



Cabarete Sostenible

Reporte Anual

Marzo 2021 – Marzo 2022



Un mensaje de nuestra Directora Ejecutiva:	3
Quienes somos:	4
Resumen de actividades de 2021 y primer trimestre de 2022:	5
Programa de ayuda alimentaria	5
Cuestionario Comunitario:	6
Jardín Comunitario:	7
La Cocina Comunitaria	8
La Finca Comunitaria (anteriormente, Finca Ecológica Laguna Cabarete)	10
Resumen financiero de enero de 2021 a diciembre de 2021:	12
Gracias a nuestros donantes	14



Un mensaje de nuestra Directora Ejecutiva:

Queridos amigos y partidarios de Cabarete Sostenible,

Ha sido un gran viaje desde que nos embarcamos por primera vez en nuestra misión en 2020 y quería tomarme un momento para informarles sobre nuestro progreso y compartir algunos desarrollos interesantes.

Cabarete Sostenible (CS) nació como un esfuerzo colaborativo en respuesta a la crisis de escasez de alimentos que azotó a República Dominicana debido a la pandemia de COVID-19. Reunimos a ONG, líderes comunitarios, proveedores de alimentos y voluntarios, todos decididos a marcar la diferencia. Avancemos rápidamente hasta agosto de 2021 y logramos una meta importante: la incorporación oficial como organización sin fines de lucro "Asociación de Beneficio Público," en la República Dominicana.

Nuestro enfoque inicial era amplio, con el objetivo de ayudar a los afectados por la crisis, pero con el tiempo, nos hemos centrado en grupos demográficos específicos que son especialmente vulnerables: las personas mayores, las personas discapacitadas y familias desempleadas. Lo que inicialmente pensábamos que eran "esfuerzos a corto plazo" se ha convertido en un programa continuo porque estos grupos siguen necesitando ayuda y apoyo alimentario.

A medida que nos alejábamos de la crisis inmediata de la pandemia, dimos un paso atrás para reevaluar nuestra visión y nuestras acciones. Reconocimos la importancia de examinar críticamente nuestro enfoque y evitar mentalidades coloniales, racistas y salvadoras al relacionarnos con nuestra comunidad. Con ese fin, nuestro equipo y líderes voluntarios participaron en un taller transformador de dos días dirigido por Ruth Pion sobre capacitación y reflexión antirracista y decolonial. Esta experiencia nos proporcionó las herramientas y el conocimiento histórico necesarios para garantizar que nuestro trabajo esté basado en la justicia y el respeto.

Cabarete Sostenible es una pequeña organización, pero nuestra dedicación y pasión por nuestra misión son inquebrantables. Estamos increíblemente agradecidos por su apoyo, que ha sido fundamental en nuestro viaje hasta ahora. Ha sido un año lleno de acontecimientos y estamos emocionados de compartir nuestro resumen del año con usted.

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 imponemos 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 2021 y primer trimestre de 2022:

Programa de ayuda alimentaria



Cabarete Sostenible ejecutó once distribuciones de raciones alimentarias por un total de 1,100 paquetes de alimentos:

9 de marzo de 2021	13 de julio de 2021	13 de noviembre de 2021
13 de abril de 2021	10 de agosto de 2021	11 de diciembre de 2021

11 de mayo de 2021	14 de septiembre de 2021	22 de enero de 2022
17 de junio de 2021	12 de octubre de 2021	12 de febrero de 2022

Al trabajar con distribuidores y fincas locales, hemos alcanzado un alto estándar de seguridad alimentaria. Cada paquete de alimentos está diseñado para proporcionar a cuatro personas hasta dos semanas de alimento nutritivo. La escuela pública local ha proporcionado el espacio para que nuestros voluntarios empaqueten estos artículos para un programa de distribución eficaz e ininterrumpido.

