

TERRITORIO DE APRENDIZAJE
“Ordenamiento Marino y Pesca Sostenible en el Pacífico Norte del Chocó”
27 de noviembre al 03 de diciembre de 2016
Bahía Solano-Nuquí, Colombia

HORARIO	ACTIVIDAD	LUGAR DE LA ACTIVIDAD
Domingo 27 de noviembre		
	<i>Llegada de los participantes a Medellín</i>	Medellín
Lunes 28 de noviembre		
08:30 - 09:30	<i>Traslado desde Medellín hasta Nuquí</i>	Medellín - Nuquí
09:30 - 11:00	<i>Acomodación en hotel y desayuno</i>	Hotel Nuquí
11:00 - 13:00	Bienvenida y Presentación: <ul style="list-style-type: none"> - Palabras de bienvenida. - Breve presentación de invitados y anfitriones. - Dinámica de saludo. - Introducción al Territorio de Aprendizaje: objetivos y actividades. - Presentación del VIDEO "<i>Pescado pa' toda la eternidad</i>" - Presentación metodológica del Territorio de Aprendizaje. - Entrega de materiales y registro. 	Nuquí
13:00 - 14:30	<i>Almuerzo y tarde libre</i>	Restaurantes Nuquí
19:00 - 21:00	<i>Cena</i>	Restaurantes Nuquí
Martes 29 de noviembre		
07:00 - 08:00	<i>Desayuno</i>	Restaurantes Nuquí
08:00 - 10:45	Feria de Experiencias: <ul style="list-style-type: none"> - Preparación y exposición del estado actual de las iniciativas de pesca artesanal y ordenamiento marino de los invitados y sus organizaciones. 	Salón de NUQUI MAR
10:45 - 11:00	<i>Receso - Refrigerio</i>	
11:00 - 12:30	Continuación Feria de Experiencias	Restaurantes Nuquí
12:30 - 14:00	<i>Almuerzo</i>	
14:00 - 14:30	TALLER PLAN DE INNOVACIÓN 01: <ul style="list-style-type: none"> - Explicación del instrumento. 	SALON de NUQUI MAR
14:30 - 15:30	CASO 01: MESA DE ORDENAMIENTO AMBIENTAL DEL GOLFO DE TRIBUGÁ y GRUPO INTERINSTITUCIONAL PARA EL DESARROLLO DE LA PESCA ARTESANAL (GICPA) Introducción al caso: <ul style="list-style-type: none"> - Presentación sobre qué es la MESA y el GICPA, cómo están organizados. 	
15:30 - 16:00	Rescate de las prácticas de aprovechamiento de los recursos: <ul style="list-style-type: none"> - Charla sobre el proceso del desarrollo de la actividad pesquera y el uso de los recursos por la comunidad. 	
16:00 - 16:15	<i>Receso - Refrigerio</i>	

16:15 - 17:00	Competencias de los Consejos Comunitarios: - Charla sobre legislación de comunidades negras	
17:00 - 18:00	CONVERSATORIO: - Testimonios sobre el ejercicio de las competencias de miembros de los Consejos Comunitarios.	SALON de NUQUI MAR
18:00 - 20:00	<i>Cena</i>	Restaurantes Nuquí
Miércoles 30 de noviembre		
07:00 - 08:00	<i>Desayuno</i>	Restaurantes Nuquí
08:00 - 09:00	TALLER ANÁLISIS DE CASOS 01: - Reflexión participativa sobre los aprendizajes, innovaciones y aportes del Caso 01. <i>(Completar formato evaluación Caso 1)</i>	SALON de NUQUI MAR / Sala del Consejo Alcaldía
09:00 - 09:45	CASO 02: DISTRITO REGIONAL DE MANEJO INTEGRADO "DRMI Golfo de Tribugá Cabo Corrientes": Introducción al caso: - Presentación inicial sobre el DRMI. - Antecedentes y cómo está organizado	
09:45 - 10:45	Taller sobre áreas protegidas: - Charla sobre figuras de conservación y comparativo con el DRMI. Alcances y modelos de las iniciativas. - Proceso de creación del DRMI. - Lineamientos del Plan de Manejo para el DRMI	
10:45 - 11:15	Dinámica sobre reconocimiento institucional: - Dinámica para reflexionar sobre equilibrio del poder entre comunidad e institución y su proceso de articulación. - Reflexión sobre el trabajo en grupo	
11:15 - 11:30	<i>Receso - Refrigerio</i>	
11:30 - 12:30	Presentación de Videos: - Videos: "Consulta previa", "Que no se acabe la leche", "Monitoreo participativo". - Reflexión grupal sobre los videos	
12:30 - 14:00	<i>Almuerzo</i>	Restaurantes Nuquí
14:00 - 15:15	Experiencia de manejo de residuos sólidos: - Presentación de la iniciativa y visita a la compactadora	Centro de reciclaje
15:15 - 16:15	TALLER PLAN DE INNOVACIÓN 02: - Avance en la elaboración del plan. Asesoría individual.	SALON de NUQUI MAR / Sala del Consejo Alcaldía
16:15 - 16:30	<i>Receso - Refrigerio</i>	
16:30 - 18:00	Actividad Cultural	SALON de NUQUI MAR
18:00 - 20:00	<i>Cena</i>	Restaurantes Nuquí
Jueves 01 de diciembre		
07:00 - 08:00	SALIDA DE CAMPO Reconocimiento DRMI, sitios de pesca y manglares: - Recorrido en lancha para visita y reconocimiento de los espacios marino costeros de manglar y pesca artesanal en Termales, Tribugá, Jurubirá y PNN Utría.	Nuquí - Termales

