LA COORDINACIÓN DEL GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL – PCI DEL MINISTERIO DE CULTURA

CERTIFICA QUE

CORPORACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE LAS REGIONES –COINDERE, identificado con **NIT** No. **901233617**, cumplió a satisfacción técnica, administrativa, financiera y jurídicamente con el objeto y las obligaciones del contrato de **SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA No. 3969/2021**, en la forma y oportunidad pactadas.

En caso que se haya generado un pago anterior en virtud del contrato, CERTIFICO que el informe de ejecución correspondiente a dicho periodo se encuentra publicado en SECOP II.(1)

Por lo anterior, se genera registro de reevaluación al proveedor donde autoriza cancelar la suma de **$ 27.111.111,00 "VEINTISIETE MILLONES CIENTO ONCE MIL CIENTO ONCE PESOS M/Cte.";** correspondientes al **Segundo Pago** y tras previa verificación del cumplimiento de sus obligaciones con los sistemas de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos profesionales) y parafiscales.

Afecta los siguientes usos presupuestales:

No. COMPROMISO	RUBRO	USO	VALOR
657621	C-3302-1603-10-0-3302008-02	A-02-02-02-008-003-01-1	$27.111.111,00
T O T A L			**$27.111.111,00**

Se expide en Bogotá, D.C. a los 02 días del mes de diciembre de 2021

ANA MARÍA GARCÍA LÓPEZ
Coordinador GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL – PCI
Supervisor

(1) Solo aplica para contratos que están publicados en SECOP II

MINISTERIO DE CULTURA
INFORME DE ACTIVIDADES

CONTRATO No.: 3969 de 2021

PERIODO DEL INFORME: 20 de julio de 2021 al 15 de noviembre de 2021

VIGENCIA DEL CONTRATO: 30 de junio de 2021 al 15 de diciembre de 2021

CONTRATISTA: CORPORACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE LAS REGIONES –COINDERE

OBJETO: *CONTRATAR LOS SERVICIOS PARA EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE LA CARACTERIZACIÓN DE BEBIDAS TRADICIONALES, PREPARACIONES, UTENSILIOS Y PRÁCTICAS CULINARIAS DE COLOMBIA COMO INSUMO PARA LA ELABORACIÓN DE LOS LINEAMIENTOS Y REGLAMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA COCINAS Y BEBIDAS TRADICIONALES ESTABLECIDO EN EL PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2018-2022 PACTO X POR LA PROTECCIÓN Y PROMOCIÓN DE NUESTRA CULTURA Y DESARROLLO DE LA ECONOMÍA NARANJA. LÍNEA A: TODOS SOMOS CULTURA: LA ESENCIA DE UN PAÍS QUE SE TRANSFORMA DESDE LOS TERRITORIOS. OBJETIVO 2: PROTEGER Y SALVAGUARDAR LA MEMORIA Y PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN Y LA ACCIÓN. ACCIÓN: ELABORACIÓN DE LOS LINEAMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA HIGIENE Y MANEJO DE COCINA TRADICIONAL Y ARTESANAL DE COLOMBIA, A PARTIR DE LA ARTICULACIÓN DE LOS MINISTERIO DE CULTURA Y DE SALUD CON EL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS (INVIMA)*

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES ESPECÍFICAS PARA EL PERIODO EN MENCIÓN

Para el cumplimiento del objeto del contrato desarrolle las siguientes actividades acorde con el contrato en mención:

No.	Tipo	Obligación	Actividad	Porcentaje Avance	Soporte
1		1. Elaborar conjuntamente con el Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial la planeación operativa y cronograma requerido para la realización de las actividades previstas en el convenio, para aprobación del Ministerio de Cultura a los 15 días de suscripción.	En la primera entrega se realizó la planeación operativa y el cronograma de actividades.	100%	
2		2. Presentar las hojas de vida de los profesionales a conformar el equipo humano de trabajo requeridos para la ejecución del convenio con sus respectivos soportes al supervisor del convenio dentro de los términos establecidos para tal efecto.	En la primera entrega se realizó la socialización, aprobación y entrega de las hojas de vida con soportes al supervisor.	100%	
3		3. Adelantar la revisión de los documentos de orientación y demás herramientas conceptuales y metodológicas entregadas por el Ministerio de Cultura como insumo para el desarrollo de las acciones que permitan el cumplimiento del objeto y obligaciones contractuales.	De parte del equipo del Ministerio de Cultura se realizó la entrega de los documentos necesarios que permitieron la orientación, se realiza la revisión de estos documentos, como también archivos alternos a estos, para profundizar en dichos temas y tener claridad en el desarrollo del contrato y elaboración de los productos a entregar.	100%	
4		4. Presentar al Ministerio de Cultural el diseño de la metodología para la caracterización de las bebidas tradicionales, preparaciones, utensilios y prácticas culinarias de Colombia teniendo en cuenta las directrices del Ministerio de Cultura.	En la primera entrega se realizó el diseño metodológico donde se socializó y aprobó como se llevaría a cabo la caracterización de las bebidas tradicionales, preparaciones, utensilios y prácticas culinarias de Colombia, con la supervisión del Ministerio de Cultura.	100%	

Fecha de Entrega: 02/12/2021

5		5. Implementar la metodología diseñada y aprobada por el Ministerio de Cultural para la realización de la caracterización de las bebidas tradicionales, preparaciones, utensilios y prácticas culinarias de Colombia teniendo en cuenta las directrices del Ministerio de Cultura.	Durante la ejecución del contrato se implementó la metodología aprobada por el Ministerio.	100%	
6		6. Realizar análisis fisicoquímico y microbiológico de al menos dos productos del sistema alimentario con el fin de dar cuenta si hacen daño o no al ser utilizados o consumidos: 2 utensilios (Ej: cuchara de palo y olla de barro); 2 envoltorios (Ej: hoja de bijao y hoja de maíz); 2 bebidas tradicionales: Chicha y Ron Bushy); 2 preparaciones tradicionales: (Ej arepa de maíz cariaco y tamal de piangua).	Se realizaron los análisis tal cual como corresponde de la siguiente manera: Análisis fisicoquímicos: Bolegancho, Chicha y Bushy Ron. Análisis Microbiológicos y fisicoquímicos: Encocado de pescado, Jujú y Arepa de maíz cariaco. Análisis microbiológico: Hoja de platano, Hoja de Bijao, Hoja de mazorca, Olla de barro, Cuchara de palo y Totumo. En este momento se hace entrega de los resultados del Bolegancho y Arepa de Maíz cariaco. Se encuentra en el laboratorio: Chicha, Encocado de pescado y Jujú. Los emboltorio y los utensilios.	100%	LABORATORIO 1, LABORATORIO 2, LABORATORIO 3, LABORATORIO 4, LABORATORIO 5
7		7. En caso de realizar encuentros con comunidad, deben ser en cumplimiento de las normas del Gobierno Nacional en relación con la prevención del contagio del COVID-19 vigentes al momento del encuentro previsto. Se podrán contemplar acciones que no impliquen encuentros presenciales, desplazamientos o exposición de la comunidad a riesgos.	Se realizaron encuentros virtuales y presenciales con todas las comunidades, a nivel presencial se realizó encuentro con los siguientes elementos: Chicha Bush Ron Arepa de Maíz Cariaco Jujú Totumo Olla de barro Cuchara de palo Encocado de pescado	100%	ACTA No 1, ACTA No 2, ACTA No 3, ACTA No 4, ACTA No 5, ACTA No 6, ACTA No 7, ACTA No 8, ACTA No 9, SOPORTE VIAJE
8		8. Para el desarrollo de las actividades, debe disponer de los insumos y suministros de papelería, materiales, equipos, normas de bioseguridad y demás elementos necesarios para la realización de las actividades propias del convenio.	Se dispone los insumos de papelería, materiales, equipo y normas de bioseguridad en la realización de las actividades propias del convenio.	100%	
9		9. Para cualquier actividad en la que se suministren alimentos, debe disponer de alimentación propia de la región, buscando apoyar la economía local teniendo en cuenta la seguridad y soberanía alimentaria de los participantes.	En las visitas que se realizaron en campo las y los cocineros tradicionales disponían de los alimentos propios de la región, apoyando de esta manera la economía local.	100%	https://drive.google.com/file/d/1fCylWzGu10jE3_fgw6OivPOb3Qe6BjOn/view
10		10. Generar los espacios adecuados y pertinentes con la comunidad priorizada, para el desarrollo de los procesos, de acuerdo con los componentes del convenio y garantizando el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad establecidos por el Gobierno Nacional.	Se generan espacio a través de la aplicación Meet, donde permite el desarrollo óptimo de los objetivos propuestos.	100%	
11		11. Adelantar de conformidad con las especificaciones técnicas del grupo de prensa y de PCI del Ministerio de Cultura, el registro audiovisual y fotográfico que dé cuenta de la memoria de las diferentes actividades desarrolladas en el marco del convenio, cuando ello aplique y cumpliendo con los establecido por las autoridades de salud para la prevención del contagio del COVID-19.	En el primer corte se envió al área de prensa los soportes para aprobación de las piezas publicitarias.	100%	
12		12. Durante la implementación del proyecto se recomienda realizar articulación con entidades y/o organizaciones que ya se encuentren en territorio y que se permita acceder a las comunidades.	En la ejecución del proyecto se llevaron a cabo la articulación con líderes, lideresas y/o entidades que nos permitiera acercamiento a la comunidad.	100%	

13		13. Aceptar las recomendaciones técnicas y financieras que formule el Comité Operativo o el Supervisor del Convenio que beneficien la ejecución del convenio y hagan eficiente la inversión de los recursos.	Se aceptaron y modificaron las recomendaciones técnicas y financieras para el óptimo desarrollo del proceso.	100%	
14		14. Dar estricto cumplimiento al cronograma de actividades aprobado por el Ministerio de Cultura, salvo cuando se presenten circunstancias de fuerza mayor debidamente comprobadas.	Se presento el cronograma de trabajo al Ministerio con lo cual se ha cumplido o enviado con anterioridad la modificación de los mismos para el desarrollo optimo.	100%	
15		16. Entregar los siguientes productos: • Diseño de metodología realización de la caracterización de las bebidas tradicionales, preparaciones, utensilios y prácticas culinarias de Colombia teniendo en cuenta las directrices del Ministerio de Cultura. • Caracterización de las bebidas tradicionales, preparaciones, utensilios y prácticas culinarias de Colombia a partir de la metodología aprobada por el Ministerio de Cultura. • Base de datos de los portadores de cocinas y bebidas tradicionales contactados para la caracterización que incluya: Nombre completo, departamento, municipio, corregimiento (si habita en un corregimiento), saber y/o práctica asociada a la cultura culinaria a caracterizar (Bebidas tradicionales, productor, cocinero-a, artesano de utensilios, vendedor). • Registro fotográfico y dado el caso de entrevistas en audio o video. • Autorizaciones de la para la realización de entrevistas y registro fotográfico • Informe técnico que dé cuenta: Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de las bebidas, preparaciones, utensilios y prácticas culinarias tradicionales de Colombia en relación con la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, contemplando los resultados del análisis fisicoquímico y microbiológico de al menos dos productos del sistema alimentario con el fin de dar cuenta si hacen daño o no al ser utilizados o consumidos: 2 utensilios (Ej: cuchara de palo y olla de barro); 2 envoltorios (Ej: hoja de bijao y hoja de maíz); 2 bebidas tradicionales: Chicha y Ron Bushy); 2 preparaciones tradicionales: (Ej arepa de maíz cariaco y tamal de piangua). • Documento recomendaciones para la elaboración de los lineamientos de buenas prácticas para la higiene y manejo de cocinas y bebidas tradicionales de Colombia.	Se adjunta los soportes necesarios en el registro de las actividades desarrolladas en cada obligación del presente contrato, de igual forma se adjunta como archivos adicionales.	100%	https://drive.google.com/file/d/1fCylWzGu10jE3_fgw6OivPOb3Qe6BjOn/view, INFORME DE AVANCES, ACTA No 1, ACTA No 2, ACTA No 3, ACTA No 4, ACTA No 5, ACTA No 6, ACTA No 7, ACTA No 8, ACTA No 9, INFORME ACTIVIDADES

ACTIVIDADES ADICIONALES

No.	Actividad

Cordial saludo,

En mi calidad de contratista me comprometo a publicar el presente informe y la certificación de cumplimiento en el SECOP II dentro de los 3 días hábiles siguientes a la aprobación del mismo.(1)



CORPORACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE LAS REGIONES –COINDERE
CONTRATISTA
NIT 901233617



Vo. Bo.: ANA MARÍA GARCÍA LÓPEZ
Coordinador GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL – PCI
Ministerio de Cultura
Supervisor

(1) Solo aplica para contratos que están publicados en SECOP II

COINDERE
Corporación Integral para el Desarrollo de las Regiones
NIT.901233617-2

CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES (PERSONAS JURÍDICAS COLOMBIANAS O EXTRANJERAS CON SUCURSAL EN COLOMBIA - ARTÍCULO 50 DE LA LEY 789 DE 2002)

Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, yo ANA GABRIELA PEREIRA TOLOZA identificada con cedula de ciudadanía Nº 1.067.593.945 de Valledupar, Representante Legal de la sociedad CORPORACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE LAS REGIONES - COINDERE identificada con NIT 901233617-2, debidamente inscrita en Cámara de Comercio de Valledupar, me permito certificar que la mencionada sociedad ha realizado los pagos legalmente exigibles correspondientes a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, correspondientes a las nóminas de los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de la propuesta, razón por la cual la referida sociedad se encuentra al día en el pago de aportes a seguridad social y aportes parafiscales.

