

 Gobernación del Cauca Oficina Asesora Jurídica	RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS	Código: GC-F06
		Versión: 3
		Fecha:14/02/2024
		Página: 2 de 45

JUSTIFICACION Y DETALLE DE ACTIVIDADES Y/O BIENES
--

La suscrita supervisora del contrato 2820-2024 certifica que el contratista ha desarrollado las actividades necesarias para el cumplimiento del objeto contractual y que, los insumos y elementos adquiridos por el Departamento del Cauca en el marco del contrato suscrito con **RECOLETTA DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES** a 2024; fueron debidamente revisados, verificados y CUMPLEN con las especificaciones técnicas del contrato y la ficha técnica de Colombia Compra Eficiente, como se relaciona a continuación:

ITEM	DESCRIPCION	UNID MED	CANT	V/UNITARIO	V/TOTAL
1	Taller de cocina-Cocina tradicional colombiana- Identificación y preparación de comidas típicas colombianas, tales como platos fuertes, sopas, bebidas, pasabocas	HO	16	\$ 85.000	\$ 1.360.000
2	Taller de cocina-Cocina tradicional Caucana Identificación y preparación de comidas típicas caucanas,tales como platos fuertes, sopas, bebidas, pasabocas.	HO	16	\$ 85.000	\$ 1.360.000
3	Taller de cocina-Cocina tradicional del Pacifico- Identificación y preparación de comidas típicas del pacifico, tales como: pescados ahúmanos, diferentes sistemas de cocción, terminaciones de pescados previamente cocidos, carpaccios (pescados crudos en finas lonchas), cazuela de mariscos, sancocho de pescado.	HO	16	\$ 85.000	\$ 1.360.000
4	Taller de cocina- Comidas rápidas- Preparación de sándwich, hamburguesas, perros calientes, salchipapas, pizzas	HO	16	\$ 85.000	\$ 1.360.000
5	Taller de cocina-Preparación de embutidos Embutidos de lomo y pollo	HO	16	\$ 85.000	\$ 1.360.000
6	Taller de cocina-Cocina saludable Preparación de batidos saludables, ensaladas, de frutas, ensaladas saludables	HO	16	\$ 85.000	\$ 1.360.000
7	Taller de estampado- sublimación textil vinilo de corte textil o termo impresión. Impresión directa	HO	8	\$430.000	\$ 3.440.000
8	Taller de bisutería- Elaboración de collares Cadena de oro dorada con ágatas, hilos etc; cadena de oro dorada con dije de resina; gargantillas o chokers; collares artesanales	HO	8	\$ 85.000	\$ 680.000
9	Taller de bisutería -Elaboración de pulseras- Pulseras en hilos con perlas, bolitas doradas, nombres; pulseras en piedras, ágatas; pulseras con resina	HO	8	\$ 85.000	\$ 680.000
10	Taller de bisutería- Decoraciones Diademas en tela; aretes en alambriero o mostacilla; anillos de alambre	HO	8	\$ 85.000	\$ 680.000
11	Taller de bisutería -Llaveros Elaboración de llaveros técnica macramé con (cordón, hilos o lana); llaveros con resina	HO	8	\$ 85.000	\$ 680.000
12	Taller de manualidades con porcelanícron-Biscuit o porcelana fría Elaboración tradicional y a microondas	HO	4	\$ 83.000	\$ 332.000
13	Taller de manualidades con porcelanícron- Correcto cuidado, coloreando, herramientas	HO	4	\$ 83.000	\$ 332.000

 Gobernación del Cauca Oficina Asesora Jurídica	RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS	Código: GC-F06
		Versión: 3
		Fecha:14/02/2024
		Página: 3 de 45

