliana Llanos	Papitas rellenas de ganache de lulo y coca



Elaboración de Recetas de los Chefs en el Ambiente de Gastronomía del Sena Cauca (Fotos Miguel Varona)

El Reto Coca en Cifras

Tipo de Población	Número de personas
Total participantes en el Evento	130
Chefs Invitados	37
Comunicadores (Periodistas, influencers, personalidades, medios audiovisuales)	31
Logística Comunitaria en Lerma	48
Comunidades invitadas a Lerma	43

3.2. Congreso Gastronómico de Popayán.

XIX CONGRESO GASTRONOMICO DE POPAYAN - NOVIEMBRE 2021

Evento Gastronómico de Impacto Nacional e Internacional, con asistencia presencial de más de 35 mil personas entre locales, nacionales y extranjeros. Participaron 38 mil internautas en las transmisiones en vivo. (Fuente: Radio 1.040 <https://radio1040am.com/2021/11/12/mas-de-35-mil-asistentes-tuvo-el-congreso-gastronomico/>)

El XIX Congreso Gastronómico de Popayán, este año presencial y virtual

País invitado: Italia y producto invitado: La Coca con sus grandes beneficios gastronómicos, medicinales y sociales.



En el marco del XIX Congreso Gastronómico de Popayán en el mes de Noviembre de 2021 con la Coca como producto invitado, se instaló un stand en donde se exhibieron diversas muestras de iniciativas de productos elaborados con hoja de coca y se difundió el libro de La hoja de Coca en la Gastronomía Colombiana en versión digital a través de un código qr a todos los visitantes. Se difundió durante todo el Evento el Proyecto Alianza coca para la Paz, sus aliados y proveedores a través de una pieza de imágenes rotativas con imágenes de las Organizaciones e Instituciones Aliadas del Proyecto y los proveedores de harina de coca y sus productos gastronómicos.

Las iniciativas participantes fueron las Siguietes:

1. Hayu Guas: Harina de Coca, Cancharina, galletas, torta.
2. La Paila Gourmet: Helado de paila con coca
3. Patojo: Alfajores con harina de coca
4. Delicias de la Abuela: Mermeladas con coca y Sal de Coca
5. Vartel: Antipasto con harina de Coca
6. Pastel&CO Ancestral: Brownies con Harina de Coca
7. Expo indígenas: Te de Coca, Aromática de Coca con Cidrón, Galletas, Choco Coca, Hojas secas de Coca, Harina de Coca y Mambe.
8. Comuna Koripama: Bio Coca, Mate de Coca, dulces de Coca, Hojas secas de Coca, Harina de Coca y Mambe.
9. El Cóndor: Chai amazónico, Mambe Chai, Tikuna pastillas de Mambe.
10. SENA CAUCA Centro Agropecuario: Taller de Cacao, chocolates, trufas. Muestra de hortalizas fertilizadas con abonos orgánicos con coca, Proyecto 456 SENA – SENNOVA.

11. Agenda Juvenil de Honduras: Pionga- Bebida refrescante, típica de comunidades afrocolombianas a base de Pipilongo y harina de coca.
 12. PAKAY: Fetuchini con harina de Coca.
 13. Cooperativa Agroecológica y soberana de los territorios campesinos COASOTEC: Dulce de Guayaba con harina de Coca, guacamole con coca, bocadillos de guayaba con harina de coca.
 14. Resguardo de Ricaurte: Chorizos marinados con sal de coca y sal de coca.
- 3.3. Diseño y operación de una página web

4. EJECUCION FINANCIERA

5. OBJETIVO GENERAL

Consolidar una ruta legal para regular los usos valorativos y potenciales de la hoja de coca.

6. OBJETIVO ESPECIFICO

- a. Promover las iniciativas locales de transformación de la hoja de coca a nivel nacional
- b. Operar la estrategia de investigación a partir de los grupos asociados a las universidades y centros de investigación.
- c. Divulgar las potencialidades de la hoja de coca en el marco de la estrategia de comunicaciones.

e) Activities and methods

Please list and describe the main activities in your project as related to your objectives. Please include a timeline. (1 page maximum excluding timeline)

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVO ESPECIFICO	ACTIVIDADES

Consolidar una ruta legal para regular los usos valorativos y potenciales de la hoja de coca.	OE1. Promover las iniciativas locales de transformación de la hoja de coca a nivel nacional	1.1 Consolidar estrategias de identidad corporativa para las iniciativas identificadas
		1.2 Promover los conocimientos sobre alternativas de transformación en las comunidades productoras en el marco de la cooperación con el SENA
		1.3 Promover la emisión de permisos otorgados por autoridades locales
	OE2. Operar la estrategia de investigación a partir de los grupos asociados a las universidades y centros de investigación.	2.1 Presentar la estrategia de investigaciones a nivel nacional
		2.2. Identificar iniciativas de investigación propuestas por los diferentes grupos de investigación asociados a la estrategia.
		2.3. Apoyar proyectos de investigación en el marco de la estrategia de investigaciones
		2.4. Consolidar un informe anual sobre investigaciones con coca para distribución digital.
	OE3. Divulgar las potencialidades de la hoja de coca en el marco de la estrategia de comunicaciones.	3.1. Reto Coca presencial
		3.2. Congreso Gastronomico de Popayan.
		3.3. Diseño y operación de una pagina web