Dado en Bogotá a los 20 días del mes de noviembre de 2021.



Representante Legal : ANA GABRIELA PEREIRA TOLOZA
C.C. : N°. 1.067.593.945 de VALLEDUPAR
CORPORACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DELAS REGIONES-COINDERE
NIT : 901.233.617-2

La cultura es de todos | Mincultura

COINDERE
Corporación Integral para el Desarrollo de las Regiones

CARACTERIZACIÓN DE BEBIDAS TRADICIONALES, PREPARACIONES, UTENSILIOS Y PRACTICAS CULINARIAS DE COLOMBIA

EL MINISTERIO DE CULTURA, en convenio con la Corporación Integral para el Desarrollo de las Regiones - COINDERE, y el apoyo del Ministerio de Salud y Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos (INVIMA), realizo el diseño e implementación de la caracterización de bebidas tradicionales, preparaciones, utensilios y practicas culinarias de Colombia, como insumo para la elaboración de los lineamientos y reglamentación de buenas prácticas de manufactura (BPM), para cocinas y bebidas tradicionales establecido en el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 Pacto X. Para lograrlo COINDERE, aplicó el método de investigación y aprendizaje colectivo, como lo es la IAP, en algunas regiones de Colombia, con el fin de caracterizar los siguientes elementos, **PREPARACIONES**: arepa de maíz cariaco (Manaure, Guajira) Encocado de pescado (Buenaventura, Valle del Cauca) Jujú (Choco, Quibdo); **BEBIDAS**: Bolegancho (Norte de Santander, Catatumbo), Chicha (Bogotá) y el Bushy Ron (Providencia, San Andrés); **ENVOLTORIOS**: Hoja de plátano (Barrancabermeja - Santander) Hoja de mazorca (Sincelejo - Sucre) Hoja de Bijao (Barrancabermeja - Santander); **UTENSILIOS**: Olla de barro (Chamba, Tolima) Cuchara de palo (Salamina - Caldas) Totumo.

Para este segundo informe se avanzó en la caracterización cualitativa de los siguientes elementos:

PREPARACIONES: Arepa de maíz cariaco (Manaure, Guajira) Encocado de pescado (Buenaventura, Valle del Cauca) Jujú (Choco, Quibdo);

BEBIDAS: Bolegancho (Norte de Santander, Catatumbo) y la Chicha (Bogotá).

ENVOLTORIOS: Hoja de plátano (Barrancabermeja - Santander) y Hoja de Bijao (Barrancabermeja - Santander);

UTENSILIOS: Olla de barro (Chamba, Tolima) y Cuchara de palo (Salamina - Caldas)



REGION PACÍFICA

La región Pacífica, corresponde a una de las seis regiones naturales en la que se encuentra dividido el territorio colombiano, la cual comprende los departamentos del **Choco, Valle del Cauca, Cauca, Nariño y una pequeña parte del departamento de Antioquia.** Zona de mayor biodiversidad y densidad pluviométrica del país, ubicada al occidente de Colombia, dividida en dos grandes zonas marcadas por el cabo corrientes. Limita al norte y al sur con los países vecinos de Panamá y Ecuador respectivamente, al oriente por la Cordillera Occidental de los andes colombianos y al occidente por el Océano Pacífico, nombre con el que se denomina la región como tal. Es una de las regiones más húmedas del país, a lo largo del año las precipitaciones son abundantes, las lluvias constantes y en grandes cantidades. En el departamento del Chocó se encuentra el municipio donde son registradas la mayor cantidad de lluvias al año en el país, Lloró, un lugar dedicado a la agricultura, la minería y la explotación forestal, cuenta con una gran variedad de quebradas y es considerada como una de las zonas más lluviosas del mundo.[1] Es de aclarar que en la Región del Pacifico, aunque se tiene en cuenta solo dos regiones como muestra de caracterización (Valle del Cauca con Buenaventura y Choco) las dos preparaciones se realizan en toda la Región del Pacifico.

El Valle del Cauca resulta de la unión de dos provincias las cuales son Cali y Buga; su nombre se deriva porque su llanura es atravesada por el Río que lleva su mismo nombre (Cauca); es una de las regiones más ricas y de mayor desarrollo de la República de Colombia. Está ubicado en el suroccidente del país y tiene costas sobre el Océano Pacifico, en una extensión de 200 kilómetros, donde se encuentra ubicado el puerto de Buenaventura, el más importante del país, por el inmenso movimiento de carga importación y exportación que por allí se registra; está cubierta de pastos naturales, ganadería y cultivos de caña de azúcar, plátano, arroz, algodón, cacao, maíz, forrajes, fríjol, etc. sí lo consideramos de sur a norte, aparece dividido en dos sectores: el de la izquierda o lado occidental; el oriental o banda derecha, es más ancho, anegadizo, más poblado y fértil. Su culinaria está influenciada por España debido a que sus primeros habitantes eran originarios de ese país; ellos, que fueron

[1]https://dcolombia.com/region-pacifica/subregiones-de-la-region-pacifica-de-colombia/

reconocidos terratenientes en la zona, son responsables de haber convertido a la región en un excelente territorio agrícola, así como también en uno de los lugares de Colombia con más prestigio en cuanto a gastronomía se refiere. Así mismo, se evidencia en la gran mayoría de sus platos los deliciosos aportes de la cultura afrocolombiana como consecuencia de la cercanía que tienen estas tierras con las costas; estas son las responsables de proporcionar a las cocinas, variedad de ingredientes fundamentales en las preparaciones que caracterizan al territorio. Entre sus comidas más representativas encontramos exóticas bebidas como el champús, un refresco elaborado con lulo, maíz, piña, panela, canela, clavos y hojas de naranjo; la lulada hecha con lulo machacado y azúcar; el cholado, una refrescante combinación de hielo triturado, frutas picadas, esencias y leche condensada; comidas como el pandebono, un panecillo de harina de yuca y queso; los panderos que son una especie de galleta seca y polvorosa; el pandeyuca, muy parecido al pandebono pero más tostado; las empanadas de cambray, que son una masa rellena con arracacha y dulce; la sopa de tortilla, un caldo con papa, sustancia de carne y tortillas de maíz; el sancocho de gallina con plátano, cimarrón, cilantro y yuca; las puerquitas o también denominadas marranitas que son preparadas con plátano verde triturado y trozos de cerdo tostado; arroz atollado, de consistencia húmeda e ingredientes como la longaniza, el cerdo y la papa amarilla; la cazuela de mariscos a base de leche de coco y el sensacional encocado de pescado.[2]

El Chocó, es un departamento con una gran diversidad ambiental, cultural, social, política y económica; es la región más rica en pescados de río, de mar, debido a sus abundantes recursos fluviales y por tener parte de mar de los dos océanos, donde viven una interesante variedad de peces; las costas de este departamento tienen las ensenadas y bahías más bellas de Colombia, dando abundancia en platos a base de pescado y mariscos que generalmente sus habitantes acompañan con ñame, yuca o plátano.[3]

[2]https://www.colombia.co/cultura-colombiana/gastronomia/cocina-vallecaucana-provocativa-y-seductora/
[3]https://elcampesino.co/gastronomia-chocoana-chuparse-los-dedos/

ENCOCADO DE PESCADO

(Buenaventura - Valle del Cauca)

El Encocado, es uno de los platos típicos más tradicionales de la región Pacífica. Según la **Sra. Elsy Valencia Rengifo y Gladys García Riasco (Cocineras Tradicionales)**, los encocados que ellos preparan no solamente son de pescado, sino que ellos los de la región del Pacífico hacen encocado de todo, ya que el coco que es la base de este plato y es abundante en esta región. Por ser esta una región poco ganadera y gran productora de cocoteros; aprovechan la abundancia de cocos para extraer la leche y así preparar toda clase de encocados salados y dulces. Nos cuenta que, desde sus conocimientos ancestrales, las familias de esta región aprovechan todo lo que produce el mangiar: mariscos, peces, patos, carne de monte y todo lo que el mar produce, nos recalca que uno de los encocados más exquisitos es el Encocado de Piangua.



Señora, Elsy Valencia Rengifo, cocinera tradicional, foto tomada por: Javier Viveros García

En su relato nos explica como extraían antiguamente la leche de coco y con un lenguaje tradicional inician "tapiando el coco", esto es partir el coco y con una concha de piangua lo raspan por dentro hasta sacar toda la pulpa del coco; luego amasan y exprimen el coco con las manos y luego con utensilios típicos de la región, ejemplo la **"Susunga" (colador de totumo)**, extraen toda la leche y es esta la que se utiliza para el encocado. La señora **Valery Sauritih** recuerda que para darle ese toque delicioso al encocado es muy importante hacerlo con las **"hierbas de azotea"**. Como algunos no teníamos idea que son las hierbas de azotea, la señora



Elsy muy amablemente nos explicó, que esta es una huerta de especias casera hecha en una canoa pequeña y montada sobre unos troncos para que quede alta y no las coman los animales domésticos. En esta canoa se colocan raíces de árboles, residuos de hojas secas y tierra y en ella siembran: cebolla de rama, chiyangua (o cilantro cimarrón), poleo, albahaca, hierbabuena, orégano, menta, tomillo, jengibre, verdolaga, salvia, amaranto, espíritu santo, llantén, ají dulce y muchas más.

Nos dice también que podemos ser generosos con las hierbas cuando las usemos en los encocados, pero con el único que hay que ser cuidadosos, es con el poleo porque es fuerte su sabor; también afirma que los peces y mariscos recién sacados del mar, junto con las hierbas de azotea y el fogón de leña intensifican los sabores de estas preparaciones.

JUJÚ (Chocó - Quibdó)



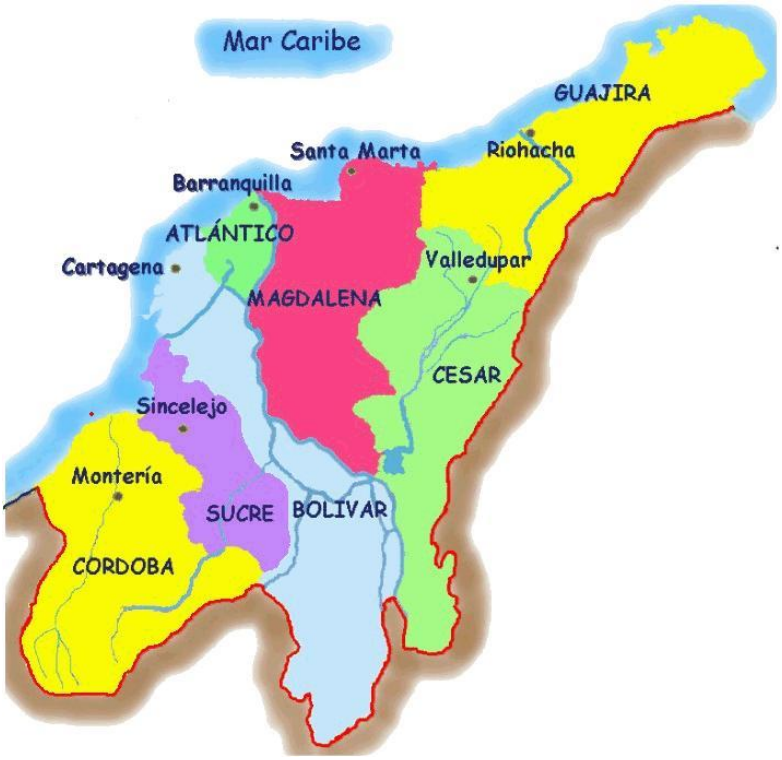
Sra. Elsy Valencia, cocinera tradicional.

Según la señora **Elsy Valencia Cocinera Tradicional de Mosquera, Nariño**, **el Jujú** son bolitas de plátano muy populares en la región del Pacífico; en Choco Jujú o Fufú y en el Cauca bala de plátano. Para hacer esta preparación es primordial el uso de una piedra, sobre la cual se macera el plátano verde cocinado y caliente, hasta obtener un puré, fino, suave y flexible que es convertido en bolitas.

El término **"Jujú"** significa **"machacar, golpear"**; es una técnica africana, según esta cultura se hace Jujú de plátano, yuca y papa; de hecho, le dicen Jujú a la carimañola. Esta actividad culinaria ancestral inició en el seno de las familias africanas, todos sus miembros se reunían alrededor del fogón y la piedra de machacar el plátano. Colocaban a cocinar los plátanos verdes en agua con sal, pasaban los plátanos cocinados y calientes a la persona que estuviera con la piedra lista para macerar los plátanos. Con el plátano macerado fino y suave se hacían las bolitas y se pasaban a cada miembro de la familia. Actualmente algunas cocineras tradicionales le añaden mantequilla o leche de coco, para darle cremosidad, consistencia y cuerpo al puré, también añaden queso, un sofrito u hogao o sobras de carne de preparaciones del almuerzo, para rellenar las bolitas. Estas bolitas se preparan para desayunar o en la tarde como refrigerio y siempre son de consumo diario. La piedra de macerar la sacaban del río, una piedra grande o caderona como dice la señora Elsy y otra mas pequeña con la que golpeaban el plátano. Esta piedra es el elemento indispensable que le añade ese toque diferente y autentico a las bolitas de plátano. Las nuevas generaciones

las siguen preparando con molino o picadora eléctrica y las fritan, pero nuestra cocinera Elsy dice que el sabor cambia y también el concepto culinario de Jujú. Estas bolitas se usan para acompañar cualquier plato del pacífico.

