

LOCALIDAD

**TERCER CERCERIO:
ESTOS CERCA
LO CALIDAD**

**BARRIOS DEL MUNDO, ¡UNÍOS! E
¡SIGA QUE SÍ HAY!**



TERCER ESPACIO

TERCER ESPACIO:LOCALIDAD

textos @La Ñapa

PLURAL

Cll 72a # 22-62, Bogotá.

pluralnodocultural.com

info@pluralnodocultural.com

DIRECTOR

Juan Fernando López

CURADORA EN JEFE

Andrea Muñoz

DIRECTOR DE COMUNICACIONES Y DE MONTAJE

Daniel Montaña Rojas

Diseño por Taller Agosto

www.talleragosto.com

Impreso en Lithocopias

Bogotá-Colombia

Primera edición, 2022

isbn 978-958-52998-7-0

Créditos fotográficos:

Jesús David Sierra, 56-57

Gráficas Molinari 32,34,35,38,43

Villamil & Villamil, carátula

Esta publicación es producida con el apoyo del estímulo del programa Es Cultura Local 2021, otorgado por el Instituto Distrital de las Artes - Idartes y la Alcaldía Local de Barrios Unidos.



PLURAL



ALCALDÍA LOCAL DE
BARRIOS UNIDOS



TERCER ESPACIO: LOCALIDAD

PRESENTACIÓN

JUAN FERNANDO LÓPEZ

DIRECTOR

Tercer Espacio: Localidad es la continuación de una empresa que nos hemos propuesto, entendernos como un espacio cultural en la comunidad. Si bien los esfuerzos dirigidos a atraer nuevos públicos se han convertido en un constante cuestionamiento, para esta ocasión los artistas, curadores invitados y Plural quisimos abordarlo desde otro lugar: insertarnos en la cotidianidad de Barrios Unidos desde sus espacios comerciales, sus plazas de mercado, su arquitectura y cómo todos estos lugares son un punto de encuentro donde las propuestas artísticas detonaron hallazgos fortuitos e invitaron a “extranjeros” a recorrer la diversa localidad desde su historia, sus olores y sus paisajes.

¿Hemos logrado acercarnos a los habitantes y a las dinámicas de Barrios Unidos? Creemos que esto se trata de un proceso y que la experiencia que aporta cada persona con la que hemos trabajado nos dará más herramientas y perspectivas para continuar con la aventura.

TERCER ESPACIO: LOCALIDAD.

Tercer Espacio es el nombre que se ha dado al primer proyecto que se realiza anualmente en Plural y que busca desarrollar una inquietud particular del equipo inspirada en situaciones y problemáticas locales, en compañía de artistas y curadores invitados. Este título es originado en las ideas y aportes del pensador y teórico cultural indio Homi Bhabha; para él, un tercer espacio es una plataforma de construcción del presente con aportes multilaterales; se desprende de la historia opresora generando espacios de encuentro, hibridaciones de pensamiento y de acción.

Tercer Espacio se imagina, se piensa y se ejecuta tanto para la comunidad artística local (estudiantes, profesores, artistas, curadores, gestores culturales, entre otros) así como para una gran diversidad de públicos que nos visitan: desde vecinos de la localidad en la que nos encontramos ubicados y que no tienen una relación continua con el arte, hasta desprevenidos transeúntes interesados en observar y reflexionar sobre nuestra propuesta curatorial y artística.

Este año quisimos dar continuidad a un interés que nos persigue desde hace un tiempo: entendernos como un espacio cultural dentro de un punto geográfico extenso como es la localidad de Barrios Unidos que comprende cerca de 250.000 habitantes. Para lograr

esto convocamos a dos grupos curatoriales. Por una parte el Equipo TRansHisTor(ia) conformado por María Sol Barón Pino y Camilo Ordóñez Robayo, propone “Barrios del mundo, ¡Uníos!”, una exposición en las instalaciones de Plural que da cuenta del desarrollo urbano, arquitectónico y económico de la localidad en compañía de artistas que residen, tienen su estudio/taller o una relación particular con este lugar geográfico. La muestra se configura entonces de piezas que señalan componentes característicos de la localidad como el mercado de autopartes conocido como uno de los más grandes de Latinoamérica; sus plazas de mercado (7 de Agosto y 12 de Octubre); fachadas de casas populares que se han mantenido en el tiempo e imágenes de los cambios estructurales en la arquitectura de ciertos barrios.