14	Taller de manualidades con porcelanicon-Trabajo Perrito y su hueso	HO	4	\$ 80.000	\$ 320.000
15	Taller de manualidades con porcelanicon-Trabajo Caja de muñeca country	HO	4	\$ 80.000	\$ 320.000
16	Taller de manualidades con porcelanicon-Técnica Forrado de esferas simple	HO	4	\$ 80.000	\$ 320.000
17	Taller de manualidades con porcelanicon-Trabajo Adorno para tortas	HO	4	\$ 80.000	\$ 320.000
18	Taller de manualidades con porcelanicon-Modelado de distintos animalitos	HO	4	\$ 80.000	\$ 320.000
19	Taller de manualidades con porcelanicon-Trabajo Duende de la suerte porta - sahumerios	HO	4	\$ 80.000	\$ 320.000
20	Taller de cocina- Cocina tradicional Colombiana Identificación y preparación de comidas típicas colombianas tales como platos fuertes, sopas, bebidas, pasabocas.	UN	4	\$ 430.000	\$ 1.720.000
21	Taller de cocina- Cocina tradicional Caucana Identificación y preparación de comidas típicas caucanas, tales como platos fuertes, sopas, bebidas, pasabocas.	UN	4	\$ 270.000	\$ 1.080.000
22	Taller de cocina-Cocina tradicional del Pacífico Identificación y preparación de comidas típicas del pacífico, tales como: pescados ahúmanos, diferentes sistemas de cocción, terminaciones de pescados previamente cocidos, carpaccios (pescados crudos en finas lonchas), cazuela de mariscos, sancocho de pescado.	UN	4	\$ 490.000	\$ 1.960.000
23	Taller de cocina-Comidas sándwich,hamburguesas,rápidas Preparación de perros calientes, salchipapas, pizzas.	UN	4	\$ 240.000	\$ 960.000
24	Taller de cocina- Preparación de embutidos Embutidos de lomo y pollo	UN	4	\$ 300.000	\$ 1.200.000
25	Taller de cocina-Cocina saludable Preparación de batidos saludables, ensaladas de frutas, ensaladas saludables	UN	4	\$ 290.000	\$ 1.160.000
26	Taller de estampado sublimación textil vinilo de corte textil o termo impresión.Impresión directa	UN	2	\$ 3.100.000	\$ 6.200.000
27	Taller de bisutería-Elaboración de collares Cadena de oro dorada con ágatas, hilos et; cadena de oro dorada con dije de resina; gargantillas o chokers; collares artesanales	UN	2	\$ 300.000	\$ 600.000
28	Taller de bisutería- Elaboración de pulseras Pulseras en hilos con perlas, bolitas doradas,ombres; pulseras en piedras, ágatas; pulseras con resina	UN	2	\$ 300.000	\$ 600.000
29	Taller de bisutería- Decoraciones Diademas en tela; aretes en alambriero o mostacilla; anillos de alambre	UN	2	\$ 300.000	\$ 600.000
30	Taller de bisutería- llaveros Elaboración de llaveros técnica macramé con (cordón, hilos o lana); llaveros con resina	UN	2	\$ 300.000	\$ 600.000
31	Taller de manualidades con porcelanicon-Biscuit adiciona y a microondas	UN	2	\$ 300.000	\$ 600.000
32	Taller de manualidades con porcelanicon- Correcto heitam, coloreando,	UN	2	\$ 300.000	\$ 600.000
33	Taller de manualidades con porcelanicon- Trabajo Perrito y su hueso	UN	2	\$ 300.000	\$ 600.000

 Gobernación del Cauca Oficina Asesora Jurídica	RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS	Código: GC-F06
		Versión: 3
		Fecha:14/02/2024
		Página: 4 de 45