REGION CARIBE



Conformada por ocho departamentos: **Atlántico, Bolívar, Cesar, Córdoba, La Guajira, Magdalena, Sucre y Urabá antioqueño**. Los habitantes de la región Caribe tienen un acento distinto al de gran parte del resto del país, pareciéndose más incluso al de la vecina Venezuela. La región Caribe de Colombia se ubica en el área norte de este país, justo en el punto norte de América del Sur. Esta región es una de las más importantes de Colombia, gracias a su actividad económica y cultural. Las ciudades más importantes que conforman la región Caribe de Colombia son las siguientes: Soledad, Barranquilla, Cartagena de Indias, Valledupar, Riohacha, Santa Marta, Sincelejo y Montería, entre otras. En la parte gastronómica, la región se ha constituido como una de las que ofrece platillos más variados en el país, debido a que recibió herencias migratorias desde la época de la colonia.

Podría considerarse que el sancocho es el primer plato más famoso del Caribe, por su diversidad. Un sancocho puede ser de mariscos, abundantes por el mar, de chivo, de carne, tortuga, entre otros. Además, las arepas de maíz y otros productos fritos y horneados derivados del plátano y la yuca son sumamente importantes en la comida de los costeños.[4] Es de aclarar que en la Región del Caribe, aunque se tiene

[4] https://www.lifeder.com/caracteristicas-region-caribe-colombia/

en cuenta solo algunas regiones como muestra de caracterización esta preparación se realiza en toda la Región del Caribe.

Manaure, es un municipio del departamento de La Guajira, reconocido principalmente por encontrarse en este, las salinas marítimas más importantes del país. La cabecera urbana tiene el núcleo de población más grande del desierto de La Guajira. Manaure nació como un asentamiento nómada de indígenas. Los primeros indicios de habitantes de origen europeo y mestizo se remontan al año 1723 aproximadamente. De acuerdo a la tradición oral, Manaure debe su nombre al resplandor del Cacique Manaure, que legó su nombre a este sitio. Manaure posee un clima cálido tropical, refrescado por las brisas marinas del noreste; permanece todo el año con temperaturas que oscilan entre los 28 °C y los 38 °C. Debido a las altas temperaturas y a la intensidad de los vientos la evaporación es muy alta, los vientos del noreste ocasionan la época de mayor sequía, las lluvias son muy escasas y solo se presentan en los meses de mayo, junio, octubre y noviembre, las precipitaciones influida por la dirección y velocidad de los vientos son cortas y fuertes, llegando a caer en algunos lugares hasta 150 milímetros en un solo aguacero.[5]

Los sistemas lenticos (aguas estancadas) son una fuente importante de abastecimiento para las comunidades y sus diferentes labores domésticas, especialmente durante los periodos más secos. El pueblo Wayúu representa el grupo étnico más amplio del territorio (68% de la población) y conserva su lengua (wayuunaiki), tradiciones y costumbres. Su economía se basa en el pastoreo y en una combinación de actividades como la pesca, horticultura, caza, recolección y artesanías (tejidos y cerámica) y comercio.

Los wayuu, que viven en rancherías, el sitio de encuentro familiar para compartir, es alrededor de la cocina o un fogón de leña donde cocinan los alimentos, así, es como ellos han trasmitido de generación en generación la preparación de los alimentos. El maíz no sólo lo utilizan para hacer arepas, también preparan mazamorra y bollo de maíz. De esta forma se alimentan y sobreviven los indígenas wayuu ya que, al llegar a la ciudad, la vida se hace difícil para ellos. Este tipo de alimento ya no sólo hace parte de la cultura wayuu, sino que, hace parte de toda la cultura guajira.[6]

El ave más emblemática de la región es el cóndor, aunque allí habitan cientos de especies como tucanes verdes, colibríes, cacatúas, perdices, alondras, pavas, patos, grullas y cigüeñas

Otros animales que viven en esta zona colombiana son la ardilla, conejos silvestres, curíes, faras, zorros, venados, borugas, mono de noche, mono aullador, águila crestada, danta de paramo; animales salvajes como el jaguar, oso hormiguero, pecarí, tapir, puma, oso perezoso, armadillo, entre otras especies de ciervos y monos.

[6] https://ulianamolano.wixsite.com/somosloquecomemos/copia-de-pagina-de-ejemplo-1

Los ingredientes empleados para la preparación de las arepas de chichiguare son: maíz morado (llamado también maíz cariaco), queso costeño, leche, sal y azúcar. El maíz se remoja primero en agua, se muele crudo para obtener una harina fina que es la base de esta preparación. En algunas partes se vende al público la masa de maíz morado ya preparada. Desboronar el queso, agregar leche ligeramente tibia para formar la masa y espolvorear un punto de sal y un punto de azúcar. Es conveniente recordar que en su preparación original esta arepa no es dulce. Amasar concienzudamente y luego una vez la masa esté lista dar forma a las arepas. Pasar a un budare y en caso de no disponer de este artefacto de metal o arcilla es posible emplear un sartén. Allí se ponen unos cinco minutos para sellar las arepas por ambos lados. Luego, estas se llevan a la parrilla hasta dorar. Las arepas de Chichiguare son un plato principal caracterizado por su abundancia de fibra. Puede servirse tanto al desayuno como en la comida vespertina. Es posible acompañarla con guarapillo de café, de una chicha refrescante de maíz e incluso con chocolate.[7]

AREPA DE MAÍZ CARIACO O DE CHICHIGUARE

(Manaure - Guajira)

Es un alimento con profundas raíces indígenas; producto de un amasijo, moldeado y aplanado en las manos y asado en un budare o plancha para asar; característico de Manaure Guajira; es hecha con maíz cariaco o chichiguare; este maíz es morado, suave, con menos gluten y menos almidón que el maíz peto. El término Chichiguare significa fermento en el lenguaje wayuunaiki, según información suministrada por José Luis Cotes, Cocinero Tradicional y Zaida Cotes Cocinera Wayuu.

[7] https://revistaentornos.com/cocina-guajira-dominical-arepa-de-chichiguare/



Sra. Zaida Cotes, cocinera tradicional, fotografía tomada por la entidad COINDERE

Esta arepa se prepara con maíz cariaco, queso costeño, leche y sal. El maíz se remoja primero en agua tibia, se muele crudo para obtener una harina fina que es la base de esta preparación; se le desborona el queso, se añade la leche y la sal; se amasa vigorosamente, se forman las arepas, se colocan sobre hojas de almendro y luego se colocan en el budare, previamente calentado en carbón; se dejan 5 minutos o hasta que cuajen, se voltean y se dejan 5 minutos más, luego se pasan a la parrilla hasta dorar. Estas arepas se caracterizan por la abundancia de fibra natural del maíz; se sirven en el desayuno, en la cena o de refrigerio acompañada de guarapillo de café, chicha refrescante de maíz o chocolate.

REGION ANDINA



La región Andina es una de las 6 regiones colombianas, aunque no es la más grande de extensión, sí es la más poblada, al menos el 75% de los habitantes de Colombia se encuentran en esta región. Limita al norte con la región Caribe, al sur con Ecuador, al este con la región Orinoquía, al oeste con la región Pacífica, al noreste con Venezuela y al sureste con la región Amazónica.

Esta región, que tiene una extensión de 282.540 km², representa el 24% del territorio nacional, su clima es diverso debido a las diferentes alturas en las que se encuentra, con puntos mínimos sobre los 100 msnm y puntos tan altos que superan los 5.000 msnm. La región Andina tiene una gran variedad de ecosistemas, desde los ecosistemas más secos y fríos, hasta los ecosistemas cálidos y húmedos. El ave más emblemática de la región es el

cóndor, aunque allí habitan cientos de especies como tucanes verdes, colibríes, cacatúas, perdices, alondras, pavas, patos, grullas y cigüeñas

Otros animales que viven en esta zona colombiana son la ardilla, conejos silvestres, curíes, faras, zorros, venados, borugas, mono de noche, mono aullador, águila crestada, danta de paramo; animales salvajes como el jaguar, oso hormiguero, pecarí, tapir, puma, oso perezoso, armadillo, entre otras especies de ciervos y monos. En cuanto a la flora, abundan las palmeras de moriche, ceibas, peralejos o nanches, pino romerón y encenillos.[8]

En la Región Andina se encuentran platos típicos como la lechona y el tamal, mezcla de arroz con carne, pollo, cerdo y granos suaves envueltos en hojas de plátano. También masato, chicha, fritangas y los caldos, entre los que se destacan la changua o caldo de papa, el puchero santafereño, el ajiaco y otras especialidades como el cuchuco de espinazo de cerdo, preparaciones a base de pescado de río como el viudo de pescado, el puré de cubios con plátano maduro, el cocido de habas y la guatila, la torta de espinacas, dulces como el bocadillo veleño, el esponjado de curuba, el flan de leche, la cuajada con melao, los dulces de uchuvas y de papayuela, las coquetas y la torta de almojábana o flan muisca, fríjoles antioqueños, el sancocho antioqueño, el mondongo antioqueño, el hogao, el calentao, el pegao y las variedades de arepa: la arepa paisa tradicional, la arepa de maíz pelao, arepa de chócolo con quesito campesino, "ropa vieja", mute, preparaciones con carne oreada, sancocho de gallina, champús, cholado, lulada, arroz atollao, tamal valluno, marranitas, hojaldres, chancacas de Buenaventura, gelatinas, manjar blanco, sopa de tortillas, bizcocho hateño o cuaresmero, pandebono, pan de yuca, avena caleña, aborrajados, empanadas, chontaduro, pescados, mariscos y mamona o ternera a la llanera.[9]

Bogotá, antiguamente se llamaba Bacatá, nombre que significa campo de labranza (campo para sembrar) y era el nombre que le habían dado a este lugar los Muiscas y los Chibchas, pueblos indígenas que nacieron aquí; ellos construían sus casas con caña, barro y techo de paja y las agrupaban en aldeas pequeñitas, que quedaban muy lejos las unas de las otras; también tenían casas más grandes y especiales para sus jefes, un mercado y muchos lugares sagrados e importantes para la gente; tenían también un jefe llamado el Zipa, quien gobernaba la tierra de Bacatá.

A la llegada de los conquistadores, se calcula que había medio millón de indígenas Muiscas, que ocupaban las tierras altas y las faldas templadas entre el macizo de Sumapaz en el suroeste y el nevado del Cocuy en el noreste, en una extensión de

[8] https://encolombia.com/educacion-cultura/geografia-colombiana/colombia/region-andina/
[9] https://sites.google.com/site/comidastipicasdecolombia147/region-andina

unos 25.000 km2 que abarcan la altiplanicie de Bogotá, parte del actual departamento de Boyacá y una pequeña región de Santander. En esta zona, la población estaba organizada en dos federaciones, cada una bajo el mando de un jefe: la zona suroccidental era dominada por el Zipa, cuyo centro estaba en Bacatá, actual Bogotá; la zona nororiental constituía el dominio del Zaque, cuyo centro era la región de Hunza, actual Tunja. Los Muiscas, eminentemente agricultores, conformaron una población dispersa que ocupaba numerosas y pequeñas aldeas y caseríos; además, existían algunas tribus aisladas libres: la de Iraca o Sugamuxi, la de Tundama y la de Guanentá. La ocupación principal de sus habitantes era la agricultura complementada por la caza y la pesca. Sus principales cultivos fueron el maíz, del que hacían mediante un proceso de fermentación, la chicha, que era su bebida preferida. También cultivaban la papa, los fríjoles, las calabazas, los tomates, los cubios, la yuca, el tabaco, la arracacha, la batata, además diversas frutas y hortalizas. En el campo de la minería, la explotación de la sal y de las esmeraldas fue fundamental para su propio uso y para comerciar con otras tribus que les suministraban oro y algodón. [10]

Con la llegada de los españoles hubo una guerra en la tierra de Bacatá, donde murieron muchos indígenas incluyendo a sus gobernantes; después de su victoria los españoles, liderados por Gonzalo Jiménez de Quesada, decidieron transformar a la tierra de Bacatá con sus aldeas pequeñitas y lejanas en una ciudad más grande y diferente, más parecida a las ciudades de España (el lugar de donde venían) y así la empezaron a construir. Al principio solo había una villa pequeña con 12 casas hechas de paja y madera, y una capilla pequeña, que construyeron los indígenas; en esta capilla el sacerdote Fray Domingo de las Casas celebró la primera misa el 6 de agosto de 1538, día en que se fundó la ciudad de Santa Fe de Bacatá. Los españoles nombraron así a la ciudad para recordar el lugar donde Gonzalo Jiménez de Quesada había nacido, que se llama Santa Fe de Granada; pero como fue creciendo, su nombre cambió a Nuestra Señora de la Esperanza y después se llamó Bogotá.[11]

Catatumbo, está localizada en el nororiente del departamento de Norte de Santander y la conforman los municipios de Ocaña, El Carmen, Convención, Teorama, San Calixto, Hacarí, La Playa, El Tarra, Tibú y Sardinata. Es un territorio con una gran diversidad biológica y riqueza natural, atravesado por numerosos ríos, quebradas y caños. Alberga los resguardos Motilón-Barí y Catalaura, donde habita el pueblo indígena Barí. Este pueblo indígena con sus costumbres y tradiciones ancestrales adoptadas durante la época colonial, hicieron grandes aportes para que hoy exista una impresionante variedad de bebidas típicas, con o sin alcohol; es por

[10] https://bogota.gov.co/historia-de-bogota-recorrido-por-la-historia-de-la-ciudad-de-bogota
[11] https://bogota.gov.co/infancia/historia-de-bogota-para-ninos

esto que la colonial Ocaña también heredó tradiciones y bebidas autóctonas como el Bolegancho. El Bolegancho hace parte de las bebidas autóctonas de esta ciudad; esta rica bebida a base de anís y panela es un aguardiente popular al que nadie se le ha resistido, pues su esencia hace querer tomar otro trago para pasar las penas con un fuerte, picante y dulce sabor. Está catalogada como una bebida artesanal pues su modo de preparación comienza en los **"alambiques"**, estos son los lugares donde el productor de Bolegancho realiza el proceso de fabricación; para ello, se utilizan grandes barriles que son llenados con agua y posteriormente se les agrega panela. Todo esto se hace con el fin de obtener mediante la descomposición de los ingredientes un aguardiente de color amarillento.[12]

Convención, llamado así por la Convención de Ocaña, es un municipio colombiano ubicado en el noroccidente del departamento de Norte de Santander; es considerado como el mayor productor de panela del departamento, es feraz y progresista; se encuentra establecido en el recuesto o declive de uno de los cerros montuosos que forman parte del macizo llamado con el mismo nombre, integrante del ramal occidental de la bifurcación de la cordillera oriental.