	<i>(Traslado corregimiento de Termales)</i>	
08:00 - 08:45	<i>Desayuno</i>	Restaurante Termales
08:45 - 09:45	- Visita a Termales como oferta de ecoturismo.	Centro Ecoturístico Los Termales
09:45 - 11:45	<i>(Traslado al corregimiento de Tribugá)</i> Plan de Manejo del Manglar: - Introducción al Plan de Manejo del manglar - Recorrido y observación del uso de Fogones de Leña ecoeficientes. - Testimonio y experiencias de vida de pescadores artesanales del territorio.	Tribugá
11:45 - 12:30	<i>(Traslado al PNN Ensenada de Utría)</i> Reconocimiento de caladeros: - La importancia del manejo sostenible de caladeros - Visita Los Morros - Jurubirá	Jurubirá – PNN Ensenada de Utría
12:30 - 14:00	<i>Almuerzo</i>	PNN Ensenada de Utría
14:00 - 14:30	Estrategias de conservación y dinámica de las áreas protegidas: - Presentación de funcionarios del PNN Ensenada de Utría.	
14:30 - 15:30	TALLER ANÁLISIS DE CASOS 02: - Reflexión participativa sobre los aprendizajes, innovaciones y aportes del Caso 02. <i>(Completar formato evaluación Caso 2)</i>	
15:30 - 16:30	- Visita instalaciones y espacios ecoturísticos del PNN Ensenada de Utría	
16:30 - 18:30	<i>Traslado a Bahía Solano (PNN Ensenada de Utría – El Valle – Bahía Solano).</i>	Bahía Solano
18:30 - 20:00	<i>Acomodación en Hoteles - Cena</i>	Restaurantes Bahía Solano
Viernes 02 de diciembre		
07:00 - 08:00	<i>Desayuno</i>	Restaurantes B. Solano
08:00 - 08:30	CASO 03: FEDEPESCA Introducción al caso: - Presentación sobre qué es FEDEPESCA y cómo está organizado. - Criterios y objetivos de pesca artesanal responsable. - Esquema de incentivos y reconocimiento de la actividad a los pescadores.	Salón Hotel Yubarta
08:30 - 09:00	Experiencias de innovación y desarrollo de producto: - Presentación sobre cómo se inicia el proceso de transformación en las asociaciones. - Importancia e incorporación de las BPM higiene y calidad de los productos. - Experiencia en la consecución de canales de comercialización.	
09:00 - 12:30	VISITA DE CAMPO: - Intercambio de experiencias en las asociaciones Brisas del Mar y Sabor a Mar. - Práctica sobre transformación del producto.	Sede las asociaciones Brisas del Mar y Sabor a Mar

	- Revisar aspectos de limpieza y desinfección en la planta de proceso relacionado con las BPM.	
12:30 - 14:00	<i>Almuerzo</i>	Restaurantes B. Solano
14:00 - 15:00	Taller de análisis: - Oportunidades y desafíos sobre la experiencia de innovación y desarrollo de producto.	Salón Hotel Yubarta
15:00 - 16:00	CONVERSATORIO: Pasado, presente y futuro de la pesca artesanal: - Diálogo con distintos actores del territorio sobre su experiencia y desarrollo de la actividad de pesca artesanal. - Presentación de Video.	
16:00 - 16:15	<i>Receso - Refrigerio</i>	
16:15 - 17:00	Presentación de la experiencia del PRAE: - Acción de los jóvenes para la conservación ambiental.	
17:00 - 18:00	TALLER PLAN DE INNOVACIÓN 03: - Avance en la elaboración del plan. Asesoría individual.	
18:30 - 20:00	Acomodación en Hoteles - <i>Cena</i>	Restaurantes B. Solano
Sábado 03 de diciembre		
05:30 - 12:30	Salida de campo práctica de pesca responsable: - Visitas a los lugares de pesca donde se han recuperado los ecosistemas y realizar la actividad faena de pesca artesanal.	Caladeros de Bahía Solano.
12:30 - 14:00	<i>Almuerzo</i>	Restaurante B. Solano
14:00 - 15:00	Taller sobre Monitoreo Participativo: - Charla de introducción y contextualización sobre el monitoreo participativo. - Práctica de monitoreo y registro. Tomar medidas, eviscerar para analizar el estado de madurez sexual, tomar la información y clasificar especies. - Práctica sobre cadena de frio y empaque para comercialización del pescado en fresco.	Red de Frio y Mas Mepez.
15:00 - 15:30	TALLER ANÁLISIS DE CASOS 03 Reflexión participativa sobre los aprendizajes, innovaciones y aportes del Caso 03. <i>(Completar formato evaluación Caso 3)</i>	Salón Hotel Yubarta
15:30 - 15:45	<i>Receso - Refrigerio</i>	
15:45 - 18:00	CIERRE DEL TERRITORIO DE APRENDIZAJE: Feria de Innovaciones. - Preparación y exposición de Planes de Innovación.	
18:00 - 19:00	Conclusiones: - Aportes de participantes y anfitriones sobre conclusiones generales del Territorio de Aprendizaje. - Palabras de despedida. - Entrega de certificados.	
19:00 - 21:00	<i>Cena</i>	Restaurante B. Solano

Domingo 04 de diciembre

08:00 en adelante	<i>Traslado desde Bahía Solano a Medellín</i>	B. Solano - Medellín-Lugares de origen
-------------------	---	--