



Cabarete Sostenible

Reporte Anual

Marzo 2022 – Marzo 2023



TABLA DE CONTENIDOS:

Mensaje de nuestra directora ejecutiva:	3
Quienes somos:	4
Resumen de actividades de 2022 y primer trimestre de 2023:	5
Programa de ayuda alimentaria	5
Cuestionario	6
Jardín comunitario:	8
La Finca Comunitaria	9
La Cocina Comunitaria	12
Las Galeras Mutual Aid	13
Resumen financiero: Enero de 2022 - Diciembre de 2022	15
Gracias a nuestros donantes	17
Nuestro equipo	19



Mensaje de nuestra directora ejecutiva:

Queridos seguidores y amigos,

Espero que esta carta lo encuentre bien y lleno del mismo sentido de orgullo y logro que estamos experimentando aquí en Cabarete Sostenible. Este año nos hemos enfocado en perfeccionar nuestros programas principales y estoy encantada de compartir con ustedes algunos aspectos destacados interesantes:

1. **Iniciativa de ayuda alimentaria:** Hemos entregado la asombrosa cifra de 1,000 paquetes de alimentos a hogares de todos los barrios de Cabarete.
2. **Mejora del Cuestionario:** En respuesta a los cambios posteriores al COVID-19, hemos renovado nuestro Cuestionario. Esta herramienta vital nos ayuda a identificar hogares vulnerables de manera más efectiva.
3. **Empoderamiento de los voluntarios:** Hemos reclutado y capacitado a nuestros dedicados voluntarios del Cuestionario, quienes desempeñan un papel crucial en nuestra misión y ahora reciben un incentivo por cada trabajo.
4. **El Jardín Comunitario:** Nuestro jardín comunitario ha sido un centro de actividad, albergando mercados de agricultores semanales y una serie de talleres enriquecedores. Los temas incluyen el cultivo de hongos hasta las prácticas de permacultura en la vida diaria.
5. **El Programa de Aprendizaje:** Hemos introducido una pasantía remunerada de un año de duración para fomentar el talento local. Esta iniciativa es fundamental para nuestro objetivo de crear un equipo de expertos locales que puedan construir una carrera duradera con Cabarete Sostenible y La Finca Comunitaria.
6. **La Cocina Comunitaria:** Este espacio se ha convertido en el corazón de nuestras actividades de voluntariado, centro de capacitación y epicentro de nuestro Programa de Ayuda Alimentaria mensual. También lo hemos utilizado para eventos prácticos, educativos y de recaudación de fondos para toda la comunidad de Cabarete.

Es importante para nosotros destacar el papel único que desempeñamos como una de las pocas, si no la única, organización sin fines de lucro liderada por dominicanos en nuestro pueblo. Estamos inmensamente agradecidos por su apoyo y por aquellos que comparten nuestra creencia de que el verdadero progreso debe originarse desde adentro.

En abundancia,

Moraima Capellán Pichardo
Directora Ejecutiva





Quienes somos:

Misión:

Brindar ayuda alimentaria a las familias más necesitadas y desarrollar la soberanía alimentaria a través de la agricultura regenerativa y cívica y la creación de empresas sociales.

Visión:

Erradicar la inseguridad alimentaria y fomentar un Cabarete donde nadie pase hambre; donde los históricamente excluidos se nutren con una variedad de opciones alimentarias que honren sus necesidades nutricionales y respeten su historia cultural.

Valores:

Nuestra filosofía es alimentar a una familia con pescado por hoy y brindarles las herramientas para pescar durante toda la vida.



1. Paciencia

En Cabarete Sostenible, tenemos cuidado con lo que se etiqueta o descarta como “cultura” que en realidad podría ser hábitos condicionados para sostener sistemas de desigualdad. Nuestras comunidades tienen hambre de más de lo que se les enseña. Nos esforzaremos por crear un entorno enriquecedor para la innovación. Trabajaremos para dismantelar los sistemas de creencias obsoletos. Entendemos que este trabajo lleva tiempo, requiere empatía, dedicación al desaprendizaje y un cuidado profundo por cada miembro de nuestra comunidad. Avanzaremos con paciencia y comprensión.