Fue fundada en los días 5 y 6 de noviembre de 1829, por el excelentísimo Señor Obispo de la Diócesis de Santa Marta, Don José María Estévez Cote, oriundo de Bucaramanga, quien viajaba por Ocaña y otras regiones en visita pastoral, y los señores Don Tomás Aquino Bonet, Don José María Solano Pérez y Don José Barranco, quienes e los días indicados escogieron y designaron los lugares en donde habían de ser construidos el templo parroquial, la Casa Cural, y la casa consistorial, y con las familias asentadas desde 1823, procedieron a demarcar el perímetro de las calles, carreteras de la ya nacida población.

Desde su fundación, ha tenido varios nombres: desde 1821 hasta 1828 recibió el nombre de LLANO DEL TABACAL, desde 1828 hasta su fundación recibió el nombre de SAN JUAN DE LA CONVENCIÓN; en el año de 1829 recibió el nombre de SAN JOSÉ DE COTE, en nombre del nombre y apellido de la señora madre del Obispo Fundador, Doña José Cote de Estévez, en el año de 1830 tomó el nombre de SAN JOSÉ DE CONVENCIÓN, en memoria de la Gran Convención de Ocaña reunida en el año de 1828.[13]

La Chamba, es uno de los centros cerámicos más reconocidos del país. Está ubicada en el departamento del Tolima a 10 km del casco urbano y a 14 km de El Espinal. Su economía está basada en la producción agropecuaria y la elaboración de artesanías, que es llevada a cabo por más del 85% de su población. Desde hace

[12]https://elsantanderista.com/el-aguardiente-de-tienda-el-bolegancho/
[13]https://es.scribd.com/doc/161785488/CONVENCION-NORTE-DE-SANTANDER

más de trescientos años los pobladores de este corregimiento se han dedicado a la alfarería y sus conocimientos han pasado de generación en generación, hasta convertir en tradición el trabajo del barro y la creación de piezas que llevan consigo la historia y la cultura de una región típicamente artesanal.

Los primeros pueblos que habitaron el valle del río Magdalena fueron los Poinco o Yaporogo de la cultura Pijao. Ellos elaboraban piezas en cerámica como múcuras y recipientes, con fines utilitarios y ceremoniales. Por esta razón, a comienzos del siglo XX la cerámica de La Chamba tenía las características de esta cultura indígena. Con el paso de los años y por hechos históricos como el de la conquista española, la cerámica de La Chamba comenzó a transformarse hasta el punto en el que algunos elementos simbólicos indígenas desaparecieron, pero, las formas de las piezas y la utilización de la técnica de engobe con barro rojo fueron acogidas y conservadas hasta el día de hoy. Hacia el año de 1937 la cerámica de La Chamba empieza tener un reconocimiento a nivel nacional. Son los artesanos quienes elaboran las ollas, platos y demás objetos que se comienzan a utilizar en diferentes regiones del país para hacer sus comidas típicas.[14]

Actualmente, los artesanos de La Chamba siguen aprovechando los materiales que la tierra les brinda para crear piezas en las que aparte de transportar alimentos o bebidas, llevan consigo la historia y tradiciones de su pueblo, convirtiéndolos de esta forma en objetos emblemáticos. La más reconocida es la múcura, un recipiente mediano de la familia de los cántaros (recipiente para conservar líquidos), que era utilizada para recoger y almacenar agua y otras bebidas. Se piensa que esta pieza es una representación de la figura femenina, resaltando a la mujer en estado de embarazo. Otra pieza emblemática es la "olla" que ha sido acogida en todo el país como un utensilio para preparar las comidas tradicionales. Esta olla se elabora en diferentes tamaños, es redonda con una base plana, agarraderas (orejas) y tapa. El proceso inicia con la extracción y preparación del barro, pasando por las técnicas de elaboración, hasta el horneado y el almacenamiento. La Chamba es un mundo artesanal en el que el rojo y el negro del barro se complementan, para darle vida a los pensamientos y las costumbres ancestrales de un pueblo que ha logrado traspasar fronteras con productos que nos muestran la grandeza de nuestra Colombia Artesanal.[15]

Salamina, es un municipio colombiano en el departamento de Caldas. La población fue fundada en 1825, Salamina es conocida como "La ciudad luz" de Caldas pues de

[14]https://artesaniasdecolombia.com.co/PortalAC/Noticia/colombia-artesanal-la-chamba-tradicion-ancestral_6734
[15]https://artesaniasdecolombia.com.co/PortalAC/Noticia/colombia-artesanal-la-chamba-magia-en-cada-pieza-de-ceramica_7233

allí han salido numerosos poetas, músicos actores y escritores. El municipio se encuentra localizado en el centro de la Subregión del Norte Caldense a 1822 m s. n. m.; con una temperatura promedio de 19 °C. La 2005. Fue declarada Monumento Nacional y perteneciente al Paisaje Cultural Cafetero. Además, hace parte de la Red de pueblos patrimonio de Colombia.

En este municipio se encuentra, La Fundación Escuela Taller de Caldas, donde ciudadanos del territorio del PCCC en condición vulnerable, personas de escasos recursos económicos, jóvenes afectados por el conflicto armado, personas en condición de discapacidad, desmovilizados, reincorporados, reinsertados, víctimas de la violencia, comunidades étnicas, madres cabeza de familia, se forman en artes y oficios, en la recuperación de materiales, técnicas constructivas y saberes tradicionales para la gestión, salvaguarda y protección del Patrimonio Cultural; generando oportunidades de emprendimiento, un desarrollo sostenible y la reconstrucción del tejido social dentro del Departamento de Caldas y el Paisaje Cultural Cafetero Colombiano. En esta escuela se elaboran diferentes utensilios de madera que aportan sabores y tradiciones a las diferentes preparaciones; pero en esta ocasión nos concentraremos en ese utensilios ancestral, típico y tradicional de nuestra gastronomía y cultura colombiana. [16]

Barrancabermeja, es un municipio de Colombia, ubicado en el departamento de Santander; es sede de la refinería de petróleo más grande del país y es la capital de la Provincia de Mares; ubicada a 120 km al occidente de Bucaramanga, a orillas del Río Magdalena, en la región del Magdalena Medio, siendo el municipio más importante de ésta y segundo en todo el departamento; fue un corregimiento hasta 1922, año en que fue fundada como municipio.

Barrancabermeja está situada en el fértil valle del Magdalena, en la margen derecha del río que da nombre al valle; rodeado de un sin fin de ciénagas y quebradas que le han dado el apodo de "ciudad entre aguas". La Ciénaga de San Silvestre es la reserva natural más importante; las ventajas de este centro lacustre, son muchas: se pueden realizar recorridos en bote, participar de las actividades del crucero del amor y practicar ski; a su vez, sirve de balneario, para lo cual se deben escoger sitios propicios y seguros.[17]

En las recetas tradicionales de esta zona del país se denota una gran influencia gastronómica típica de la región Caribe colombiana, que está ligada a la cultura indígena de los Yariguies descendientes de los Caribes. De referencias pasadas se sabe que la mayoría de los habitantes que vivían en esta zona del país provenían

[16] https://es.wikipedia.org/wiki/Salamina_(Caldas)#Actividad_econ%C3%B3mica
[17]file:///C:/Users/57316/Downloads/3705-Texto%20del%20art%C3%ADculo-12179-1-10-20190910.pdf

únicamente de los departamentos de Bolívar, Cesar y Antioquia, y muy pocos eran oriundos de Santander; esta mezcla de culturas en las cocinas desencadena lo que se conoce actualmente como platos tradicionales de la región. Muchas de estas preparaciones están elaboradas con los ingredientes que se cosechan en los campos vecinos al río Magdalena; estas incluyen guisos con ají dulce, uso de la leche de coco y la hoja de plátano. Estos dos últimos ingredientes aportan ese sabor característico de la costa colombiana. En la antigüedad, de la hoja de plátano se dice que estaba relacionada con la conservación de alimentos; las cocineras realizaban envoltorios que no solo eran útiles para su transporte si no que a su vez conservaban el calor de éstos en las largas jornadas de trabajo; hojas que han traspasado en el tiempo y en las generaciones, que siguen aportando sabores y tradiciones a las diferentes preparaciones y que se resisten a desaparecer. En las recetas tradicionales de esta zona del país se denota una gran influencia gastronómica típica de la región Caribe colombiana, que está ligada a la cultura indígena de los Yariguies descendientes de los Caribes. De referencias pasadas se sabe que la mayoría de los habitantes que vivían en esta zona del país provenían únicamente de los departamentos de Bolívar, Cesar y Antioquia, y muy pocos eran oriundos de Santander; esta mezcla de culturas en las cocinas desencadena lo que se conoce actualmente como platos tradicionales de la región. Muchas de estas preparaciones están elaboradas con los ingredientes que se cosechan en los campos vecinos al río Magdalena; estas incluyen guisos con ají dulce, uso de la leche de coco y la hoja de plátano. Estos dos últimos ingredientes aportan ese sabor característico de la costa colombiana. En la antigüedad, de la hoja de plátano se dice que estaba relacionada con la conservación de alimentos; las cocineras realizaban envoltorios que no solo eran útiles para su transporte si no que a su vez conservaban el calor de éstos en las largas jornadas de trabajo; hojas que han traspasado en el tiempo y en las generaciones, que siguen aportando sabores y tradiciones a las diferentes preparaciones y que se resisten a desaparecer.

De la gastronomía barranqueña se resaltan preparaciones y platos como: Bocachico frito sudado, Pescado frito (Bagre, Bocachico, Blanquillo, Pacora), Viuda de Doncella, Pescado salado, Sancocho de Bagre. Envueltos, como: Bollo limpio, Bollo de mazorca, Bollo de huevos de pescado y Bollo dulce; muchos, envueltos en hoja de plátano y Bijao. Otros platos tradicionales de la zona y elaborados con especies del Río Magdalena son la cazuela de bagre, la cazuela de mariscos, el bagre frito sudado, cazuela mixta, caldo de coroncoro y la viuda en hoja de plátano, además de la picada de pescado.[18]

[18] file:///C:/Users/57316/Downloads/3705-Texto%20del%20art%C3%ADculo-12179-1-10-20190910.pdf

LA CHICHA

(Bogotá D.C)



Sr. Alfredo Ortiz, director del Museo de la Chica, preparador de la Chicha.

Es una bebida tradicional indígena que se convirtió en ícono de la naciente Bogotá en el tiempo de la colonia; alrededor de ella se conmemoraban las más importantes ceremonias y rituales religiosos que luego dieron paso a toda una sociedad que consumía, por placer o por costumbre el denominado: "vicio indígena".

El motivo de alegría en los barrios populares de la ciudad, especialmente en la Perseverancia, en donde se adueñaron del legado indígena y se inventaron el 9 de octubre de 1988 el primer festival de "la chicha, la vida y la dicha"; y no solo a los habitantes de la Perseverancia les producía dicha porque la chicha también fue la elegida por los indígenas y dioses para salir de la rutina; su dulce sabor a maíz y su fuerte fermentación, fueron los ingredientes del elixir para olvidar las penas y alegrarse mientras el efecto perdurara.

Hoy esa tradición de preparar y disfrutar la chicha ha pasado por generaciones; los chicheros actuales ubicados en el Chorro de Quevedo son descendientes de abuelos que la elaboraban para celebrar sus reuniones familiares y todos colaboraban en la preparación; de esta manera la receta pasó a sus descendientes, quienes vieron en este producto una oportunidad de emprendimiento.

Antiguamente, para preparar esta bebida ancestral, los indígenas sembraban el maíz dorado, lo recogían duro y luego lo molían en piedra, la harina la guardaban en ollas de barro y la tapaban; de esta harina, remojaban en agua de panela toda la noche; al otro día la amasaban hasta obtener un amasijo blando y sin grumos; tomaban pequeñas muestras y las envolvían en hojas de mazorca, que cocinaban al vapor en ollas de barro, hasta que estuvieran bien cocinados; luego se desbarataban con panela y le agregaban agua, mezclaban fuertemente hasta formar una mazamorra un poco espesa, este proceso lo realizaban en olla de barro; le agregaban panela, la tapaban y dejaban fermentar durante 10 días; luego batían muy bien con cuchara de palo, probaban el dulzor y espesor y lo ajustaban agregando agua o panela al gusto, la tapaban nuevamente, y a los 2 días la batían nuevamente, colaban y la servían.