Por otro lado, el Colectivo La Ñapa conformado por Nathalie Libos, María Roda, Jesús David Sierra y Daniel Valencia, se encargó de realizar una inmersión titulada “¡Siga que sí hay!”. Seleccionaron cinco puntos gastronómicos y/o de alimentos de Barrios Unidos para que allí, cinco artistas también de su selección, lleven a cabo intervenciones temporales incentivando el recorrido de la localidad a través de una de sus actividades económicas: la gastronomía. Por medio de conversaciones con los propietarios, administradores, cocineros y panaderos de estos lugares se logró intervenir una

plaza de mercado, una panadería, un restaurante del pacífico colombiano, una cancha de tejo y una parte urbana del barrio Alcázares para señalar las plantas comestibles que también habitan la urbe.

Esta publicación es entonces la recopilación de lo sucedido en esta edición de Tercer Espacio y que nos permite circular en una última fase y para otros interlocutores nuestro trabajo en la localidad.

Juan Fernando López

DIRECTOR

Andrea Muñoz

CURADORA EN JEFE

Daniel Montaña Rojas

**DIRECTOR DE COMUNICACIONES
Y DE MONTRAJE**

BARRIOS DEL MUNDO, ¡UNÍOS!

EXPOSICIÓN EN PLURAL

CURADURÍA: Equipo TRansHisTor(ia) –
María Sol Barón Pino y Camilo Ordóñez Robayo.
ARTISTAS: Alejandro Arango, Marrano de Barro (Pablo
Correa, Mabel Novoa, Taira Rueda), Jaime Iregui,
Alejandro Mancera, Ingrid Salcedo.



LA CLASE, OBRERA Y LOS BARRIOS, UNIDOS



Vista general de la exposición
barrios del mundo uníos.

LA CLASE, OBRERA. LOS BARRIOS, UNIDOS. Marrano de Barro
(Mabel Novoa, Taira Rueda, Pablo Correa). Serigrafía
(70x50 cms c/u) y pintura sobre lienzo (160x70 cms).





SERIE ICT. Alejandro Arango García. Collage digital
(70x47cms c/u) y fotografía (60x22cms c/u).



SERIE ICT. Alejandro Arango García. Collage digital
(70x47cms c/u) y fotografía (60x22cms c/u).



SERIE LA 65. Jaime Iregui. Fotografía digital,
dimensiones variables.



LA CLASE, OBRERA. LOS BARRIOS, UNIDOS. Marrano de Barro
(Mabel Novoa, Taira Rueda, Pablo Correa). Serigrafía
(70x50 cms c/u).



SERIE SATÉLITES. Alejandro Mancera Obando.
Fotografía digital, 33x60cms c/u.



PREDOMINANTEMENTE OBRERO. Ingrid Salcedo.
Instalación escultórica, dimensiones variables.



PREDOMINANTEMENTE OBRERO. Ingrid Salcedo.
Instalación escultórica, dimensiones variables.



...los pintores, en cambio, comen- zaron a instalarse en el barrio. Sobre todo porque era barato, pero también atraídos por la leyenda de aquel que había pintado el autorretrato más radical de los últimos años. Después llegaron los arquitectos y después algunas familias que compraron algunas familias que compraron

casas remodeladas

y reconvertidas. Después aparecieron las tiendas de ropa, los talleres teatrales, hasta restaurantes alternativos, hasta convertirse en uno de los barrios más engañosamente baratos y a la moda...

[...] primero hay idealistas románticos; después que atraen artistas; después vienen los banqueros que compran los cuadros y quieren vivir donde los artistas. Cuando los banqueros llaman a los arquitectos, empieza el desastre.

Litopías sociales

Epidiot

Roberto Bolaño
2004

Harold Szeemann
1961

¡SIGA QUE SÍ HAY!

INMERSIÓN EN BARRIOS UNIDOS

CURADURÍA: Colectivo La Ñapa – Nathalie Libos,
María Roda, Jesús David Sierra y Daniel Valencia

ARTISTAS: Colectivo Noctiluca, Villamil & Villamil,
Juliana Toledo, Rafael Díaz, Luisa Naranjo.