34	Taller de manualidades con porcelanicron-Trabajo Caja de muñeca country	UN	2	\$ 300.000	\$ 600.000
35	Taller de manualidades con porcelanicron- Técnica Forrado de esferas simple	UN	1	\$ 290.000	\$ 290.000
36	Taller de manualidades con porcelanicron- Trabajo Adorno para tortas	UN	1	\$ \$ 300.000	\$ 300.000
37	Taller de manualidades con porcelanicron-Modelado de distintos animalitos	UN	1	\$ 290.000	\$ 290.000
38	Taller de manualidades con porcelanicron-Trabajo Duende de la suerte porta -sahumerios	UN	1	\$ 290.000	\$ 290.000
				TOTAL	\$ 35.964.000

La Práctica de los diferentes Talleres ejecutados en el contrato No 2228 de 2024, donde los diferentes talleres se realizaron en las instalaciones de la Casa de la Mujer, se inicia con los 4 Talleres de Cocina, Formación Impartida por los Instructores Cocina Sr. Manuel Álvarez Estampado, Sr. Gentil Chávez Ordoñez , Manualidades en Porcelanicron Sra. María del Carmen Cobo y Bisutería Sra. Ruby M. Ramírez C, Profesionales Certificados en sus Áreas, Talleres Impartidos para un grupo de Mujeres Víctimas de la Violencia, en Situación Especial de Riesgo en el Departamento del Cauca en el Marco del Proyecto "Implementación de las Medidas de Atención Dirigidas a Mujeres Víctimas de Violencia, sus Hijos e Hijas y Personas Dependientes en el Departamentod Cauca Bpin 2023003190144

Se hizo la presentación con los instructores y las Mujeres quien tomaran los diferentes talleres, socializando y explicando cómo se llevaría a cabo cada taller en Cocina, estampado, Bisutería y Porcelanicron, para desarrollar las actividades de aprendizaje propuestas, de forma presencial e independiente con el mejor entusiasmo y permitiendo que el conocimiento y las herramientas necesarias adquiridas sea un beneficio para las mujeres en la cual demostrara sus conocimientos, cuya Formación es ayudarle a reflexionar sobre sus fortalezas como individuo desde el SER, como también, contribuir con el desarrollo de su dimensión cognitiva desde el SABER y en el mejoramiento continuo y permanente de sus habilidades desde el HACER, de acuerdo con las tendencias y cambios a nivel social, científico y tecnológico con el objeto de aportar al desarrollo productivo y social del País. Con estos talleres se quiere reconocer la importancia de desarrollar una Formación Profesional Integral, que tenga en cuenta el desarrollo y crecimiento de las Mujeres que aprenden, toda vez que en el mundo del trabajo y en el mundo de la vida es decir, desde sus saberes Técnicos y Éticos, Sociales y Emocionales, y al mismo tiempo que las Mujeres generar un Emprendimiento al igual generar ingresos adicionales que les permitan mejorar su calidad de vida y las de sus familia.



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha: 14/02/2024

Página: 5 de 45

Actividades Realizadas

Manipulación e higiene de Alimentos Se explica que la principal finalidad de la higiene en la manipulación de alimentos es evitar la alteración de los alimentos y en consecuencia, prevenir la aparición de distintas enfermedades. Los alimentos son propensos a contaminarse por microorganismos o tóxicos que resultan perjudiciales para la salud, que las condiciones y medidas que deben estar presentadas en todas las etapas de Producción, almacenamiento, transformación, transporte como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas etapas de Producción, Almacenamiento, Transformación, Transporte, conservación y cocinado domestico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos, las buenas prácticas de aseo personal e higiene de manipular los alimentos son fundamentales para evitar la contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria.

Se explican los distintos tipos de peligros de contaminación que pueden provocar enfermedades alimentarias, se clasifican en Biológicos, Físicos y químicos:

1. Peligros Biológicos
2. Peligros Químicos Tóxicos Naturales
3. Peligros Químicos Contaminantes
4. Peligros Físico

Evidencia Fotográfica

Socialización y Explicación formación

Requerimientos:

- Garantizar la salud alimentaria, que implica ofrecer alimentos de calidad y balanceados que ofrezcan los requerimientos diarios para una buena salud
- Garantizar todas las medidas sanitarias de higiene de los alimentos, preparación y servicio, uso de delantal, Gorro y Guantes
- Lavado muy bien permanente de manos a codos en cada taller
- Se les pregunta a las mujeres de la casa refugio sobre los conocimientos previos para la realización de los diferentes talleres que se van a ejecutar.
- Lavado y desinfectar inicialmente los materiales y utensilios en los diferentes talleres.