2. Participación activa

No somos salvadores; somos partícipes activos de nuestro progreso y mejora colectiva. El compromiso significativo se logra con los pies en la tierra, escuchando las necesidades de las personas a las que intentamos ayudar. No impondremos nuestras soluciones y permaneceremos abiertos a las necesidades, deseos y sabiduría reales de nuestra comunidad.

3. Justicia social

Buscamos crear una equidad social y racial volviendo a prácticas ancestrales que fueron violentamente interrumpidas por un sistema capitalista extremo. Cabarete Sostenible lidera con una perspectiva antirracista y decolonial.

Prometemos *nunca*:

- Participar en pornografía de la pobreza; No debemos olvidar la dignidad de aquellos a quienes ayudamos mostrando su pobreza o falta de acceso.
- Tomar decisiones sin el aporte de aquellos directamente afectados o involucrados. Puede que no siempre lo hagamos bien, pero háganos rendir cuentas.

Resumen de actividades de 2022 y primer trimestre de 2023:

Programa de ayuda alimentaria



A partir de junio de 2022, Cabarete Sostenible inició diez distribuciones de ayuda alimentaria y jornadas laborales, lo que llevó a la distribución de 1,000 paquetes de alimentos en los barrios de Cabarete. En los meses de abril y mayo de 2022, suspendimos temporalmente nuestras actividades de distribución mientras realizamos una transición con un nuevo miembro del equipo asumiendo el mando como directora del programa de ayuda alimentaria. Durante este período, CS también llevó a cabo una revisión integral del Cuestionario utilizado para identificar hogares vulnerables, actualizándose para alinearlos con las circunstancias actuales posteriores al COVID-19. Además, reclutamos y brindamos capacitación con éxito a nuestro grupo actual de voluntarios del Cuestionario.



A continuación se muestra un desglose de los beneficiarios del Programa Mensual de Ayuda Alimentaria entre junio de 2022 y marzo de 2023:

- El 40.5% de las raciones se asignó a personas mayores.
- El 25% de la ayuda se destinó a personas desempleadas.
- El 13.5% apoyó a personas con discapacidad.
- El 11.7% se dirigió a hogares monoparentales.
- El 9.5% atendió a hogares con numerosos niños, en relación al número de adultos responsables de su cuidado.

En CS, hemos establecido un sistema basado en voluntarios, que permite a los miembros de la comunidad participar activamente en el proceso de distribución de ayuda alimentaria. En los casos en que los propios voluntarios enfrentan inseguridad alimentaria, garantizamos su acceso a un paquete de alimentos como parte de su participación. **En consecuencia, hasta la fecha hemos entregado 143 raciones a voluntarios, lo que representa el 14.3% del total de paquetes distribuidos.**

Durante el período comprendido entre junio de 2022 y marzo de 2023, un total de 209 voluntarios han contribuido generosamente con su tiempo y esfuerzos para apoyar el Programa Mensual de Ayuda Alimentaria.

Cuestionario



En nuestra región y en la mayor parte de la isla, las direcciones de calles y domicilios suelen estar desactualizadas y no son confiables. Los registros gubernamentales carecen de precisión y accesibilidad, lo que plantea importantes desafíos a la hora de identificar y ayudar a las familias vulnerables. El cuestionario está diseñado para recopilar datos demográficos esenciales, lo que nos permite identificar poblaciones vulnerables como personas mayores, padres solteros e individuos con discapacidades. Si bien nuestro objetivo es llegar a todos los hogares, la participación en el

cuestionario es totalmente voluntaria y confidencial.



Gracias al subsidio de la Fundación Philippe Daher, CS ha establecido un programa de incentivos para voluntarios capacitados que realizan cuestionarios. Estos voluntarios se comprometen a realizar de 3 a 4 turnos de 2 horas cada mes, lo que nos permite realizar un trabajo continuo en los barrios del Callejón de la Loma y La Ciénega. Cada encuesta toma aproximadamente 20 minutos para completarse con cada familia.