Está puesta la mesa, los comensales se sientan. Los dientes se preparan para moler y los músculos de la mandíbula se estiran para la tarea que comienza. Habrá francachela, habrá comilona. Se les hace agua la boca, les rugen las tripas, ah bueno d'eso pa comer con d'esto. *¿Será que podemos ir picando algo?* Ya llegó el domicilio. *¿Tendrá picantico?* Están reunidos, rodeando la comida. Tiene buena pinta, huele bueno.

¡Felicitaciones al chef!

“Durante la cena, Jesús tomó el pan, lo bendijo a Dios, lo partió y se lo dio a sus discípulos, diciendo: Tomad, comed: esto es mi cuerpo.” (Mateo 26: 26)



La Última Cena. Gráficas Molinari

Casas y locales están adornados con imágenes que nos acompañan, una de estas es la omnipresente última cena. Ya sea enmarcada en el comedor o pasillo, como medalla escondida en el borde de la puerta o pegada en una ventana, la imagen sirve para asustar al amigo de lo ajeno y hacer que vea el milagro de una reunión en una casa vacía. Además de representar el momento fundacional de la liturgia cristiana y el beso delator de Judas, esta es usada como amuleto de protección para el hogar porque representa dónde se come y

habita. La imagen de una cena es escogida por la gente para proteger su casa, precisamente por el poder del alimento y del momento de la comida, donde se manifiestan relaciones que van más allá de su función de nutrir.



La Cena. Gráficas Molinari

Hermanos, estamos aquí reunidos para celebrar que no importa si le gusta echarle ajo o cebolla al arroz, si es de los que mezcla el seco con la sopa y la carne molida con los frisoles. ¿Le gusta más la servilleta de tela en las piernas o limpiarse el brillo grasoso de los labios con el dorso de la mano? Cada quien tiene sus costumbres al preparar la comida y servirla. La mesa es el escenario donde nos vemos los unos a los otros, en donde realmente somos lo que

comemos y se manifiestan las relaciones que hay detrás de los alimentos. Es el espacio definido de reunión y comunión.

La mesa es un campo de batalla, un lugar donde marcamos los ritmos del día a día y las fechas especiales. Ahí salen a flote las diferencias entre la baja y la alta cultura, lo barato y lo caro. ¿Cuál es la diferencia entre celebrar con un tamal, una lechona, una changua o ir a un restaurante refinado donde se chapalea con la boca al intentar pronunciar lo que se va a comer porque la carta está en otro idioma? Lo que comemos y dónde comemos dice mucho de nosotros, nos muestra las dualidades y tensiones que habitamos, y que hacen parte de un espectro cultural que muta constantemente. Corrientazos, panaderías de barrio, chazas y restaurantes elegantes, integran nuestra identidad variopinta y nos hace cuestionar qué consideramos como *tradicional*. ¿Qué ingredientes, alimentos, preparaciones y comidas son en realidad las que llamamos tradicionales? Probablemente hay muchos elementos externos que se integran al entramado cultural y se convierten en elementos que invitan a las personas a reunirse y apropiárselos a lo largo de la historia.



A friend in need, Cassius Marcellus Coolidge,
óleo sobre lienzo, 1903

Se ponen las cartas sobre la mesa. Desayuno, medias nueves, almuerzo, onces, el algo y la cena son momentos que invitan a la conversa y a la disputa. Por eso dicen que el que come solo muere solo, porque no hay nada más rico que comer acompañado. Alimentar a alguien es un acto de cariño y una muestra de confianza. *Cocinar juntitos, ¡ay como antes!* Entra el chisme en escena, el “no te me imaginas lo que me pasó” o “fíjate que a *peranito* le pasó esto con *fulanito*”. Comer con el otro es estar presente en su digestión, oír cómo rugen las tripas, si le cayó bien o mal, sentir algún peo silencioso pero mortal que impregna el ambiente. Es el momento en el que se manifiesta todo el

espectro de las relaciones: lo incómodo, la confianza, el coqueteo, la pelea, el “necesitamos hablar, ¿dónde nos vemos?” Hacer de tripas corazón. Se le entra a alguien por el estómago, *detalles que enamoran y a la larga emboban*. Se sienten mariposas en la barriga. Así uno se traga y se come a otra persona. *Vamos a hacer el delicioso*, que te tengo en la mira para con papas y ají.