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 6 de 45

- Trabajo en equipo

Evidencia Fotográfica



Primer Taller Sopas Tradicionales Caucanas Sopa tradicional de Arepa

Ingredientes

- 10 Arepas
- 2 Libras de Carne molida
- 2 Libras de Papas
- 3 Tomates grandes
- 4 Cebolla
- 1/2 cucharadita Cominos molido
- 7 tazas de Caldo de Pollo o res
- Sal al gusto
- 2 cucharadas de Cilantro

Preparación

En una olla mediana colocar el caldo, las papas cortadas en cuadritos, el comino y hogao, llevar a hervir, cocinar hasta que las papas estén blandas alrededor de 25 a 30 minutos, añadir los trozos de arepa y sazonar con sal y pimienta cocinar durante 4 minutos más, agregue el cilantro y servir

Sopa tradicional de Carantanta

Ingredientes

- 1 Carantanta grande



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 7 de 45

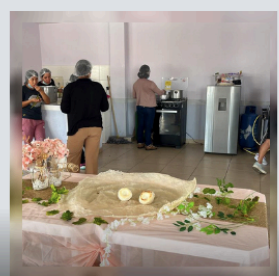
- ½ Libra de papa guata
- 15 tazas de caldo
- ½ Libra Papa guata
- 2 cucharaditas de Cilantro
- Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, perejil, cimarrón)
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

En una olla mediana colocar el ramillete de hierbas y papas cortadas en cuadritos a cocinar en el caldo hirviendo por 25 minutos, cuando las papas cortadas en cuadritos estén blandas, se le agrega las Carantanta, el cilantro y cimarrón, sazonar con sal y pimienta, se baja y se deja reposar por 10 minutos cerca del fuego servir con el cilantro

Evidencias Fotográfica

Primer Taller Sopas Tradicionales de Arepa, Carantanta





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 8 de 45

Evidencias Fotográfica

Primer Taller Sopas Tradicionales de Arepa, Carantanta



Sopa Tradicionales Colombianas

Sopa tradicional de Mondongo

Ingredientes

- 3 Libras de Callo de res mondongo
- 2 Libras de Carne de cerdo
- 2 Cucharaditas de Cilantro
- ¼ de Cucharadita Bicarbonato de sodio
- 1 Cucharada Perejil
- 1 Limón
- 2 Dientes de Ajo
- 3 Tomates Maduros Grandes
- 4 Papas guatas
- 1 Libra de Yuca
- 5 Aguacate
- 5 Plátanos verde
- 1 Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, perejil, cimarrón)
- 2 Cebolletas blanca medianas
- 2 Cebollas larga
- 2 Cucharadas de Achiote
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Lavar muy bien el callo o mondongo con agua caliente y frotar con el jugo de limón, en una olla grande a presión combine los callos, el bicarbonato de sodio con suficiente agua para cubrir los callos, hervir durante 2 horas hasta que los callos estén blanditos, escurrir y luego agregar el



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 9 de 45

mondongo cocinado, cebolla blanca, tomate, cebolla verde larga ajo, comino y achiote, agregar suficiente agua para cubrir todos los ingredientes hervir durante 45 minutos y por ultimo agregar la yuca y papas cocinar durante 30 minutos más, servir con aguacate, plátano y decorar con cilantro.