Desde 2022 hasta marzo de 2023, CS encuestó a 116 hogares adicionales, arrojando los siguientes resultados:

- **73 familias necesitan ayuda urgente.**
- **25 familias tienen un nivel relativo de necesidad.**
- **18 familias actualmente no requieren asistencia.**

Desde 2020, CS ha encuestado un total de 405 hogares en todo Cabarete.

Desde el inicio del cuestionario a principios de 2021, CS ha realizado ligeros ajustes en nuestros procesos, lo que nos permite recopilar datos sobre grupos específicos de manera más efectiva. En particular, nos hemos centrado en priorizar la entrega de ayuda alimentaria a hogares con personas mayores y discapacitadas, reconociendo su mayor vulnerabilidad.

Las mejoras clave al Cuestionario implementado en 2022 incluyen:

- Una revisión y actualización de preguntas para alinearlas con el panorama social post-COVID.
- Incorporación de Códigos Google Plus para un mapeo más preciso de las ubicaciones de los hogares.
- Elaboración de un manual de capacitación para voluntarios y miembros del equipo, apegándose a pautas de seguridad y protocolos de confidencialidad.
- Implementación de un convenio de participación y lineamientos entre los voluntarios y Cabarete Sostenible.



Jardín Comunitario:

En el patio trasero de la Cocina Comunitaria, se encuentra el Jardín Comunitario. Este jardín está equipado con un invernadero y una zona de plantación al aire libre adornada con árboles frutales. El Jardín sirve como nuestro vivero de plántulas, proporcionando plantas esenciales para el huerto, como para la Finca Comunitaria en general. Nuestro enfoque de la jardinería en este espacio está firmemente arraigado en las prácticas de agricultura orgánica y permacultura. Destacamos la importancia de respetar toda la flora y fauna, y prohibimos estrictamente el uso de productos artificiales como pesticidas, organismos genéticamente modificados (OGM) y fertilizantes sintéticos.

A diferencia de los modelos de jardines comunitarios convencionales que cobran tarifas por el uso de las camas, nuestro espacio funciona de manera diferente. Facilitamos el trabajo colaborativo en grupo, fomentando un ambiente de aprendizaje donde todos crecemos juntos. El entendimiento compartido es que todos los productos cosechados del huerto se dedican al Programa de Ayuda Alimentaria o se utilizan para generar fondos para nuestra organización a través de nuestro mercado de agricultores.



Dato curioso: hemos implementado un sistema de compostaje para todos los residuos orgánicos generados en la Cocina Comunitaria. Esta práctica innovadora transforma los restos de comida en abono rico en nutrientes, que luego utilizamos para enriquecer los canteros de nuestro jardín. No sólo reduce nuestra huella ambiental sino que también elimina la necesidad de comprar fertilizantes comerciales.

El Jardín Comunitario coordina mercados de agricultores semanales y una serie diversa de talleres, incluido un taller de cultivo de hongos ostra, higuero ancestral y principios de permacultura para la vida cotidiana, entre otros.

La cosecha de este año del Jardín Comunitario incluye:

13 libras	Acelga	17.37 libras	Espinaca
-----------	--------	--------------	----------

19.759 libras	Rúcula	5.98 libras	Guava fresa
4 libras	Calabaza	117 unidades	Plátanos
2.55 libras	Berenjena	1 libra	Jengibre
2 libras	Cebollín	6.4 libras	Lechuga
6 libras	Otro	4.2 libras	Oregano Poleo
2.8 libras	Hojas de col	4.96 libras	Rábano
7.38 libras	Hibisco de arándano	11 libras	tatsoi
2.6 libras	Verdolaga	40 libras	Tomates

La Finca Comunitaria

El establecimiento de La Finca, es un componente fundamental de nuestra visión a largo plazo encaminada a lograr la soberanía alimentaria en Cabarete. La Finca Comunitaria, con 29 tareas, es una iniciativa única en la región y sirve como un centro práctico, educativo y práctico. Funciona como una finca productiva y como una fuerza regenerativa, revitalizando el suelo dañado dentro del área protegida ubicada dentro del Monumento Natural Laguna Cabarete y Goleta.