¡Buen provecho!



Gráficas Molinari

El alimento nos da energía, la meta la pones tú. Comer es lo primero, es el impulso y la necesidad de sobrevivir a toda costa. La boca busca la teta y el que no llora no mama. El acto de alimentarse no es solo ingerir un alimento, también es relacionarse

con otras entidades no humanas con las que se habita un mundo común. Es un ciclo constante en el que se manifiestan los vínculos que nos unen, dejando de lado los aparentes límites que nos separan. El individuo y su idea de *cusumbo-solo* es un espejismo: siempre se está inmerso en un devenir colectivo. Alimentarse es entonces entrar en diálogo, reconocerse en el otro.

¿Sabe ahorita dónde está parado? ¿Sabe qué lo rodea? ¿Qué había antes donde ahora descansan sus pies y por qué come lo que come? Alimentarse no es solo ir a la tienda y comprar la fruta o el aguacate que falta pal almuerzo. ¿Al fin de dónde viene la leche, del supermercado o de la vaca? ¿Qué fue primero, el huevo o la gallina? Hay una distancia, como si estuviéramos peleados con el campo. La industria y el mercado invisibilizan los procesos de producción, los maquillan y nos los presentan a través de *jingles* y propagandas con celebridades. ¡El mejor sabor lo pone Ricostilla! ¡La Fina, la margarina, la preferida en la mesa y cocina!

Hombre: ¿Qué tal este gringo, ah? Ahora dizque pidiendo panela. ¿Y de dónde la vamos a sacar?

Mujer: ¡Con el nuevo *Boka Sabor a Panela Limón* lo vamos a solucionar!

Narrador: El nuevo *Boka Sabor a Panela y Limón* te trae el dulcecito sabor de la panela con el acidito sabor del limón.

Gringo: ¡Yio lo reconozcou, puro sabor a Panela de Colombia!**(1)**

¿Dónde quedan entonces las mañas familiares, la receta de la abuela, la hoja de bijao del tamal y la de plátano para cubrir el arroz, los frisoles con guatila y ese guisito casero que le da sabor, tumbao', perrenque a todo lo que toca esa cuchara de palo? Nuestro paladar gustativo se va reduciendo, se pierden tradiciones e incorporamos mañas de lo instantáneo en el afán de la ciudad. Estamos rodeados de conservantes, enlatados y comida procesada. Tenemos los ojos vendados, es la tierra la que nos dota de todos estos dones. Antes nos alimentábamos de este suelo, ahora caminamos sobre él.

“Ponte a pensar
Ay que bonito que era todo aquí
Nos bañábamos en oro
Y sembrábamos maíz”**(2)**

(1) Propaganda Boka Panela Limón 2022. Boka es una marca de refrescos en polvo, reconocida por las amas de casa por su sabor dulcecito y delicioso.

(2) La pipa de la paz. Aterciopelados. 1996.

¿Se ha preguntado por qué en Colombia se consume más maíz importado que el producido localmente? Hay más variedad en el maíz nativo: los hay duros, blanditos, de colores bien variaditos, pálidos, negritos... mejor dicho, hay de todos los tamaños y para todos los gustos. Conseguir esta variedad en el supermercado, la tienda de la esquina e incluso en la plaza de mercado es jodido, no nos digamos mentiras. Esto justamente es el fruto de darle la espalda a lo que da la tierrita, a darle el espacio de las repisas a esos productos interoceánicos que, por la precariedad económica y su competencia con los locales, son los primeros que llegan a su alacena.