Sopa tradicional Ajiaco

Ingredientes

- 6 Pechugas grandes de pollo deshuesadas y sin piel
- 3 taza de guascas secas
- 2 libras de papas pastusa, peladas y cortadas en trozos grandes
- 4 Cebollas larga y mediana, picada
- 2 Cabezas de dientes de ajo
- 1 1/2 cucharadas de sal
- 1 libra de papas amarilla, cortadas en trozos de 2 pulgadas
- 8 Mazorcas grandes de maíz dulce fresco, limpias, cortadas por la mitad
- 1/2 Taza de chicharos congelados, descongelados
- 5 Aguacates Grandes
- 1 Frasco de Acapararas
- 1 Bolsa de crema de leche
- 2 Cucharadas de perejil

Preparación

En una olla grande, se agrega el agua, el pollo y 1/2 taza de guascas. Dejar hervir a fuego lento durante aproximadamente 40 minutos. Una vez que el pollo esté cocido, retírela del agua y colóquela en una tabla de cortar. Reserva el líquido de cocción. Use dos tenedores para separar el pollo en trozos grandes del tamaño de un bocado. Cubre con papel de aluminio para mantener el calor.

En la misma agua que cocinaste el pollo, agrega las papas rojas, la cebolla, el ajo y la sal. Cocina por aproximadamente 2 horas o hasta que las papas esten suaves. Agrega agua adicional según sea necesario para cocinar las papas por completo y aún así mantener jugosa la base del guiso. Agrega el pollo, las papas y el caldo de pollo a la mezcla de papas. Revuelve con cuidado y deja hervir a fuego lento durante 50 minutos o hasta que las papas estén tiernas. Agrega las mazorcas y cocinar por 10 minutos más.

Agrega la 1/2 taza restante de las guascas. Cocina por 5 minutos más o hasta que esté completamente caliente. Adorne al gusto con perejil, crema agria y alcaparras.



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 10 de 45

Evidencias Fotográfica Primer Taller Sopas Tradicionales Colombianas



Primer Taller Bebidas típicas Colombianas y Caucañas champús, Salpicón de frutas, Lulada, Agua de Panela

Champús Ingredientes

- 2 libras de Maíz hervido
- 1 Panela
- 4 Varitas de Canela
- 2 Ralladuras Limón
- 2 Ralladuras de Naranja
- 15 Hojas de naranjo
- 1 Tasa Azúcar
- 1 Piña grande
- 5 Lulo grandes

Preparación

En 2 litros de agua agregar el maíz y mezclar muy bien, llevar la mezcla a fuego por 20 minutos hasta que se cocine, estar pendiente que no se queme, dejar enfriar, mientras tanto preparar



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha: 14/02/2024

Página: 11 de 45

el dulce con las hojas de naranjo, panela, canela colocar al fuego durante 15 minutos hasta que hierba y dejar enfriar, aparte en una olla grande agregar la piña picada en cubos, añadir la taza de azúcar y una taza de agua dejar hervir por 15 minutos, aparte licuar un poco de maíz, retirar todas las hojas y ramas del dulce para incorporar a la licuadora junto con los lulos en cuadritos, (también se puede licuar lulo) por último rallar el limón y naranja e integrar todos los ingredientes, si desean le pueden agregar hielo

Salpicón de frutas Ingredientes

- 1 Piña grande
- 1 Papaya grande
- ¼ Sandía
- 1 Bandeja de Carambolo
- 2 Mango
- 5 Manzana
- 1 Bandeja de Fresas
- 1 Bandeja de Uvas pequeña
- 3 Sobre de salpicón
- 4 Limón

Preparación

Lo primero es lavar todas las frutas con un poquito de vinagre de manzana, luego cortar todas las frutas en cuadritos pequeños y por último Colocar toda la fruta cortada en un tazón grande, verter el jugo del sobre de salpicón y revolver, es opcional agregarle azúcar y limón