Agricultura sintrópica: Nuestro enfoque, Agricultura Sintrópica, se inspira en el ecosistema de la selva tropical, apuntando a la regeneración y la preservación de los recursos naturales. El ecosistema de la selva tropical se caracteriza por una multitud de plantas diversas que coexisten simbióticamente dentro de un espacio denso. Estas plantas tienen diferentes necesidades de luz solar y nutrientes, y los árboles altos brindan sombra y refugio a las plantas más pequeñas. Además, estas plantas florecen en diferentes épocas, asegurando una producción continua de frutos durante todo el año. El cultivo de cultivos mixtos no sólo sienta las bases para una dieta equilibrada, sino que también fomenta una mayor armonía con el medio ambiente, salvaguardando la salud del suelo a largo plazo.



En mayo de 2022, Cabarete Sostenible colaboró con Mauro Rosito para organizar nuestro segundo taller de Agricultura Sintrópica en La Finca. Este curso intensivo de dos días atrajo a 24 participantes de toda la isla y ofreció una combinación de conferencias teóricas y científicas junto con actividades prácticas. Los participantes



pusieron inmediatamente en práctica estos conceptos plantando tres líneas de árboles que integraban cultivos anuales y perennes, árboles frutales y árboles maderables nativos. Estuvimos encantados de otorgar becas completas a cuatro estudiantes de la comunidad de Cabarete y tres estudiantes recibieron becas parciales.

Programa de aprendizaje:

Para mejorar aún más nuestros esfuerzos, CS ha introducido el Programa de Aprendizaje, una pasantía remunerada de un año de duración diseñada meticulosamente para cultivar expertos locales que puedan forjar carreras duraderas con Cabarete Sostenible y La Finca.

Tras el nombramiento de una administradora agrícola, el equipo de CS concibió el programa de aprendizaje como una oportunidad única para que las personas adquieran experiencia integral, adquieran educación y desarrollen diversas habilidades en el ámbito de la agricultura sostenible. Los pasantes trabajan en estrecha colaboración con la administración en todas las facetas de la Finca, incluido el diseño e implementación de modelos de siembra utilizando técnicas de permacultura y agricultura sintrópica, cuidando las plantaciones y participando activamente con la comunidad. Además de la formación práctica, los participantes asisten a diversas clases, talleres y charlas.



El programa de Aprendizaje comenzó en diciembre de 2022 y actualmente contamos con dos pasantes a tiempo parcial, quienes anteriormente trabajaron como voluntarios en Cabarete Sostenible.

En octubre y noviembre de 2022, lanzamos con éxito nuestro Programa inaugural de Reforestación Escolar en colaboración con ISLA Academy, una escuela internacional local. Dos grupos de estudiantes de ISLA participaron en un programa de seis semanas que profundizó en prácticas agrícolas regenerativas y les permitió establecer sus propias parcelas para plantar y cosechar alimentos. Además, hemos organizado grupos de estudiantes de InspireDR, una organización local sin fines de lucro.

Cosechas de La Finca

235 unidades	Naranjas agrias	15 libras	Tomates
6 libras	Habichuelas negras	200 paquetes	Oregano poleo
198 unidades	Aguacates	67 unidades	Carambola
20 libras	Guayaba		



Desafíos:

En marzo de 2023, enfrentamos un conflicto con la administración local responsable del Monumento Natural donde se encuentra nuestra finca comunitaria. Como resultado, detuvimos temporalmente todas las actividades de siembra y voluntariado en la Finca. Durante este período, reorientamos el enfoque de nuestro Programa de Aprendizaje hacia el Jardín Comunitario.

El 4 de abril, Cabarete Sostenible organizó una reunión comunitaria en La Finca, que contó con la participación de más de 35 adultos y 15 niños y jóvenes. Durante esta reunión, nos reunimos en un círculo para facilitar discusiones equitativas. Deliberamos sobre el estado actual de nuestro proyecto la finca comunitaria, nuestra visión colectiva y nuestras aspiraciones para el futuro de la comunidad. Los residentes compartieron con franqueza sus frustraciones con respecto a la administración local y pidieron a CS que actuará como un defensor organizado para abordar sus inquietudes ante el Ministerio de Medio Ambiente.