Actualmente, por información suministrada de los chicheros del Chorro; La chicha tradicional la preparan disolviendo panela en agua potable e hirviéndola, aparte mezclan en la licuadora

harina de maíz con agua potable, la hierven bastante y luego la mezclan con la panela y la dejan fermentar por 10 días si es en clima frío o 6 días si el clima es cálido.[19]

BOLEGANCHO

(Catatumbo – Norte de Santander)



Sr. Yobani bayona, preparador del Bolegancho.

Es una bebida exótica, producto de la fermentación y de fabricación completamente artesanal, que forma parte de la cultura de la región del Catatumbo; es líquido, transparente, con olor fuerte y con un rico picante característico del anís. Esta bebida ancestral, ha pasado por generaciones y ha tocado el corazón **Yobani Bayona**, quien nos cuenta que, en el seno de su familia, se preparaba en ocasiones especiales, fiestas, navidades y encuentros familiares y quien ha decidido continuar con esta práctica porque ve en ella una oportunidad de emprendimiento.

Esta bebida ancestral se prepara según Yobani, colocando panela en agua potable, con semillas de fermento, (que se obtienen de moler maíz trillado, cocinarlo y dejarlo fermentar con panela); estos tres elementos se mezclan y se dejan tapado y en proceso de fermentación durante ocho días aproximadamente; pasado este tiempo, se lleva a un proceso de destilación donde se obtiene un líquido transparente con olor a alcohol y sabor característicos a Bolegancho. Hoy por hoy los habitantes de esta región siguen preparando e innovando la receta inicial; preparan Bolegancho con sabor a anís y a hierbabuena y también diferentes cocteles a partir del Bolegancho tradicional.

En conversación con el Sr.Yovani Bayona, se ubica en el Norte de Santander, puerta dulce del catatumbo, municipio dulce y cafetero por excelencia, el municipio número uno en producción de caña panelera y el tercero a nivel nacional, a través de la panela nace esta

[19] Museo de la Chicha - Alfredo Ortiz - Bogotá

bebida tradicional el "Bolegancho", es un producto artesanal y 100% natural es elaborado a base de panela y anís, bajo un proceso de destilación, a través de este licor se han realizado una investigación y la preparación de varios productos, actualmente se tiene un buen proceso, existe la posibilidad de agremiarse, ir uniendo y fortaleciendo estos procesos de estas bebidas artesanales, es un municipio que a través de la panela elabora varios productos como cocadas, un cuencos que son unos envueltos de miel con queso, también se elabora el vino de naranja y son productos que queremos dar a conocer.

Este producto se saca de la fermentación de la panela y del proceso de destilación, se prepara el guarapo cuando la panela ya llega un punto donde ya está listo para la cocción se le agrega más panela y anís. Este es el producto como tal original y de su destilación sale esa bebida que conocemos como Bolegancho; Puede ser con agua y panela, pero a veces se puede tomar unas semillas, conocidas como las semillas de guarapo qué estás se hacen a partir de la papa o del maíz, la semilla se usa para que dé el punto de fermentación; se utiliza más el maíz muy poco con la papa, el maíz se deja en un proceso de cocción, debe ser trillado, después se muele y se va agregando panela se va agregando panela hasta que llega un punto de fermentación



Sr. Zorni Gongora, artesano en el material de barro.

OLLA DE BARRO (La Chamba - Tolima)

La olla de barro, es un utensilio que se usa ancestralmente; ha pasado por generaciones y se sigue utilizando, debido a que aporta un mejor sabor a los alimentos, se adquieren a costos económicos, ayuda a la economía de los artesanos y la generación pasada que la utilizó en todas sus preparaciones; fue una generación longeva y sana; diferente a la actual, (argumenta la señora Katerin Terraza, artesana y presidente de la Fundación con las Manos en la Tierra).

Para los habitantes de la Chamba no hay preocupación por bacterias o microorganismos que puedan albergar estos recipientes, ya que el calor las destruye; además, ellos se aseguran de elaborar recipientes que aporten sabores a sus preparaciones y que no dañen la salud humana, porque ellos mismos son beneficiados con estos elementos.

Para hacer la olla de barro, se utilizan tres tipos de arcilla: lisa, arenosa y roja. Con la lisa y la arenosa se fabrican las vasijas y con la roja se sellan, se cierran los poros y se brillan. La arcilla arenosa se extrae de las minas, se deja secar, luego se pasa por un molino de martillo, antiguamente (pilón de madera y su manija también de madera) y se pilona la arcilla como

pilonando el arroz; el polvo obtenido es cernido en una zaranda grande y mezclada con la arcilla lisa, obteniéndose una masa grande, con la cual se hace el moldeo. Al otro día las mujeres artesanas, muy temprano a las 7:00 de la mañana, hacen el desayuno para sus hijos y esposo, terminan sus quehaceres y se sientan a moldear la masa y convertirla en la vasija que piensan moldear. Elaboran la vasija, la dejan secar, le arreglan los bordes, la redondean y le quitan todas las impurezas de dentro, esperan que seque 12 hojas y le aplican 3 capas de barniz, (este barniz es arcilla roja obtenida también del suelo, libre de impurezas y elementos tóxicos), la colocan al sol 8 horas y luego la llevan al horno.

Estos utensilios una vez elaborados, quien los utiliza debe primeramente curarlos con algunas cascaras de plátano o yuca; con estas cáscaras se frotan los recipientes, por dentro y por fuera y luego se colocan al fuego, dos horas. Estos recipientes una vez listos, resisten temperaturas altas, máximo de 1100 grados, pero en los fogones de leña solo alcanza 900.

CUCHARA DE PALO (Salamina – Caldas)

Llamada también **Cuchara de Madera**, nos dice **Juan David Valencia**, (**Profesor de Cocina Tradicional**); es un utensilio que cumple las mismas funciones de la cuchara normal o metálica; que tiene cosas adicionales dentro de la tradición como son: espesan mucho más rápido las preparaciones, aporta sabores característicos y no rayan ni dañan el antiadherente de los sartenes modernos. Se elaboran de diferentes maderas de acuerdo con la abundancia de árboles característicos de cada piso térmico; en este municipio las cucharas se elaboran de árboles de cerezos, castaños, fresno, nogal, manzano y cedro. La madera es muy importante en esta región, ya que es un material de construcción fundamental, porque toda la arquitectura se basa en tallas de madera, uso de guaduas en tambareques y tapias típico de la construcción ancestral, y también su uso en las cocinas. El 95% de las casas de esta región, tienen su tradicional cuchara de palo o madera, ya que es amigable con el ambiente y es una materia prima que se encontraba en el borde de cada casa; las grandes fincas, fincas cafeteras o grandes construcciones, tenían nogales, cedro negro, cerezos; que usaban para hacer sus muebles y todo tipo de utensilios como: cucharas, pilones, bateas para la cocina, pero también bateas para el lavado de la ropa.

Las cucharas se elaboran con diferentes técnicas: industrializadas con máquinas de carpintería o de manera tradicional con cuchillos u hojas filosas encontradas en el territorio. Antiguamente era un utensilio básico en la cocina y ahora es un lujo o elemento de decoración; pero por la razón que sea, sigue siendo un elemento de cocina ancestral y tradicional que no pasa de moda y que debe seguirse implementando su uso, ya que es biodegradable y una vez que la saquemos de circulación de nuestra cocina, es amigable con el medio ambiente. Una cuchara de palo o madera con unas buenas técnicas de higiene puede durar de 6 a 8 meses; su material es inocuo para la salud y en definitiva hay que tener unas buenas medidas higiénicas en su uso antes y después de cada preparación.

ENVOLTORIOS

En Colombia no hay cocina tradicional sin envoltorios de hojas de plantas; es una técnica ancestral que debemos recuperar, trasmitir a las siguientes generaciones y exportar al mundo. Los envoltorios con hojas de plantas, es una actividad tradicional muy antigua, de origen indígena, que aporta sabores y versatilidad a las preparaciones tradicionales y que es amigable con el medio ambiente. Al hablar de envoltorios no podemos asegurar que son típicos de cierta región porque todas las regiones de Colombia nos muestran el uso de envoltorios, de diferentes plantas: plátano, bijao, mazorca, iraca, almendro, guayabo, congo, etc.; su uso está más relacionado con la producción y abundancia de cada región.

HOJA DE PLÁTANO Y HOJA DE BIJAO (Barrancabermeja – Santander)

En Córdoba la hoja de plátano es utilizada mucho como envoltorios de dulces y para hacer las sarapas o envoltorios para transportar las comidas o refrigerios para los campesinos. En Barrancabermeja, la hoja de Bijao es utilizada para envolver comidas, para envolver los tamales, los pasteles, para hacer los avíos o lonches para los obreros, envoltorios para transportar los huevos, como envoltorios de dulces, como recipientes o empaques para comidas y para tapar el arroz. En la Costa Atlántica, como envoltorios de dulces, como platos, manteles y bandejas para servir comidas en los paseos de olla. Para utilizarlas debemos primero limpiarlas muy bien, suazarlas; término utilizado por **Cocineras Tradicionales (Manuela Albonis, Heidi Pinto y Zoraida Agámez "Chori")**, que quiere decir, pasarla por el fogón o pasarlas por agua caliente, para desinfectarlas y volverlas maleables y si se van a conservar o guardar, se deben envolver en bolsas oscuras y guardarlas en lugares frescos, ya que el calor es su enemigo: las deteriora y les aparecen hongos; en la actualidad se guardan en las neveras o cuartos fríos. Estas hojas son utilizadas en toda Colombia, pero más en las zonas plataneras, bananeras y tropicales o donde el ambiente las produzca en abundancia ya que esto favorece el costo de ellas.

INFORME DE ANÁLISIS No. 21- 1 5760 -0

Quality Service Laboratorio

CLIENTE:	CORPORACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE LAS REGIONES	NIT:	901233617-2	CIUDAD:	Valledupar / Cesar
SUCURSAL:	COINDERE	DIRECCIÓN:	Calle 7D N° 16-51 Barrio Pontevedra	TELEFONO:	3002993652
SOLICITANTE:	Zaida Maria Cortes	CARGO:	Encargada	MAIL:	infocoindere@gmail.com

INFORMACION ITEM DE ENSAYO

CODIGO No.	**21-5760**	NOMBRE:	**HOJAS DE TOTO**				
PRESENTACIÓN:	Bolsa cierre hermético	PROVEEDOR:	No Aplica	CANTIDAD:	5 Unidades	LOTE:	No Aplica
PREPARADO POR:	No Aplica	FECHA PRODUCCIÓN:	No Aplica	FECHA VENCIMIENTO:	No Aplica		
DESINFECTADO POR:	No Aplica	DESINFECTANTE:	No Aplica	CONC. DESINFECT:	No Aplica	TIEMPO:	No Aplica
FECHA DE TOMA:	2021-10-26	T°. DE TOMA:	No Aplica	HORA TOMA:	No Aplica		
FECHA DE RECEPCIÓN:	2021-10-28	T°. DE RECEPCIÓN:	0,2°C	HORA RECEPCIÓN:	18:00		
FECHA INGRESO ANÁLISIS:	2021-10-28	FECHA DE INFORME:	2021-11-03				

PARAMETRO	MÉTODO	RESULTADO	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN*	CONFORMIDAD
Recuento de Aerobios Mesofilos	AOAC Ed. 21 de. 2019: Método. 966.23-C: 2005	>300000	NO APLICA	NO APLICA	UFC/cm2	10	NO CONFORME
NMP Coliformes Totales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000	>1100	NO APLICA	NO APLICA	NMP/cm2	<3	NO CONFORME
NMP Coliformes Fecales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000	>1100	NO APLICA	NO APLICA	NMP/cm2	<3	NO CONFORME
Recuento de Mohos	ISO 21527-1:2008	>1500	NO APLICA	NO APLICA	UFC/cm2	<10	NO CONFORME
Recuento de Levaduras	ISO 21527-1:2008	>1500	NO APLICA	NO APLICA	UFC/cm2		
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa Positivo	NTC 4779: 2007	<100	NO APLICA	NO APLICA	UFC/cm2	<100	CONFORME

OBSERVACIONES:
-.*Especificación sugerida por parámetros INVIMA para Empaque.
-. Parala conformidad general de un item de ensayo con respecto a una Norma específica, todos los parámetros analizados deben ser CONFORMES.
-. Los resultados son validos unicamente para el item analizado. Metodo toma de Item: Aleatorio Simple
-. Este informe no podrá ser reproducido parcial o totalmente sin la autorización escrita de QUALITY SERVICE LABORATORIO S.A.S.
-. Toda la
-. La muestra analizada se almacena por un periodo de 8 días a partir de la fecha de emisión de este documento.
-. U = incertidumbre expandida, con un factor de cobertura de k = 2, para un intervalo de confianza de 95%.
-. Regla de Decisión 1 = El resultado obtenido NO se encuentra influenciado por la incertidumbre del ensayo, frente a la especificación de la Norma.
-. Regla de Decisión 2 =El resultado obtenido se encuentra influenciado por la incertidumbre del ensayo, frente a la especificación de la Norma.
-. (A) = Parámetro Acreditado.
-. (**) = Análisis Tercerizado
-. (***) = Parametro no requerido en especificación
-. Anexos: No Aplica