Primer Taller Bebidas típicas Colombianas y Caucañas

Lulada

Ingredientes

- 15 Lulos
- 1 Libra de Azúcar
- 6 Limones
- 1 Bolsa de Hielo

Preparación

La lulada es una bebida tradicional del Valle del Cauca, Colombia y su ciudad de origen es Cali. Aunque la historia no cuenta con datos o información exacta del nacimiento de esta tradicional receta, lo que se sabe a ciencia cierta es que el lulo es la fruta típica de esta región. Esta bebida se prepara con muy pocos ingredientes, y se diferencia del jugo de lulo y el champús porque no se tiene que licuar, por el contrario, la clave es que la sustancia de la fruta quede casi intacta a la hora de consumirse, por eso se macera con la mano, agregar el hielo y decorar y servir



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha: 14/02/2024

Página: 12 de 45

Primer Taller
Bebidas típicas Colombianas y Caucanas
Agua de Panela

Ingredientes

- 2 Panelas
- 2 Paquetes de Canela
- 2 Paquetes de clavos de olor

Preparación

En una olla colocar agua e incorporar la panela, canela y clavos hasta que hierba, también se puede agregar leche acompañar con pandebono, almojábanas o pan y servir.

Evidencias Fotográfica

Bebidas Colombianas y Caucanas



Cuarto Taller

Comidas rápidas: Preparación de sándwich, hamburguesas, hot dogs, salchipapas, pizzas

Sándwich

Ingredientes

- 3 Paquetes Pan para Sándwich
- 2 Libras de Jamón
- 1 Bloque de Queso doble crema
- 5 Tomate
- 5 Cebolla huevo
- 4 Lechuga grandes
- 1 Sobre de salsa carbonara
- 3 Pechugas de pollo grandes
- 1 Bandeja Champiñones
- 1 bolsa de Salsa de tomate



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 13 de 45

- 1 Sobre de Mostaza
- 5 Cucharadas de Mantequilla
- 2 Cabezas Ajo
- 1 Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)
- 1 Empaques desechable para sándwich

Preparación

Se cortan los panes por la mitad, longitudinalmente, y se unta al interior de la tapa con salsa de ajo y mostaza, y se coloca unos 3 minutos a tostar en el horno, luego se va colocando los ingredientes: el queso, el jamón, la lechuga, el tomate, aparte se hace la salsa carbonara con el jugo de la pechuga cocinada, se desmechado el pollo, agregar las hierbas, los champiñones se cortan en diagonal y se ponen a saltear y luego se agregan a la salsa con el pollo desmechado, unir las tapas y pincelar la superficie con la mantequilla derretida anteriormente, mezclar todos los ingredientes cerrar las tapas de los panes y se coloca en la plancha de hacer sándwiches con calor regulable a temperatura suave o colocar en el horno para que el queso se funda lentamente una vez listos se sirven

**Hamburguesa
Ingredientes**

- 3 Paquetes Pan de hamburguesa
- 3 Libras de Jamón
- 1 bloque Queso mozzarella
- 5 libras Carne Molida
- 3 paquetes Tocineta ahumada
- 5 Tomate grandes
- 3 Cucharadas Azúcar
- 5 Cebolla huevo grandes
- 2 Paquetes Lechuga crespas
- 1 bolsa Salsa de tomate
- 1 Sobre de Salsa BBQ
- 1 sobre Mostaza
- 2 Cabezas de Ajo
- 2 Cucharada de Pimienta
- 2 Cucharadas de Orégano
- 1 Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)
- 1 Empaque desechable para hamburguesa

Preparación

Sazonar la carne molida con las hierbas y adobos, el pan se coloca unos 3 minutos al horno con salsa de mostaza y ajo, caramelizar las cebollas en aros, en una sartén llevar



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha: 14/02/2024

Página: 14 de 45

la tocineta ahumada y dejar que quede crujiente no es necesario agregar aceite ya que ella suelta aceite, una vez esté listo todo se inicia armar las hamburguesas así: pan, mayonesa, jamón, lechuga, queso, tomate, cebolla, carne de hamburguesa, tocineta ahumada y pan. Colocar unos 3 minutos nuevamente al horno.