- En total estimamos un alrededor de 4,400 **personas beneficiadas** de nuestra ayuda alimentaria de emergencia a lo largo del tiempo.
- De los 1,100 paquetes de alimentos que se han distribuido desde marzo de 2021 hasta febrero de 2022, los beneficiarios de la ayuda alimentaria se desglosan de la siguiente manera:
 - o El 3% son hogares monoparentales.
 - o El 20% son hogares con una o más personas mayores.
 - o El 76% son hogares desempleados con uno o más hijos

La distribución mensual de alimentos de CS se realiza en los siguientes barrios de Cabarete: Callejón de la Loma, La Cienega, Barrio Blanco, Rinconada, Jardin Deportivo, Islabon, Centro de Cabarete, Punta Goleta (Kite Beach), Bombita, y El Play.

Cuestionario Comunitario:

Las direcciones de calles y domicilios no están actualizadas ni son confiables en nuestra región y en la mayor parte de la isla. La información gubernamental precisa es limitada y/o inaccesible, lo que hace que centrarse en las familias vulnerables sea particularmente difícil. Depender del boca a boca y de líderes comunitarios confiables ayudó a impulsar los esfuerzos iniciales de ayuda alimentaria de emergencia, pero trajo su propia serie de conflictos a medida que avanzamos. Nos enfrentamos a la realidad de que nuestras fuentes de información a menudo estaban sesgadas y llenas de prejuicios.

Nuestra solución: nuestra propia versión de un censo. El “Cuestionario Cabarete Sostenible” tiene como objetivo recopilar datos demográficos importantes que nos permitan identificar poblaciones vulnerables como personas mayores, familias monoparentales y personas con discapacidad. Nuestro objetivo es llegar a cada hogar, pero el cuestionario es completamente voluntario confidencial.



y

Hasta ahora los resultados que hemos recopilado a través de nuestro cuestionario muestran que:

- El 76% de las familias encuestadas indicaron estar afectadas económica/nutricionalmente por la pandemia del covid-19
- El 44% indicó tener un alto nivel de necesidad nutricional.
- El 31% confirmado por nosotros sufre de inseguridad alimentaria grave.

Jardín Comunitario:



CS abrió el primer jardín comunitario en Kite Beach en abril de 2020. Este espacio público, dirigido por voluntarios, sirve como centro informativo y educativo práctico. Cuando nos dieron acceso al sitio por primera



vez en abril de 2020, nos movilizamos rápidamente para limpiar la basura y los escombros, crear caminos y secciones de espacio de jardín. Lamentablemente, el 7 de mayo de 2021, el propietario del terreno nos pidió que abandonáramos el sitio porque había comenzado a “planificar un pequeño proyecto”. Unos días más tarde, descubrimos que los cultivos de nuestro jardín habían sido fumigados con herbicida, lo que efectivamente acabó con toda nuestra producción de alimentos. Si bien nunca pudimos confirmar quién roció el jardín con productos químicos agresivos, Cabarete Sostenible se vio obligado a desalojar las instalaciones e incurrió en una enorme pérdida de material, horas de trabajo y moral para nuestro equipo y voluntarios.

CS vio una oportunidad para un nuevo espacio en el corazón del Callejón de la Loma, el segundo barrio más grande de Cabarete. Anteriormente el dojo de la Academia de la Costa, el nuevo espacio incluía una cafetería y un gran patio trasero para jardinería. Los voluntarios de CS diseñaron renovaciones del espacio para transformarlo en lo que se convirtió en La Cocina Comunitaria y el nuevo Jardín Comunitario. Se inauguró oficialmente en diciembre de 2021.

El Jardín Comunitario ofrece orientaciones mensuales para los voluntarios de jardinería entrantes y abre de lunes a viernes. A diferencia de los modelos comunes de jardines comunitarios, nuestro espacio no cobra al público por el uso de los canteros. Coordinamos el trabajo en grupo, para aprender y crecer juntos, con el acuerdo mutuo de que todos los productos cosechados del huerto se utilizarán para el programa de ayuda alimentaria o para generar fondos para la organización a través del mercado de agricultores.