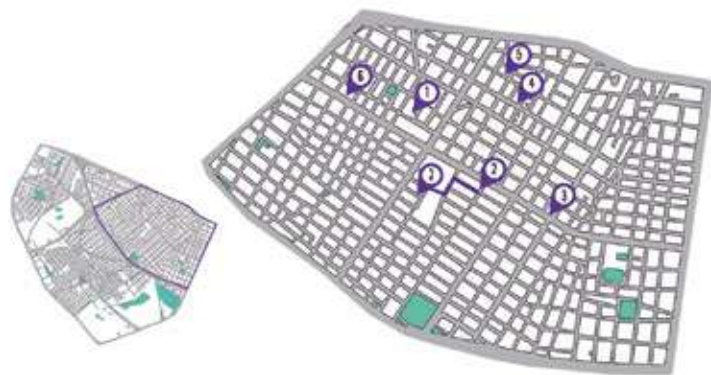
Somos un producto cultural que se compone de diferentes elementos debido a la influencia de contenidos extranjeros y a la migración que ha habido de distintas regiones a Bogotá en búsqueda de mejores oportunidades, escapando de la violencia y el abandono estatal. El vecino puede ser costeño, guajiro, llanero, paisa, pastuso, italiano, japonés o de familia cachaca de los de toa' la vida, ¡carachas! Este salpicón de culturas e identidades es lo que nos compone. Dejémonos de diferencias culas y veamos al otro como un igual. Mira la esencia, no las apariencias. Eventualmente queda a un lado

la discusión sobre si la arepa es venezolana o colombiana. Al final la arepa es de todos, el pan de todos, sea todo para todos.

Lo invitamos a quedarse pasmado frente al plato que pida para el almuerzo o desayuno, échele cabeza y corazón a lo que se come. Nos hace falta reconocer que somos lo que comemos y todas las relaciones que están detrás. Vaya a donde el vecino y le pide un buñuelito para alegrarse la tarde. *Barriga llena, corazón contento.* Puede optar por un mango de postre, un tamarindo o un meregón bien potecudo, pero ojo lo menea mucho que le llegan solo boronas. *Tomémonos un tinto, seamos amigos.* Usted hace parte del otro y todos hacemos parte de un todo. Deje la pena de lado y cómase algo. No sólo de pan vive el hombre, pero algo es algo, peor es nada.



INTERVENCIONES



2. Matas del Pavimento

Colectivo Noctiluca

Calle 71B-Cra.27B / calle 70-Cra.26

3. Plaza distrital de mercado 7 de agosto

Villamil & Villamil

Carrera 24 # 66-46

4. Restaurante pescadería El Chocoano

Juliana Toledo

Carrera 19 # 70A-16

5. Pan de dios de la 71, desayunos y cafetería

Rafael Díaz

Calle 71 # 17-96

6. Club de Tejo la 76, tejo y piqueteadero

Luisa Naranjo H

Carrera 24 # 76-56

¡SIGA QUE SÍ HAY! es un proyecto curatorial del Colectivo La Ñapa que plantea un recorrido por intervenciones artísticas realizadas en distintos espacios gastronómicos de la localidad Barrios Unidos. El proyecto parte de los intereses de tres artistas y dos colectivos en torno a sus relaciones con la localidad y diferentes aspectos de la gastronomía. De esta manera, el recorrido invita al público a preguntarse por lo tradicional, el acceso a la comida, las relaciones del ser humano con el territorio y las plantas, las dinámicas económicas detrás de los alimentos y el imaginario visual de cómo se publicita la comida.



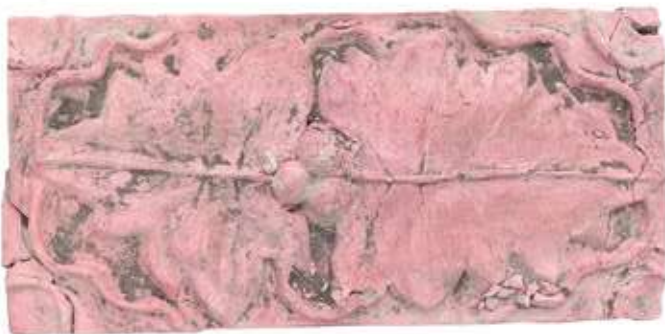
COLECTIVO NOCTILUCA

Isabela Izquierdo y Eduardo Merino

Recorrido de la Calle 71B con Carrera 27B
a la Calle 70 con Carrera 26

Matas del pavimento

La mayoría de los alimentos que se consumen provienen de seres con los que se ha compartido durante siglos. Muchas de esas especies co-evolucionan a las condiciones que el ser humano ha construido. Las ciudades no son la excepción: entre las grietas, los jardines, los parques y el pavimento brotan muchas



MATAS DEL PAVIMENTO. Colectivo Noctiluca, 2022.