Andres Cubillos
Director Técnico P/P

Oscar Fernández Sajonero
Analista Microbiología

Elaborado por OFS
Revisado por AFC

FIN DE INFORME

INFORME DE ANÁLISIS No. 21- 1 5761 -0

Quality Service Laboratorio

CLIENTE:	CORPORACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE LAS REGIONES	NIT:	901233617-2	CIUDAD:	Valledupar / Cesar
SUCURSAL:	COINDERE	DIRECCIÓN:	Calle 7D N° 16-51 Barrio Pontevedra	TELEFONO:	3002993652
SOLICITANTE:	Zaida Maria Cortes	CARGO:	Encargada	MAIL:	infocoindere@gmail.com

INFORMACION ITEM DE ENSAYO

CODIGO No.	**21-5761**	NOMBRE:	**LECHE DE CABRA**				
PRESENTACIÓN:	Bolsa cierre hermético	PROVEEDOR:	No Aplica	CANTIDAD:	300ml	LOTE:	No Aplica
PREPARADO POR:	No Aplica	FECHA PRODUCCIÓN:	No Aplica	FECHA VENCIMIENTO:	No Aplica		
DESINFECTADO POR:	No Aplica	DESINFECTANTE:	No Aplica	CONC. DESINFECT:	No Aplica	TIEMPO:	No Aplica
FECHA DE TOMA:	2021-10-26	T°. DE TOMA:	No Aplica	HORA TOMA:	No Aplica		
FECHA DE RECEPCIÓN:	2021-10-28	T°. DE RECEPCIÓN:	0,2°C	HORA RECEPCIÓN:	18:00		
FECHA INGRESO ANÁLISIS:	2021-10-28	FECHA DE INFORME:	2021-11-03				

PARAMETRO	MÉTODO	RESULTADO	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN*	CONFORMIDAD
Recuento de Aerobios Mesofilos	AOAC Ed. 21 de. 2019: Método. 966.23-C: 2005	230000	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g	300000	CONFORME

OBSERVACIONES:
-.*Especificación establecida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en la Resolución 17:2012 para Leche Cruda
-. Parala conformidad general de un item de ensayo con respecto a una Norma específica, todos los parámetros analizados deben ser CONFORMES.
-. Los resultados son validos unicamente para el item analizado. Metodo toma de Item: Aleatorio Simple
-. Este informe no podrá ser reproducido parcial o totalmente sin la autorización escrita de QUALITY SERVICE LABORATORIO S.A.S.
-. Toda la
-. La muestra analizada se almacena por un periodo de 8 días a partir de la fecha de emisión de este documento.
-. U = incertidumbre expandida, con un factor de cobertura de k = 2, para un intervalo de confianza de 95%.
-. Regla de Decisión 1 = El resultado obtenido NO se encuentra influenciado por la incertidumbre del ensayo, frente a la especificación de la Norma.
-. Regla de Decisión 2 =El resultado obtenido se encuentra influenciado por la incertidumbre del ensayo, frente a la especificación de la Norma.
-. (A) = Parámetro Acreditado.
-. (**) = Análisis Tercerizado
-. (***) = Parametro no requerido en especificación
-. Anexos: No Aplica

Andres Cubillos
Director Técnico P/P

Oscar Fernández Sajonero
Analista Microbiología

Elaborado por OFS
Revisado por AFC

FIN DE INFORME

INFORME DE ANÁLISIS No. 21- 1 5762 -0

Quality Service Laboratorio

CLIENTE:	CORPORACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE LAS REGIONES	NIT:	901233617-2	CIUDAD:	Valledupar / Cesar
SUCURSAL:	COINDERE	DIRECCIÓN:	Calle 7D N° 16-51 Barrio Pontevedra	TELEFONO:	3002993652
SOLICITANTE:	Zaida Maria Cortes	CARGO:	Encargada	MAIL:	infocoindere@gmail.com

INFORMACION ITEM DE ENSAYO

CODIGO No.	**21-5762**	NOMBRE:	**QUESO DE CABRA**				
PRESENTACIÓN:	Bolsa cierre hermético	PROVEEDOR:	No Aplica	CANTIDAD:	300 gr	LOTE:	No Aplica
PREPARADO POR:	No Aplica	FECHA PRODUCCIÓN:	No Aplica	FECHA VENCIMIENTO:	No Aplica		
DESINFECTADO POR:	No Aplica	DESINFECTANTE:	No Aplica	CONC. DESINFECT:	No Aplica	TIEMPO:	No Aplica
FECHA DE TOMA:	2021-10-26	T°. DE TOMA:	No Aplica	HORA TOMA:	No Aplica		
FECHA DE RECEPCIÓN:	2021-10-28	T°. DE RECEPCIÓN:	0,2°C	HORA RECEPCIÓN:	18:00		
FECHA INGRESO ANÁLISIS:	2021-10-28	FECHA DE INFORME:	2021-11-03				

PARAMETRO	MÉTODO	RESULTADO	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN*	CONFORMIDAD
NMP Coliformes Fecales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000	>1100	NO APLICA	NO APLICA	NMP/g	<100	NO CONFORME
Recuento de *Staphylococcus aureus* Coagulasa Positivo	NTC 4779: 2007	<100	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g	3000	CONFORME
Recuento de Mohos	ISO 21527-1:2008	>1500	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g	500	NO CONFORME
Recuento de Levaduras	ISO 21527-1:2008	>1500	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g		
Detección de *Salmonella* sp	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020	Ausencia	NO APLICA	NO APLICA	Ausencia - Presencia	Ausencia	CONFORME

OBSERVACIONES:
-.*Especificación establecida por el Ministerio de Salud y Protección social en la Resolución 1804 de 1989 para Queso Fresco.
-. Parala conformidad general de un item de ensayo con respecto a una Norma específica, todos los parámetros analizados deben ser CONFORMES.
-. Los resultados son validos unicamente para el item analizado. Metodo toma de Item: Aleatorio Simple
-. Este informe no podrá ser reproducido parcial o totalmente sin la autorización escrita de QUALITY SERVICE LABORATORIO S.A.S.
-. Toda la
-. La muestra analizada se almacena por un periodo de 8 días a partir de la fecha de emisión de este documento.
-. U = incertidumbre expandida, con un factor de cobertura de k = 2, para un intervalo de confianza de 95%.
-. Regla de Decisión 1 = El resultado obtenido NO se encuentra influenciado por la incertidumbre del ensayo, frente a la especificación de la Norma.
-. Regla de Decisión 2 =El resultado obtenido se encuentra influenciado por la incertidumbre del ensayo, frente a la especificación de la Norma.
-. (A) = Parámetro Acreditado.
-. (**) = Análisis Tercerizado
-. (***) = Parametro no requerido en especificación
-. Anexos: No Aplica

Andres Cubillos
Director Técnico P/P

Oscar Fernández Sajonero
Analista Microbiología

Elaborado por OFS
Revisado por AFC

FIN DE INFORME

INFORME DE ANÁLISIS No. 21- 1 5763 -0

Quality Service Laboratorio

CLIENTE:	CORPORACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE LAS REGIONES	NIT:	901233617-2	CIUDAD:	Valledupar / Cesar
SUCURSAL:	COINDERE	DIRECCIÓN:	Calle 7D N° 16-51 Barrio Pontevedra	TELEFONO:	3002993652
SOLICITANTE:	Zaida Maria Cortes	CARGO:	Encargada	MAIL:	infocoindere@gmail.com

INFORMACION ITEM DE ENSAYO

CODIGO No.	**21-5763**	NOMBRE:	**HARINA DE MAIZ CARIACO**				
PRESENTACIÓN:	Bolsa cierre hermético	PROVEEDOR:	No Aplica	CANTIDAD:	300 gr	LOTE:	No Aplica
PREPARADO POR:	No Aplica	FECHA PRODUCCIÓN:	No Aplica	FECHA VENCIMIENTO:	No Aplica		
DESINFECTADO POR:	No Aplica	DESINFECTANTE:	No Aplica	CONC. DESINFECT:	No Aplica	TIEMPO:	No Aplica
FECHA DE TOMA:	2021-10-26	T°. DE TOMA:	No Aplica	HORA TOMA:	No Aplica		
FECHA DE RECEPCIÓN:	2021-10-28	T°. DE RECEPCIÓN:	0,2°C	HORA RECEPCIÓN:	18:00		
FECHA INGRESO ANÁLISIS:	2021-10-28	FECHA DE INFORME:	2021-11-03				

PARAMETRO	MÉTODO	RESULTADO	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN*	CONFORMIDAD
Recuento de Aerobios Mesófilos	AOAC Ed. 21 de. 2019: Método. 966.23-C: 2005	>300000	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g	300000	NO CONFORME
NMP Coliformes fecales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000	<3	NO APLICA	NO APLICA	NMP/g	<3	CONFORME
Recuento de *Staphylococcus aureus* Coagulasa Positivo	NTC 4779: 2007	<100	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g	<100	CONFORME
Recuento de *Bacillus cereus*	NTC 4679: 2006	<100	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g	1000	CONFORME
Recuento de Mohos	ISO 21527-1:2008	<10	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g	5000	CONFORME
Recuento de Levaduras	ISO 21527-1:2008	1500	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g		
Detección de Salmonella sp	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020	Ausencia	NO APLICA	NO APLICA	Ausencia - Presencia	Ausencia	CONFORME

OBSERVACIONES:
-.*Especificación sugerida por parámetros INVIMA para Mezclas Crudas De Cereales (Harina de Maiz,Arroz).
-. Parala conformidad general de un item de ensayo con respecto a una Norma específica, todos los parámetros analizados deben ser CONFORMES.
-. Los resultados son validos unicamente para el item analizado. Metodo toma de Item: Aleatorio Simple
-. Este informe no podrá ser reproducido parcial o totalmente sin la autorización escrita de QUALITY SERVICE LABORATORIO S.A.S.
-. Toda la
-. La muestra analizada se almacena por un periodo de 8 días a partir de la fecha de emisión de este documento.
-. U = incertidumbre expandida, con un factor de cobertura de k = 2, para un intervalo de confianza de 95%.
-. Regla de Decisión 1 = El resultado obtenido NO se encuentra influenciado por la incertidumbre del ensayo, frente a la especificación de la Norma.
-. Regla de Decisión 2 =El resultado obtenido se encuentra influenciado por la incertidumbre del ensayo, frente a la especificación de la Norma.
-. (A) = Parámetro Acreditado.
-. (**) = Análisis Tercerizado
-. (***) = Parametro no requerido en especificación
-. Anexos: No Aplica

Andres Cubillos
Director Técnico P/P

Oscar Fernández Sajonero
Analista Microbiología

Elaborado por OFS
Revisado por AFC

FIN DE INFORME

INFORME DE ANÁLISIS No. 21- 1 5764 -0

Quality Service Laboratorio

CLIENTE:	CORPORACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE LAS REGIONES	NIT:	901233617-2	CIUDAD:	Valledupar / Cesar
SUCURSAL:	COINDERE	DIRECCIÓN:	Calle 7D N° 16-51 Barrio Pontevedra	TELEFONO:	3002993652
SOLICITANTE:	Zaida Maria Cortes	CARGO:	Encargada	MAIL:	infocoindere@gmail.com

INFORMACION ITEM DE ENSAYO

CODIGO No.	**21-5764**	NOMBRE:	**AREPA DE MAIZ CARIACO**				
PRESENTACIÓN:	Bolsa cierre hermético	PROVEEDOR:	No Aplica	CANTIDAD:	300 gr	LOTE:	No Aplica
PREPARADO POR:	No Aplica	FECHA PRODUCCIÓN:	No Aplica	FECHA VENCIMIENTO:	No Aplica		
DESINFECTADO POR:	No Aplica	DESINFECTANTE:	No Aplica	CONC. DESINFECT:	No Aplica	TIEMPO:	No Aplica
FECHA DE TOMA:	2021-10-26	T°. DE TOMA:	No Aplica	HORA TOMA:	No Aplica		
FECHA DE RECEPCIÓN:	2021-10-28	T°. DE RECEPCIÓN:	0,2°C	HORA RECEPCIÓN:	18:00		
FECHA INGRESO ANÁLISIS:	2021-10-28	FECHA DE INFORME:	2021-11-03				

PARAMETRO	MÉTODO	RESULTADO	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN*	CONFORMIDAD
NMP Coliformes Totales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000	<3	NO APLICA	NO APLICA	NMP/g	240	CONFORME
NMP Coliformes Fecales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000	<3	NO APLICA	NO APLICA	NMP/g	<3	CONFORME
Recuento de Mohos	ISO 21527-1:2008	<10	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g	3000	CONFORME
Recuento de Levaduras	ISO 21527-1:2008	150	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g		CONFORME
Recuento de *Staphylococcus aureus* Coagulasa Positivo	NTC 4779: 2007	<100	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g	<100	CONFORME
Recuento de *Bacillus cereus*	NTC 4679: 2006	<100	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g	1000	CONFORME
Detección de Salmonella sp	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020	Ausencia	NO APLICA	NO APLICA	Ausencia - Presencia	Ausencia	CONFORME

OBSERVACIONES:
-.*Especificación sugerida por parámetros INVIMA para Arepa.
-. Parala conformidad general de un item de ensayo con respecto a una Norma específica, todos los parámetros analizados deben ser CONFORMES.
-. Los resultados son validos unicamente para el item analizado. Metodo toma de Item: Aleatorio Simple
-. Este informe no podrá ser reproducido parcial o totalmente sin la autorización escrita de QUALITY SERVICE LABORATORIO S.A.S.
-. Toda la
-. La muestra analizada se almacena por un periodo de 8 días a partir de la fecha de emisión de este documento.
-. U = incertidumbre expandida, con un factor de cobertura de k = 2, para un intervalo de confianza de 95%.
-. Regla de Decisión 1 = El resultado obtenido NO se encuentra influenciado por la incertidumbre del ensayo, frente a la especificación de la Norma.
-. Regla de Decisión 2 =El resultado obtenido se encuentra influenciado por la incertidumbre del ensayo, frente a la especificación de la Norma.
-. (A) = Parámetro Acreditado.
-. (**) = Análisis Tercerizado
-. (***) = Parametro no requerido en especificación
-. Anexos: No Aplica

Andres Cubillos
Director Técnico P/P

Oscar Fernández Sajonero
Analista Microbiología

Elaborado por OFS
Revisado por AFC

FIN DE INFORME

REGISTRO DE ACTIVIDADES A LA FECHA

A través del siguiente documento, damos a conocer las actividades que hasta la fecha se han llevado a cabo y las que se espera entregar.