Las actividades y eventos han incluido: curso de Agricultura Sintrópica, talleres de compostaje, jornadas de Cosecha y Cocina, talleres de intercambio y plantación de semillas, entre otros.

Dato curioso: CS pudo utilizar la estructura existente del dojo de la Academia de la Costa para crear un invernadero. Hemos reciclado la mayor cantidad posible de materiales de madera en todo el jardín, incluso el techo de caña se transformó en un abono nutritivo que utilizamos en la tierra de los canteros del jardín.

La Cocina Comunitaria



La creación de La Cocina Comunitaria, surgió de nuestra necesidad de encontrar una nueva ubicación para el huerto comunitario. La Cocina ofrece un espacio de usos múltiples para capacitar a voluntarios, miembros de la comunidad, organizar eventos y servir como campamento base para el desarrollo de la finca comunitaria de CS.

A partir de diciembre de 2021, La Cocina es nuestro espacio de encuentro y trabajo para el Programa de Ayuda Alimentaria mensual. CS utiliza el espacio para albergar eventos prácticos, educativos y de recaudación de fondos para toda la comunidad de Cabarete.



Además de nuestro programa comunitario, La Cocina también es el centro de nuestro programa de empresas sociales. El concepto de la cocina se creó como un espacio compartido en colaboración con Woke Foods, un restaurante de la finca a la mesa, y CS dirige un taller de procesamiento de almendras de playa. Woke Foods es una cooperativa liderada por mujeres, fundada por Ysanet Batista Vargas, que sirve un menú de alimentos vegetales ancestrales y caribeños.

Con la colaboración del ingeniero voluntario Daxton Barnett, Cabarete Sostenible ha creado el concepto y el cronograma para una nueva máquina procesadora de almendras de playa. Debido al aumento del costo de la renovación de la cocina, priorizamos el centro comunitario y pusimos en pausa el proyecto de la máquina. Sin la máquina, nuestro equipo gestiona manualmente todo el procesamiento y la producción de productos de almendras de playa en la cocina comunitaria. Trabajando con Jivelis Santana, una joven madre del barrio de La Cienega, Cabarete Sostenible proporcionó la inversión inicial, procesando herramientas y equipos espaciales para crear una serie de mantequillas de nueces que se han vendido con éxito en el mercado semanal de agricultores.

En La Cocina, Jivelis ayudó a organizar la programación mensual, guió a los voluntarios entrantes, ayudó en el mercado de agricultores semanal y, lo más importante, dirigió su propio negocio social haciendo mantequillas de almendras y maní de playa. Jivelis ganaba un porcentaje de las ventas por cada mantequilla de nueces vendida además de su salario como empleada registrada.

En colaboración con Woke Foods, de mayo de 2021 a marzo de 2022, CS hizo campaña para recaudar los fondos necesarios para renovar la cocina comunitaria y el invernadero del jardín comunitario:

Presupuesto original	Presupuesto real (ajustado después de inflación, aumento de costos de materiales, reparaciones imprevistas)	Fondos recaudados
14,000.00 USD	\$28,651.77 USD	\$23,361.13 USD





La Finca Comunitaria (anteriormente, Finca Ecológica Laguna Cabarete)



Anteriormente llamada “Finca Ecológica Laguna Cabarete”, La Finca Comunitaria está ubicada dentro del Monumento Natural Lagunas Cabarete y Goleta. Este Monumento Natural, que anteriormente también se llamaba Parque Nacional El Choco, está catalogado como área protegida categoría 3 por el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales de la República Dominicana.

Se accede a la ubicación de la Finca al final del Callejón de la Loma y pasando las Cuevas de Cabarete. A principios de marzo de 2021 se firmó un contrato de arrendamiento a largo plazo entre CS y el propietario de La Finca que otorga a CS derechos de uso a largo plazo de 29 acres de tierra por un período de 10 años.

Después de comprender el estado de La Finca como área protegida y la importancia de esta área para la salud general de la isla, CS volvió a la mesa de dibujo. Descartamos las ideas originales de utilizar La Finca para desarrollar acuaponía, piscicultura e incluso un plan de abono para huevos que aunque sería una forma integradora de gestionar residuos orgánicos para crear abono y criar pollos, no sería apropiado para las necesidades de esta tierra.