Arcilla y cemento, dimensiones variables.

plantas que se consideran como “malezas”, pero que en otros tiempos sirvieron de alimento.

Desde el volador diénte de león, hasta el antiquísimo breve, los caminos humanos se pueblan de aquellos seres que se han valido de la ventaja de alimentar para diseminarse. Ser “gastronómicos” es para las matas la oportunidad del viaje y del asentamiento, así sea en medio de los apretados y grises espacios ciudadanos.

Buscando esas especies que pueblan nuestra comunidad urbana, el Colectivo Noctiluca plantea pequeñas intervenciones por las zonas residenciales del barrio Alcázares, en donde se encuentran desde árboles como el sauco, hasta pequeñas plantas fructíferas como las fresas silvestres. Estas especies son señaladas con baldosas creadas al estilo art decó, insertadas en el espacio público en lugares vacíos de las calles, las paredes o huecos en los andenes. De esa manera identifican y evidencian la presencia de estos seres/maleza que reclaman su espacio y suelen pasar desapercibidas en el afanoso día a día de la inclemente ciudad que las suele pisotear.

VILLAMIL & VILLAMIL

Felipe Villamil y Sebastián Villamil

Plaza Distrital de Mercado 7 de Agosto

Carrera 24 # 66-46

La instalación creada por el colectivo Villamil & Villamil surge de una investigación en torno a la estandarización del mercado a partir del surgimiento de los supermercados y almacenes de cadena. Estas plataformas se disputan la clientela con las tiendas de barrio y las plazas de mercado al ofrecer precios más baratos dentro de una competencia invasiva.

La intervención consiste en una aglomeración de autoadhesivos en la entrada principal de la Plaza Distrital de Mercado 7 de Agosto, con el propósito de llamar la atención de los transeúntes y atraer nuevas visitas a la plaza al apropiarse del lenguaje visual que es utilizado por los almacenes de cadena. Así, la intervención invita al público a salirse de las dinámicas frías y asépticas de los supermercados, volver a la calidez y al cariño de hablarle al vecino, y ver de manera más evidente los procesos de tránsito de los alimentos del campo a la ciudad.



PROMO. Villamil & Villamil, 2022. Vinilo adhesivo, dimensiones variables.



MENAJE. Juliana Toledo, 2022. Mixta, variables.

JULIANA TOLEDO

Restaurante y Pescadería El Chocoano
Carrera 19 # 70A-16

Esta intervención plantea una conversación entre la migración y lo típico. Al ser Bogotá una ciudad donde llegan miles de personas del norte del pacífico y del resto del país a diario, lo típico pasa a ser una cultura adyacente y no algo propio de una región, ciudad o país. El restaurante de Feliciano: El Chocoano, resalta como una isla en medio de un ambiente industrial. Las palmeras que pintó en todo su local, hablan por él como símbolos que exteriorizan su origen, su familia y la biodiversidad incorporada a su cocina.

Juliana incorpora elementos existentes de la cocina del restaurante y los introduce como objetos simbólicos que permiten narrar la historia del negocio y el origen de las personas que lo conforman. Así mismo, genera reflexiones en torno a situaciones similares en donde los individuos mantienen su identidad regional a través de prácticas gastronómicas.

RAFAEL DÍAZ

Pan de Dios de la 71, Desayunos y Cafetería
Calle 71 # 17-96

Pan Para Todas propone un juego semiótico con distintos niveles de lectura entre los objetos producidos, el material del cual están hechos, su forma y el lugar de instalación. Se trata de una serie de panes con la forma de un brazo con el puño cerrado (saludo relacionado con la solidaridad, fuerza y resistencia) instalados en una panadería que el artista visita regularmente, pues en este mismo edificio se encuentra su taller. Estos están acompañados de un letrero que dice “PAN PARA TODAS” en un guiño al segundo capítulo del libro La conquista del pan de Piotr Kropotkin.