Cabarete Sostenible se compromete a continuar con estas reuniones comunitarias y aprovechar nuestra plataforma para brindar información, recursos y apoyo organizacional a los residentes que depositan su confianza y creencia en nuestro trabajo. Este momento desafiante ha forjado inesperadamente la unidad y fortalecido los vínculos con nuestros vecinos.

A pesar de estos desafíos, hasta junio de 2023, hemos cuidado 192 árboles en sus fases iniciales de crecimiento, junto con una colección diversa de 694 plantas, incluidas especies medicinales, arbustos y flores.

Actualmente, estamos realizando trabajos de mantenimiento esenciales en la Finca Comunitaria mientras esperamos los permisos oficiales de las oficinas del Ministerio de Medio Ambiente en Santo Domingo.



La Cocina Comunitaria

La Cocina Comunitaria es el centro de CS para todas las actividades de voluntariado tanto en el huerto como en la finca comunitaria, así como un centro de capacitación y un espacio para llevar a cabo el Programa de Ayuda Alimentaria mensual. CS utiliza el espacio para organizar eventos prácticos, educativos y de recaudación de fondos.

Woke Foods operó un restaurante dominicano a base de plantas en La Cocina desde diciembre de 2021 hasta julio de 2022. Durante este tiempo, Cabarete Sostenible y Woke Foods compartieron y colaboraron en actividades mensuales en el espacio, incluido el mercado semanal de agricultores y cenas de recaudación de fondos. En junio de 2022, Woke Foods informó a Cabarete Sostenible su deseo de cerrar el restaurante y disolver nuestra asociación. A partir de agosto de 2022, Cabarete Sostenible es el único responsable del uso y gestión de la Cocina Comunitaria, un desafío imprevisto ya que hemos tenido que aumentar nuestra programación y actividades mensuales para poder utilizar adecuadamente el espacio.



Las actividades han incluido Cosecha y Cocinao', donde recolectamos ingredientes del huerto y luego procedemos a preparar platos a base de plantas juntos, talleres de cerveza de jengibre y charlas sobre nutrición. En La Cocina hemos conceptualizado noches de recaudación de fondos con cócteles y pequeños bocados utilizando ingredientes de temporada cosechados en El Jardín, La Finca o a través de nuestra red de pequeños agricultores. Las temáticas de estas "Tardes de Margaritas" han incluido menús que incorporan guayaba, flor de mariposa, pitahaya, yaca, manzana de agua y cerezas, entre otras. Cada noche una temática diferente según el ingrediente disponible en ese momento. Creemos que esto es soberanía alimentaria en acción.

Durante el mes de marzo de 2023, La Cocina albergó un restaurante llamado WOKUP. WOKUP, que sirve un menú de inspiración asiática, fue nuestra segunda incursión en utilizar el espacio como un negocio social que aportó fondos a la fundación. La Cocina Comunitaria brinda un espacio de usos múltiples para capacitar a voluntarios, miembros de la comunidad, organizar eventos y servir como campamento base para el desarrollo de los programas de Cabarete Sostenible.





Las Galeras Mutual Aid

El 19 de septiembre, el huracán Fiona causó grandes daños y destrucción en los barrios de Las Galeras en Samaná. Varias familias y organizaciones locales se acercaron a Cabarete Sostenible para apoyar los esfuerzos de ayuda locales. Estamos orgullosos de colaborar con la Asociación Galerenses para el Desarrollo Sostenible y el Centro Dominicano de Hipoterapia para coordinar los esfuerzos de ayuda. Nuestros amigos de Quisqueya Permacultura coordinaron el esfuerzo para recopilar información de las familias con necesidades urgentes, reunir suministros, donaciones y organizar la distribución de ayuda.

Cabarete Sostenible aceptó donaciones y suministros que fueron canalizados a Quisqueya Permacultura, quienes identificaron a más de 60 familias cuyas casas resultaron dañadas por la tormenta.