La finca comunitaria tiene actualmente 29 acres de tierras agrícolas no desarrolladas cuyo suelo había sido previamente dañado y erosionado por la cría de ganado y el monocultivo a pequeña escala por parte de agricultores familiares cercanos. Esto es un reflejo de la realidad de la zona donde muchas de las familias que quedan están compuestas por personas mayores que ya no pueden sustentarse mediante la agricultura. Con restricciones cada vez mayores, pobreza y conflictos con funcionarios del Ministerio, muchos han optado por vender sus tierras a inversores extranjeros. Aunque se trata de un “área protegida” según los propietarios legales de las tierras, el Ministerio no puede impedir la venta de estas tierras. A los organizadores comunitarios les preocupa que esto impulse no sólo la gentrificación en el área sino que debilite aún más cualquier objetivo ambiental, ya que se desconoce qué han planeado los inversionistas extranjeros para estos sitios.

En mayo de 2021, nuestro equipo central asistió a un taller intensivo sobre Agricultura Sintrópica celebrado en Finca Tierra Negra en la ciudad de La Vega. Dirigido por los expertos José Ferreira y Mauro Rosito, este curso presentó una solución a las estrategias de plantación que se pueden adoptar en La Finca para asegurar un manejo regenerativo de esta tierra. Durante el taller creamos vínculos y canales de comunicación entre Finca Tierra Negra, Quisqueya Permacultura y Mauro Rosito, todos líderes en el uso de la agroforestería para transformar la producción de alimentos y el cuidado del medio ambiente.