Desde el principio el operador dividió este proceso en 3 fases, para ejecutar el proceso de la mejor manera:

FASE 1: El día 23 de julio del 2021, se llevó a cabo la planeación, socialización y primera entrega del trabajo planeado.

FASE 2: En la segunda fase se llevó a cabo una, dos o hasta tres intervenciones con algunos de los elementos emitidos por el Ministerio de los cuales se desglosarán de la siguiente manera:

PREPARACIONES:

Con referencia a las preparaciones se tenía contemplado llevar a cabo el proceso con: Arepas de maíz cariaco, encocado de pescado y Juju, con referencia a estas preparaciones damos a conocer que nos reunimos en las siguientes fechas:

1. **Socialización general**: 23 de Julio, con la participación de la Señora Elsy Valencia, Zaida María Cotes Aguilar, José Luis Cotes, Valerin Saurith, Gladis Riascos y la señora Isabel Patiño, con otros cocineros tradicionales ha sido muy difícil la conexión o las reuniones por temas laborales de ellos.
2. El día 29 de julio, se llevaron a cabo las siguientes entrevistas semiestructuradas con:
    a. ELSI VALENCIA RENGIFO
    b. ZAIDA MARIA COTES AGUILAR
    c. VALERIA SAURITH LOPEZ
    d. DILIA BOLAÑO COTES
    e. EDWIN MINA
    f. GLADIS RIASCOS (Se realizó llamada telefónica ya que su conexión a internet no fue la mejor)
3. El día 17 de agosto se llevó a cabo el proceso para hablar del Juju, donde nos acompañó la Sra. Elsy Valencia Rengifo, con la señora Isabel Patiño solo logramos la primera entrevista y no se logró comunicación con la señora Florisalba Mosquera.
4. El día 26 de octubre se llevó a cabo la visita presencial en la Ranchería Guaymaral, donde se logró entrevistar y tomar las muestras de laboratorio con el acompañamiento de la señora Zaida María Cotes Aguilar.

BEBIDAS:

Con referencia a las bebidas se llevó a cabo el proceso con: Bolegancho, Chicha y Busch Ron y se logró trabajar de la siguiente manera:

1. **Socialización general:**23 de julio, con la participación de Yobany Bayona, en este momento no contábamos con contacto del Bush Ron y el señor Alfredo no se logró conectar en esa ocasión.
2. Se llevó a cabo el día 06 de septiembre la visita al Museo de la Chicha en el Chorro de Quevedo, donde el señor Alfredo nos acompañó en el proceso, nos dio a conocer la historia y la manera en la que se realiza la bebida.
3. El día 22 de octubre se llevó a cabo la visita a San Andrés y providencia, con la señora Marcela Ampudia, el señor Javier Hudgson y telefónicamente con el señor Greyborn Livington.

ENVOLTORIOS:

Con referencia a los envoltorios se llevó a cabo el proceso con la hoja de plátano, la hoja de mazorca y la hoja de bijao.

1. **Socialización general:** 23 de julio, contamos con la participación de Heidy Pinto, Dora Monsave, Manuela Albonis, Jenifer Marsigilia Pastrana.
2. Se llevó a cabo la entrevista semiestructurada el día 18 de agosto donde contamos con la participación de la señora Heydi Pinto, Manuela Albonis, Jenifer Marsigilia, Martha Romero y Luz Aida Umaña.
3. Las muestras se tienen contempladas ser analizadas sobre la fecha del 14 al 20 de noviembre.

UTENSILIOS:

Con referencia a los utensilios se tenía contemplado llevar a cabo el proceso con Olla de barro, Cucharas de Palo y productos de tutumo.

1. **Socialización general:** 23 de julio, contamos con la participación de la señora María del Pilar Leyva, Luz Dary Cogollo, Juan David Valencia, Blanca Nubia Sierra, Katherin Terraza, Camilo Calderón Góngora, Zorny Góngora, Edgar Eliecer Real.
2. El día 07 de septiembre se llevó a cabo el proceso de entrevista semiestructurada con el señor Juan Davis Valencia.

LABORATORIOS:

Con referencia a los laboratorios que se están llevando a cabo, se escogió a la empresa: QUALITY SERVICE LABORATORIO, teniendo en cuenta los parámetros del Ministerios de Salud y los documentos al día.

Con esta empresa llevaremos a cabo los siguientes procesos:

#	TIPO DE MUESTRA	DESCRIPCIÓN DEL ANÁLISIS	MÉTODO/TÉCNICA	CANTIDAD DE MUESTRA REQUERIDA
1	BOLEGANCHO - (NTC 411 NOVENA ACTUALIZACIÓN)	Grado Alcoholico	NTC	500ml
		Azucares totales	Lane Eynol	
		Metanol*	AOAC	
2	CHICHA	Grado Alcoholico	NTC	500ml
		Azucares totales	Lane Eynol	
		Metanol*	AOAC	
	RON BUSHY - NTC 278:2020	Grado Alcoholico	NTC	500ml
		Azucares totales	Lane Eynol	
		Metanol*	AOAC	
		Extracto seco total	AOAC	
		Acidez total	AOAC	
3	ENCOCADO DE PESCADO - INS CARNICO COCIDO	Recuento de Aerobios mesofilos	AOAC Ed. 21 de. 2019: Método. 966.23-C: 2005	300g
		NMP Coliformes totales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000	
		NMP Coliformes Fecales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000	
		Recuento de Sthapylococcus Aureus Coagulasa Positiva	NTC 4779: 2007	
		Recuento de Esporas de Clostridium sulfito reductor	ISO 15213:2003	
		Detección de Salmonella sp	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020	
		Detección de Listeria Monocytogenes	AOAC	

	ENCOCADO DE PESCADO - ANÁLISIS FISICOQUIMICO Y NUTRICIONAL	Humedad	AOAC	500g	08 días Habiles posterior a la recepción de la muestra
		Proteina bruta	AOAC		
		Grasa	AOAC		
		Cenizas	AOAC		
		Carbohidratos	Calculo por diferencia		
		Calorias	FACTOR ATWATER		
4	JUJU - INVIMA ALIMENTOS PREPARADOS EN RESTAURANTES	Recuento de Aerobios mesofilos	AOAC Ed. 21 de. 2019: Método. 966.23-C: 2005	300g	05 días Habiles posterior a la recepción de la muestra
		NMP Coliformes totales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000		
		NMP Coliformes Fecales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000		
		Recuento de Sthapylococcus Aureus Coagulasa Positiva	NTC 4779: 2007		
		Recuento de Bacillus cereus	NTC 4679: 2006		
		Detección de Salmonella sp	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020		
	JUJU - ANÁLISIS FISICOQUIMICO Y NUTRICIONAL	Humedad	AOAC	500g	08 días Habiles posterior a la recepción de la muestra
		Proteina bruta	AOAC		
		Grasa	AOAC		
		Cenizas	AOAC		
		Carbohidratos	Calculo por diferencia		
		Calorias	FACTOR ATWATER		

5	AREPA DE MAIZ CARIACO - INVIMA AREPA	NMP Coliformes totales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000	300g	05 días Habiles posterior a la recepción de la muestra
		NMP Coliformes Fecales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000		
		Recuento de Sthapylococcus Aureus Coagulasa Positiva	NTC 4779: 2007		
		Recuento de Bacillus cereus	NTC 4679: 2006		
		Detección de Salmonella sp	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020		
	AREPA DE MAIZ CARIACO - ANÁLISIS FISICOQUIMICO Y NUTRICIONAL	Humedad	AOAC	500g	08 días Habiles posterior a la recepción de la muestra
		Proteina bruta	AOAC		
		Grasa	AOAC		
		Cenizas	AOAC		
		Carbohidratos	Calculo por diferencia		
		Calorias	FACTOR ATWATER		
6	HOJA DE PLATANO - INVIMA EMPAQUE	Recuento de Aerobios mesofilos	AOAC Ed. 21 de. 2019: Método. 966.23-C: 2005	300g	05 días Habiles posterior a la recepción de la muestra
		NMP Coliformes totales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000		
		NMP Coliformes Fecales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000		
		Recuento de Sthapylococcus Aureus Coagulasa Positiva	NTC 4779: 2007		
		Recuento de Mohos y Levaduras	ISO 21527-1,2:2008		
7	HOJA DE BIJAO - INVIMA EMPAQUE	Recuento de Aerobios mesofilos	AOAC Ed. 21 de. 2019: Método. 966.23-C: 2005	300g	05 días Habiles posterior a la recepción de la muestra
		NMP Coliformes totales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000		
		NMP Coliformes Fecales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000		
		Recuento de Sthapylococcus Aureus Coagulasa Positiva	NTC 4779: 2007		
		Recuento de Mohos y Levaduras	ISO 21527-1,2:2008		
8	HOJA DE MAIZ - INVIMA EMPAQUE	Recuento de Aerobios mesofilos	AOAC Ed. 21 de. 2019: Método. 966.23-C: 2005	300g	05 días Habiles posterior a la recepción de la muestra
		NMP Coliformes totales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000		
		NMP Coliformes Fecales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000		
		Recuento de Sthapylococcus Aureus Coagulasa Positiva	NTC 4779: 2007		
		Recuento de Mohos y Levaduras	ISO 21527-1,2:2008		

8	HOJA DE MAIZ - INVIMA EMPAQUE	Recuento de Aerobios mesofilos	AOAC Ed. 21 de. 2019: Método. 966.23-C: 2005	300g	05 días Habiles posterior a la recepción de la muestra
		NMP Coliformes totales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000		
		NMP Coliformes Fecales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen 1, Ed. 2:2000		
		Recuento de Sthapylococcus Aureus Coagulasa Positiva	NTC 4779: 2007		
		Recuento de Mohos y Levaduras	ISO 21527-1,2:2008		
9	FROTIS DE SUPERFICIE	Recuento Coliformes totales	NTC 5230:2017	N.A	05 días Habiles posterior a la recepción de la muestra
		Recuento Coliformes Fecales	NTC 5230:2017		
		Recuento de Mohos y Levaduras	NTC 5230:2017		
10	ANALISIS MICROBIOLOGICO AGUA POTABLE	Recuento de Aerobios mesofilos	AOAC Ed. 21 de. 2019: Método. 966.23-C: 2005	300 ml	05 DIAS HABILES POSTERIOR A LA ENTREGA DE MUESTRAS
		Recuento de Coliformes totales	NTC 4458: 2018		
		Recuento de Escherichia coli	NTC 4458: 2018		
11	ANÁLISIS FISICOQUIMICO BASICO AGUA POTABLE	pH	APHA AWWA WEF	1000 ml	08 DIAS HABILES POSTERIOR A LA ENTREGA DE MUESTRAS
		Alcalinidad			
		Cloro Residual			
		Conductividad			
		Turbiedad			
		Dureza Total			
		Cloruros			
		Color			
		Hierro			

Relaciones de las convenciones, del método o la técnica a utilizar en el análisis de los elementos:

ANALISIS	METODO DE ANALISIS
Azúcares	Norma NTC 1779 Lane-Eynon
Humedad	Gravimetría método de secado en estufa norma A.O.A.C. 931.04
Proteína	Kheldal
Fibra dietaría total	Fibra dietaria total: Enzimático gravimétrico A.O.A.C.985.29
Ceniza	Métodos oficiales A:O:A.C.
Grasa	Métodos oficiales A:O:A.C.
Vitamina C	Cromatografía Liquida de alta eficiencia HPLC
Vitamina A	Cromatografía Liquida de alta eficiencia HPLC
Hierro	Espectrofotometría de absorción atómica
Calcio	Espectrofotometría de absorción atómica
Sodio	Espectrofotometría de absorción atómica
Potasio	Espectrofotometría de absorción atómica

En este momento ya se encuentra en análisis las muestras de la arepa de maíz cariaco, la Chicha y el Bolegancho, de lo cual se anexa en la carpeta de "resultados de laboratorio".

Se tiene contemplado el día 14 de noviembre el viaje a Cali, para realizar videos y muestras con el encocado y el Juju, los resultados estarán el 17 al 25 de noviembre.

El Foro se llevará a cabo el día 1 de diciembre con tres invitados especiales: tales como Ingeniera de alimentos del laboratorio QUALITY SERVICE LABORATORIO, Ministerio de Salud, Doctor Daniel y un invitado de INVIMA, además de toda la comunidad participante del proceso, de los cuales enviaremos pieza publicitaria para su aprobación, es de aclarar que en muchas visitas a territorio o virtuales nos hemos tenido que ajustar a los tiempos de las personas, de las cuales algunas son muy reducidas o programadas sobre el tiempo.