Resumen financiero: Enero de 2022 - Diciembre de 2022

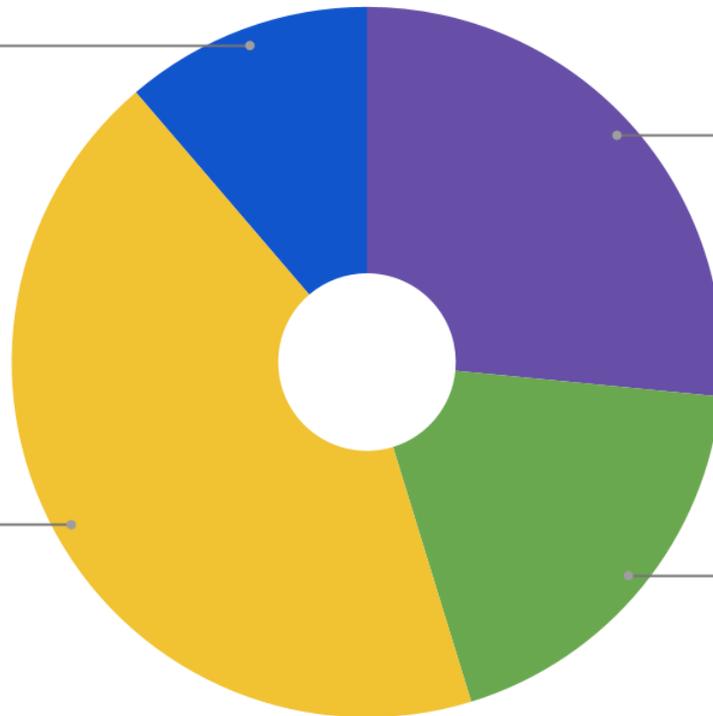
Ingresos

Recaudaciones
11.3%

Monto anterior
26.5%

Subsidios
43.5%

Individuos
18.7%

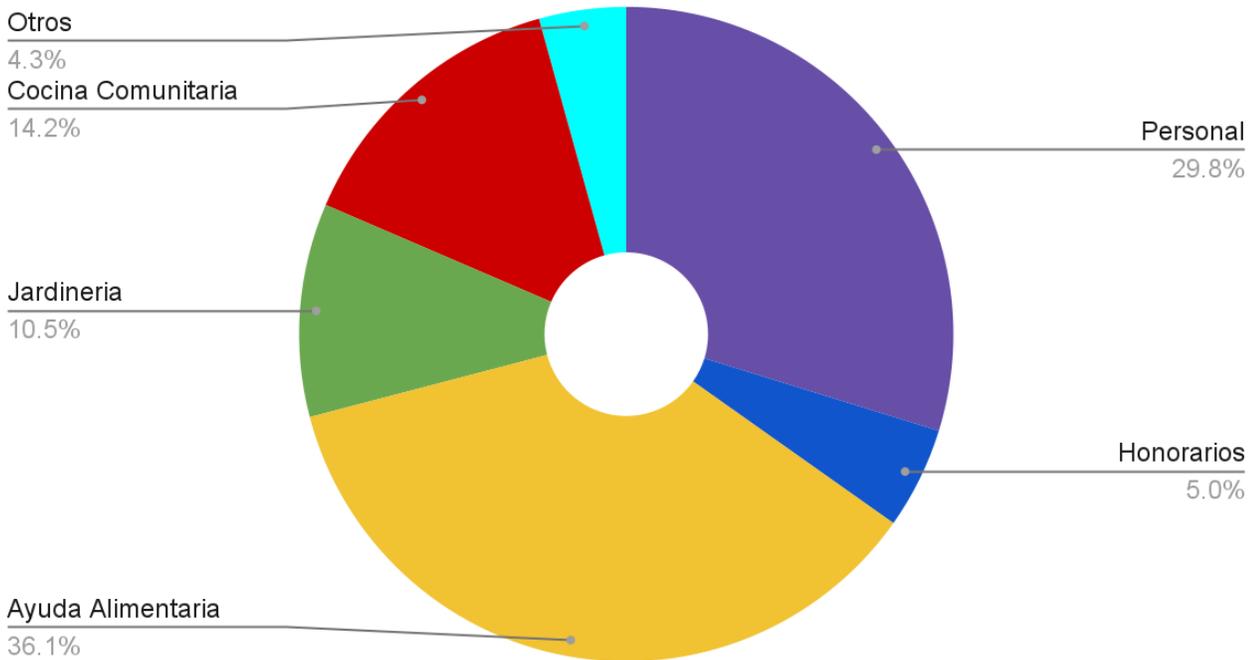


Ingresos en USD

Saldo reinvertido de 2021:	\$15.293,14
Individuos:	\$10.778,89
Subsidios:	\$25.039,74
Recaudaciones de fondos:	\$6.494.96
Ingresos totales:	\$57,609.00

Resumen financiero: enero de 2022 - diciembre de 2022

Gastos



<u>Gastos en USD</u>	
Personal	\$10,780.00
Honorarios profesionales	\$1.821,32
Programa de ayuda alimentaria	\$13.082,12
Herramientas y materiales de jardinería.	\$3.817,60
Cocina Comunitaria	\$5,156.10
Otro	\$1,569.74
Gastos totales:	\$36,227.00



Gracias a nuestros donantes

\$24,000 USD

Fondation Philippe Daher

\$1,000 USD

Realtor DR

Amanda Arias

\$10-\$500 USD

Matthew Lashley	Mery Lois Dorrejo	Dominic Gotanco
Jose Candelario Nieves	Evelyn Riboldi	Dianna Bonvino
Claudette Chayer	Katie Crane	Rebeka Cabrera
Mike Davis	Britt Pisto	Eric Swanson
Alex Gillmor	Thierry Daher	Julia Goldberg
Colleen Woods	Doralie Ortiz	Lauren Rossen
Joel Hidalgo	Daniela Perez	Alejandro Forero Lezama
Klaas Dykmann	Jorge Perez	Marian Grone
Dharma Shala	Malwina Biczysko	Tess Ortega
Embrace the Blur	Josey Ramirez	Brandy Morris
Natalia Patino	Alexandra Mane	Julibeth Sáez Negrón
Myra Jon Aquino	Monica Contreras	Juan Ferrua