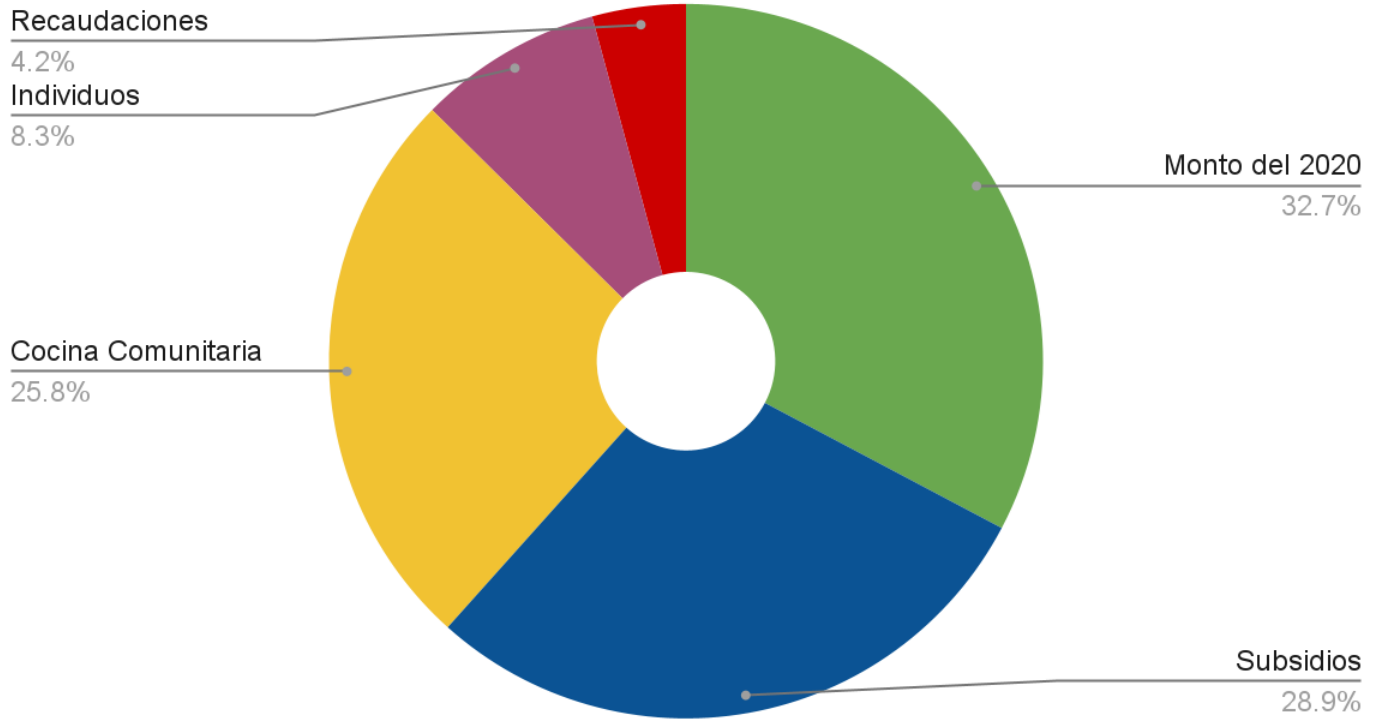


Con la tutoría de Mauro Rosito, nuestra visión para La Finca cambió hacia el uso de agroforestería sintrópica para cultivar alimentos en abundancia y reparar el suelo dañado para regenerar el bosque. El enfoque de la Agricultura Sintrópica es regenerativo y conserva los recursos naturales porque imita y acelera los sistemas de la selva tropical. El ecosistema de la selva tropical consta de cientos de plantas diferentes, todas creciendo simbióticamente en un espacio denso. Sus necesidades de luz solar u otros nutrientes varían; por ejemplo, los árboles grandes y altos brindan sombra y refugio a las plantas más pequeñas. Además, las plantas florecen en diferentes épocas y posteriormente desarrollan sus frutos a lo largo del año.

Los días 11 y 12 de diciembre de 2021, CS organizó su primer taller de Agricultura Sintrópica con Mauro Rosito en La Finca. Con la asistencia de 30 participantes de toda la isla, este curso intensivo de 2 días incluyó conferencias teóricas y científicas, así como actividades prácticas. Los conceptos se pusieron inmediatamente en práctica plantando tres líneas de árboles que integraban cultivos anuales y perennes, árboles frutales y maderables nativos. Seis estudiantes de la comunidad de Cabarete asistieron a los talleres con beca completa y cinco estudiantes con beca parcial. ¡Se sembraron más de 800 semillas y plántulas durante el fin de semana!

Resumen financiero de enero de 2021 a diciembre de 2021:

Ingresos

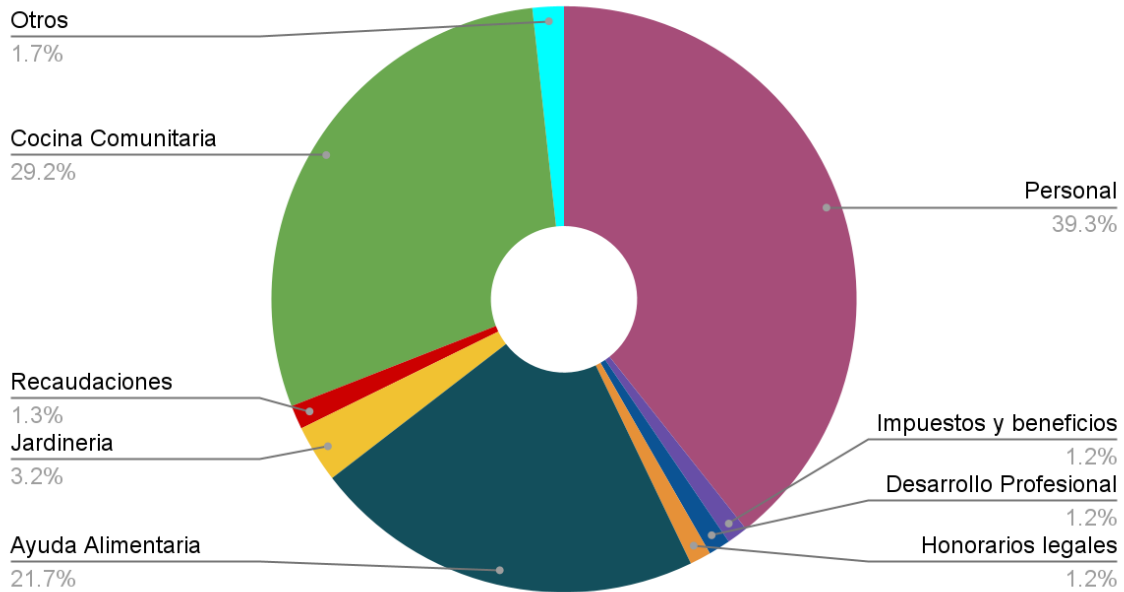


Ingresos en USD

Monto de 2020:	\$26.517,80
Subsidios:	\$23.405,79
Campaña de cocina comunitaria:	\$20.886,73
Individuos:	\$6.763,34
Recaudaciones de fondos:	\$3.438,21
Ingresos totales:	\$81.011,87

Resumen financiero de enero de 2021 a diciembre de 2021:

Gastos



Gastos en USD

Personal:	\$25,898.05
Impuestos y beneficios sobre la nómina:	\$769.66
Desarrollo profesional:	\$800.00
Honorarios legales:	\$776.29
Programa de Ayuda Alimentaria:	\$14.296,52
Herramientas y materiales de jardinería:	\$2,098.02
Gastos de recaudación de fondos:	\$874.99
Cocina comunitaria:	\$19.237,61
Otro:	\$1,142.32
Gastos totales:	\$65.893,46



Gracias a nuestros donantes

\$1,000 - \$24,000 USD	
Fundación Philippe Daher	Charlie's Foundation
Why Hunger	Dean Alistair
Brad Funk	Anna Reeves
Carey Pope	Linn Baumgardt
Ricardo Alvarez	Tendayi Kapfidze
Emma Yora	

\$10-\$500 USD		
Frank Barnett	Donante anónimo (2)	Pamela Derringer
The Boston Foundation	Michael Davis	Biohacking
Shawna Hashemi	Eric Macnaughton	Vakey Rujevic
Jose Candelario Nieves	Lisette de los Santos	Laura Peña
Molly Easley	Aralis Durán	Glen Davis
Mike Davis	Kathleen Botón	Josey Ramírez
Alex Gillmor	Piedade Colaco	Thierry Daher
Taylor Pangman	MJ Barshi (Carib Wind)	Grace Ormand
Julian Lauzzana	Nne Collins	Suzanne Silber
Mateo Lashley	Claudette Chayer	Wendy Friedman
Lucretia John	Wade Miller	Herbalista Love



\$10-\$500 USD		
Combined Resources Company	Vincent Sebaux	Nelson Pimentel
Harriet Trower	Monica Mecchella	Janel McCann
Jeannette Rodríguez	Michael Bolan	Amed Sanchez
Annie Roquette	Luisa Mathieu	Luc Champagne





Nuestro equipo

Presidente

Tomas “Papo” Soñé

Junta Ejecutiva

Moraima Capellán Pichardo

Iskania Livanessa Pérez

Thierry Daher

Ysanet Batista Vargas

Directora de Cuestionario y Programa de Ayuda Alimentaria

Jenny Simóes

Administradora de cocina comunitaria

Jivelis Santana

Coordinadora de voluntarios

Mary Jane García Infantil



“Cabarete Sostenible me ofreció la oportunidad de aprender sobre todos estos nuevos conceptos de soberanía alimentaria y cómo generar ayuda mutua. Nunca me gradué de la secundaria, vengo de un ambiente difícil y no tenía los recursos para poder salir adelante”, dijo Jivelis. “Ha hecho una gran diferencia en mi vida sentir el apoyo brindado por Cabarete Sostenible así como las herramientas para crear las colaboraciones de las mantequillas de nueces.”

Jivelis Santana - Coordinadora de Cocina Comunitaria