De esta manera al consolidar toda la información podremos ampliar el documento de caracterización y presentar los lineamientos, recién se reciban análisis y consolidación.

Agradecemos su atención y atentos a sugerencias.

Cordialmente,



ALEJANDRA RIVERA CALLE
Trabajadora Social
Esp. Planeación, gestión y control del desarrollo social

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 02 Actualización

4. Número de formulario 14764782100

(415)7707212489984(8020) 000001476478210 0

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 2 3 3 6 1 7	2	Impuestos y Aduanas de Valledupar 2 4	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
CORPORACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE LAS REGIONES

36. Nombre comercial	37. Sigla
	COINDERE

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Cesar 2 0	Valledupar 0 0 1

41. Dirección principal
CL 7 D 16 51 BRR PONTEVEDRA

42. Correo electrónico infocoindere@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
0	3 0 0 2 9 9 3 6 5 2	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
8 2 3 0	2 0 1 9 0 2 2 7	7 0 2 0	2 0 1 9 0 2 2 7		5 6 2 9	8 7 3 0		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	7	1	4	1	6	4	2																		

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
16- Obligación facturar por ingresos bienes
42- Obligado a llevar contabilidad

Obligados aduaneros

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2021 - 06 - 18 / 16 : 00: 29

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.
Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre GAMEZ COGOLLO WENDYS MAYLETH
985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14764782100

(415)7707212489984(8020) **000001476478210 0**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 2 3 3 6 1 7	2	Impuestos y Aduanas de Valledupar	2 4	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas	8	70. Beneficio	2

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 1	0 1
72. Número	1	2
73. Fecha	2 0 1 6 0 3 1 0	2 0 1 8 1 2 2 0
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	2 0 1 6 0 3 2 8	2 0 1 9 0 1 0 1
77. No. Matrícula mercantil	S 0 5 0 5 5 9 6	S 0 5 0 5 5 9 6
78. Departamento	2 0	2 0
79. Ciudad/Municipio	3 9	3 9
Vigencia		
80. Desde	2 0 1 6 0 3 1 0	2 0 1 6 0 3 1 6
81. Hasta	2 0 3 6 0 3 0 9	2 0 6 9 0 1 1 5

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Contraloría Departamental — 1 5

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 1 8 1 1 2 6		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14764782100

(415)7707212489984(8020) **000001476478210 0**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 2 3 3 6 1 7	2	Impuestos y Aduanas de Valledupar	2 4	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 1 0 6 1 7		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	1 0 6 7 5 9 3 9 4 5		
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
PEREIRA	TOLOZA	ANA	GABRIELA
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación		
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14764782100

(415)7707212489984(8020) **000001476478210 0**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 2 3 3 6 1 7	2	Impuestos y Aduanas de Valledupar	2 4	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

	111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad	115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres	119. Razón social	120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
1	Cédula de Ciudada 1 3	7 7 1 7 0 1 0 0		COLOMBIA 1 6 9	JIMENEZ	RIVERA	JUAN	CARLOS				2 0 1 6 0 3 1 0	2 0 1 8 1 2 2 0
2	Cédula de Ciudada 1 3	3 7 6 3 5 2 2 8		COLOMBIA 1 6 9	RAVELO	OLIVERO	EMILSE					2 0 1 6 0 3 1 0	2 0 1 8 1 2 2 0
3	Cédula de Ciudada 1 3	4 9 7 8 2 2 4 3		COLOMBIA 1 6 9	GUTIERREZ	RAVELO	LUZ	MERCEDES				2 0 1 6 0 3 1 0	2 0 1 8 1 2 2 0
4	Cédula de Ciudadan 1 3	4 9 7 6 8 2 1 9		COLOMBIA 1 6 9	TOLOSA	ACOSTA	MARIA	LOURDES				2 0 1 8 1 2 2 0	
5													

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14764782100

(415)7707212489984(8020) **000001476478210 0**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 2 3 3 6 1 7	2	Impuestos y Aduanas de Valledupar 2 4	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	7 7 0 9 2 2 8 8		1 9 5 2 1 6 T

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
RODRIGUEZ	MARTINEZ	LEIDER	LUIS

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento
2 0 2 1 0 4 1 2

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DAVIVIENDA

A QUIEN INTERESE

BOGOTA
COLOMBIA, 2021/06/30

Por medio de la presente hacemos constar que la empresa CORPORACION INTEGRAL PARA EL D ESARROLLO DE LAS REG IC con Nit número 9012336172
de BOGOTA D.C.-DISTRITO CAPITAL
posee en el Banco Davivienda:

CUENTA CORRIENTE

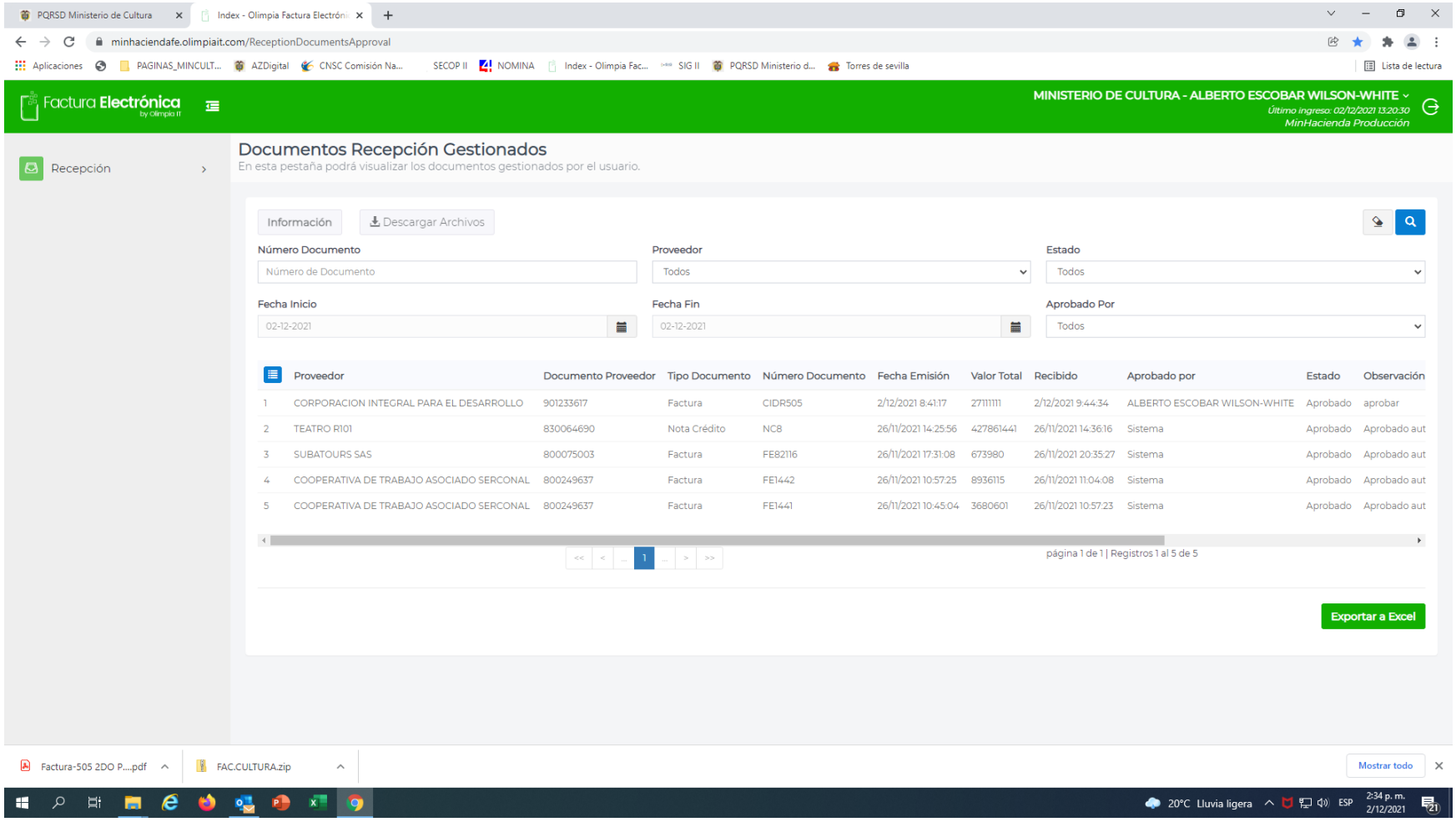
Número	455069995468
Saldo a la Fecha	$101,886,745.07 Pesos
Fecha Apertura	2021/06/21

Cordialmente,

DAVIVIENDA
4550 - OFICINA GRAN ESTACION

Firma Autorizada
BANCO DAVIVIENDA

Escaneado con CamScanner


PQRSD Ministerio de Cultura
Index - Olimpia Factura Electróni
minhaciendafe.olimpiait.com/ReceptionDocumentsApproval
Aplicaciones
PAGINAS_MINCULT...
AZDigital
CNSC Comisión Na...
SECOP II
NOMINA
Index - Olimpia Fac...
SIG II
PQRSD Ministerio d...
Torres de sevilla
Lista de lectura
Factura Electrónica
by Olimpia IT
MINISTERIO DE CULTURA - ALBERTO ESCOBAR WILSON-WHITE
Último ingreso: 02/12/2021 13:20:30
MinHacienda Producción
Recepción
Documentos Recepción Gestionados
En esta pestaña podrá visualizar los documentos gestionados por el usuario.
Información
Descargar Archivos
Número Documento
Número de Documento
Proveedor
Todos
Estado
Todos
Fecha Inicio
02-12-2021
Fecha Fin
02-12-2021
Aprobado Por
Todos
Proveedor
Documento Proveedor
Tipo Documento
Número Documento
Fecha Emisión
Valor Total
Recibido
Aprobado por
Estado
Observación
1 CORPORACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO 901233617 Factura CIDR505 2/12/2021 8:41:17 27111111 2/12/2021 9:44:34 ALBERTO ESCOBAR WILSON-WHITE Aprobado aprobar
2 TEATRO R101 830064690 Nota Crédito NC8 26/11/2021 14:25:56 427861441 26/11/2021 14:36:16 Sistema Aprobado Aprobado aut
3 SUBATOURS SAS 800075003 Factura FE82116 26/11/2021 17:31:08 673980 26/11/2021 20:35:27 Sistema Aprobado Aprobado aut
4 COOPERATIVA DE TRABAJO ASOCIADO SERCONAL 800249637 Factura FE1442 26/11/2021 10:57:25 8936115 26/11/2021 11:04:08 Sistema Aprobado Aprobado aut
5 COOPERATIVA DE TRABAJO ASOCIADO SERCONAL 800249637 Factura FE1441 26/11/2021 10:45:04 3680601 26/11/2021 10:57:23 Sistema Aprobado Aprobado aut
página 1 de 1 | Registros 1 al 5 de 5
Exportar a Excel
Factura-505 2DO P....pdf
FAC.CULTURA.zip
Mostrar todo
20°C Lluvia ligera
ESP
2:34 p. m.
2/12/2021

LIDER EN PROYECTOS

CORPORACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO DE LAS REGIONES

NIT 901233617-2
Dirección: CR 27 31 58, VALLEDUPAR, Colombia

Teléfono: 3232094135
Email: contactenoscoindere@gmail.com

Factura Electrónica de Venta

CIDR 505
Emisión: 02/12/2021 08:41:17
Expedición:
Vencimiento: 02/12/2021

Resolución y/o Autorización de facturación No 18764021641362 - Período 23/11/2021 - 23/11/2022 del CIDR 501 al CIDR 1000

DATOS DEL CLIENTE

Tipo de Documento: NIT
Número de Documento: 830034348-5
Razón Social: MINISTERIO DE CULTURA
Dirección: CRA 8 # 8 - 55 BOGOTÁ, D.C., BOGOTÁ, D.C., COLOMBIA

Teléfono: 3424100
Email: agarcia@mincultura.gov.co

CONDICIONES

Vendedor: ANA GABRIELA PERERIA TOLOSA
Zona:
Pedido: N/A
Orden de compra: CONTRATO 3969-2021
Remisión:
Bodega:
Forma de Pago: CONTADO - TRANSFERENCIA DEBITO BANCARIA

#	CÓDIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNIT.	DESC.	IVA	TOTAL
1		PAGO 40% CONTRATO 3969-2021- #$33-01-01;contrato3969-2021;aescovar@mincultura.gov.co#$	Unidades	1,00	27.111.111,00	0,00	0%	27.111.111,00

#$33-01-01;contrato3969-2021;aescovar@mincultura.gov.co#$

CUFE: a65c63f826bace86b2648864131764fc2000e9f454fc92861883d3fdc4a073a20b37061213c9afd0b5d3c14310326705

Son: VEINTISIETE MILLONES CIENTO ONCE MIL CIENTO ONCE PESOS

Total de Items:	1
Divisa:	COP
Valor Bruto:	27.111.111,00
Descuento:	0,00
Subtotal:	27.111.111,00
Iva:	0,00
Total:	27.111.111,00
Rete Fuente:	0,00
Rete Iva:	0,00
Rete Ica:	0,00
Total a Pagar:	**27.111.111,00**

SiFACTURA.co | Sistema de Facturación Electrónica

Proveedor Tecnológico: Save Colombia Company S.A.S. Nit: 900.035.507-8 Nombre del Software:SifacturaV2