¿Somos lo que comemos o por lo que luchamos?



PAN PARA TODAS. Rafael Díaz, 2022. Pan y cartel, dimensiones variables.



UNIÓN SINDICAL POLLERA (USP). Luisa Naranjo H, 2022. Acrílico sobre tela de mantel, seis pinturas de diferentes medidas.

LUISA NARANJO H.

Club de Tejo La 76, Tejo y Piqueteadero
Carrera 24 # 76-56

La obra Unión Sindical Pollera (USP) surge de la recolección de imágenes de avisos de pollerías en la localidad de Barrios Unidos. Su búsqueda se asemeja al oficio de un etnógrafo que observa, escoge y clasifica. Las imágenes seleccionadas tienen en común una apariencia precaria, naive y jocosa. Pollos ejerciendo roles, actitudes, gestos y poses humanas. Pollos que se ofrecen a sí mismos para ser consumidos y que a su vez representan a animales y a humanos sin distinción. Habitan un ambiente visual, inmersos en un contexto callejero, informal, y su representación es única, particular.

¿Qué pasaría si los animales protestaran? Las pancartas, semejantes a las de las manifestaciones políticas, remiten a esa dualidad de la representación de lo humano-animal. Imaginar a un sindicato de pollos podría ser tan similar al recurso que los humanos utilizan para reclamar sus derechos.



013



AGUILA



El **EQUIPO TRANSHISTOR(IA)** es integrado por María Sol Irene Barón Pino y Camilo Ordóñez Robayo. Colectivo fundado en 2008, dedicado a la investigación en historia del arte y cultura visual. Sus proyectos usualmente conducen a la realización de curadurías, publicaciones y museografía artística. Barón es profesora de planta del Departamento de Artes Visuales, Pontificia Universidad Javeriana. Ordóñez es profesor de planta de la Facultad de Artes-Asab, Universidad Distrital Francisco José de Caldas y es profesor cátedra de la Pontificia Universidad Javeriana.

El **COLECTIVO LA ÑAPA** se conformó a principios del 2019 con el interés de investigar desde una mirada artística las dinámicas de las plazas de mercado. Desde entonces, sus proyectos se han enfocado a investigar la cultura alimentaria tradicional colombiana desde una perspectiva contemporánea, así como de los ejercicios de memoria en torno a la congregación y el alimento. A partir de esto han realizado exposiciones, publicaciones y curadurías en las se integran diferentes disciplinas. Actualmente está conformado por Nathalie Libos, Daniel Valencia y Jesús David Sierra.

Agradecimientos

Equipo TRansHisTor(ia)–María Sol Barón Pino y Camilo Ordóñez Robayo.

Alejandro Arango, Marrano de Barro (Pablo Correa, Mabel Novoa, Taira Rueda), Jaime Ireguí, Alejandro Mancera, Ingrid Salcedo. Lina Alba, Felipe Tribín. Diego García, Andrés Leonardo Mancera Obando, Mónica Andrea Sarmiento.

Colectivo La Ñapa–Nathalie Libos, María Roda, Jesús David Sierra, Daniel Valencia. Rafael Díaz, Luisa Naranjo, Colectivo Noctiluca (Isabela Izquierdo, Eduardo Merino), Juliana Toledo, Villamil & Villamil (Sebastián y Felipe Villamil). Feliciano Becerra y al Restaurante El Chocoano; Olga Lizarazo y la panadería Pan de Dios de la 71; Milena Avendaño, Milena Olivella, Instituto para la Economía Social–IPES y a la Plaza Distrital de Mercado 7 de Agosto; Mireya Rivera y al Club de Tejo de la 76; Julián Castro, Carlos Fandino y a su Chiva “La Carnavallera”. Alexander Álvarez, Michael Guzmán, Leonardo Rubio. Fredy González Guzmán, Yohana Rentería.

Taller Agosto–Eduardo Arias, María Jimena Sánchez. Lithocopias–Derly Archila.

Angélica Carrizosa, Angélica Fonseca, Alcaldía Local de Barrios Unidos, Instituto Distrital de las Artes–Idartes.



TERCER ESPACIO



PLURAL



ALCALDÍA LOCAL DE
BARRIOS UNIDOS