\$10-\$500 USD		
Giselle Uwera	Ashley Fields	Richard Cantoral
Elizabeth Linconln	Michelle Landry	Gabriella Lundy
Diana Lemos	Lauren Fiorica	Zaira Pagan
Evelyn Heffernan	William Darton	Hyo Lim Jeong
Trisha Truong	Huda Bashir	Melissa Medina
Monica Santillan	Amy Boglarski	Catherine Mckinley
Solange Franklin	PiriTees	Sylvia Cohen
Afanwi Aku Acquay	Yessica Curiel Montoya	Zoila Alvarez
Angela Margherita	Mackenzie Kwok	Sara Nelmes
Orlando Hernandez	Dylan Kossar	Amanda Ortiz
Maura Leahy	Steven Perez	Cole Quigley
Elizabeth Stark	Good Vibes Music Therapy	Ana Cedano
Rachael Greer	Xinyi Wang	Edwin Archer
Carolyn Click	Kevin Matthews	David Lehmann
Alisa Santiago	Lexi Calderon	William Torres
Mariana Vargas	Elizabeth Van Loan	Ayeesha Hagos
Juan Ferrua	Fiona Coleman	Edmundo Torres
Ben Bennett	Francisco Pérez Díaz	Davidson College Provisional Chapter Lambda Pi Chi Sorority, Inc.
Yael Rosenstock	Ian Costello	Loisa Inc.
Laura Peña	Jessica Velez-Aviles	Joanna Chin
Mariah Bermeo	Alan Leal	Clarissa Lotson



Nuestro equipo

Presidente

Tomas “Papo” Soñé

Junta Ejecutiva

Moraima Capellán Pichardo

Iskania Livanessa Pérez

Thierry Daher

Marta Cabrera

Directora de Cuestionario y Programa de Ayuda Alimentaria

Jenny Simóes

Gerente de La Finca

Harriet Trower

Programa de aprendizaje

Jose Miguel Vargas

Taneisha Cofey

Coordinadora de voluntarios

Mery Jane García Ynfante