HOT DOGS

Ingredientes

- 3 Paquetes de Pan perro
- 3 Paquetes Salchichas súper perro
- 3 Libras Jamón
- 1 Bloque Queso doble crema
- 2 Paquetes de Tocineta ahumada
- 1 Bolsa Salsa de tomate
- 1 Sobre de Salsa de piña
- 1 Sobre de Mayonesa
- 1 Paquete te grande de Papitas en fosforito al gusto
- 1 Sobre de Mostaza
- 2 Cabezas de Ajo
- 1 Ramillete de Hierbas (orégano, tomillo, laurel)
- 1 Empaque desechable para Hot dog

Preparación

En un sartén colocar a cocinar las salchichas en agua hirviendo, durante 5 minutos o también se pueden hacer en la parrilla, saltear la tocineta ahumada, mientras están las salchichas se parte el pan a la mitad sin partirlo totalmente, a los panes se le untan salsa de ajo y mostaza y luego se calientan en el horno durante unos 3 minutos, una vez estén listos todos los ingredientes se inicia a preparar el hot dogs así: el perro en la mitad se coloca la salchicha, añadir una loncha de jamón y queso, se coloca al horno durante 3 minutos para que el queso se funda, añadir las papas fosforitos o ripio y por último se le añaden las salsas al gusto, hay variedad de preparación de Hot dog con diferentes ingredientes como pollo desmechado, huevos de codorniz, servir caliente

Salchipapas

Ingredientes

- 3 Paquetes de Salchichas
- 5 Libras de Papa
- 3 Paquetes de Lonchas de Jamón
- 1 Bloque Lonchas de Queso mozzarella
- 1 Sobre grande Salsa de tomate
- 1 Sobre grande Salsa Rosada



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 15 de 45

- 1 Sobre grande Salsa de Piña
- 1 Sobre grande Salsa BBQ
- 1 Sal al gusto
- 1 Bolsa grande de Maicitos
- 1 Frasco grande de Aceite
- 1 Paquete grande de Papas fosforito o Ripio
- 1 Limón

Preparación

Se pelan las papas guatas y se cortan en diagonal o estilo francesas, en un sartén con agua, hervir durante 10 minutos, pasado este tiempo se escurre y se extienden en una toalla de papel absorbente y se medió secan y nuevamente se colocan a hervir con sal y el zumo del limón durante 30 minutos una vez estén blandas se escurren muy bien y se dejan reposar, luego en una sartén con aceite bien caliente se fríen las papas hasta que tengan un color dorado, al tiempo se hace lo mismo con las salchipapas se cortan en diagonal o rodajas medianas y en un sartén con aceite caliente se fríen, escurren en un paño absorbente. Mezclar todos los ingredientes así: papas, salchichas, jamón, queso, maicitos y por último las salsas al gusto, servir caliente.

Pizza

Ingredientes

- 6 Libras Harina de trigo
- 1 taza de Aceite de oliva
- 3 Cucharadas de Sal
- 500 ml Agua
- 4 sobres de Levadura
- 1 Sobre de 300 gramos de Salsa de tomate
- 3 Paquetes de Lonchas de Jamón
- 3 Paquetes de Lonchas de Queso mozzarella rayado
- 1 Piña calada
- 3 Libras de Tocineta
- ¼ Libra de Ciruela pasa sin semilla
- 1 Libra de peperon

Preparación

Disolver la levadura fresca en agua, en un bol grande introducir parte de la harina de trigo, reservar 4 cucharadas para espolvorear el mesón, hacer un hoyo en el centro y añadir la levadura disuelta en agua, con la ayuda de una cuchara de palo ir mezclando desde el centro hacia fuera, añadir el aceite de oliva y la sal al gusto, en un mesón limpio,



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

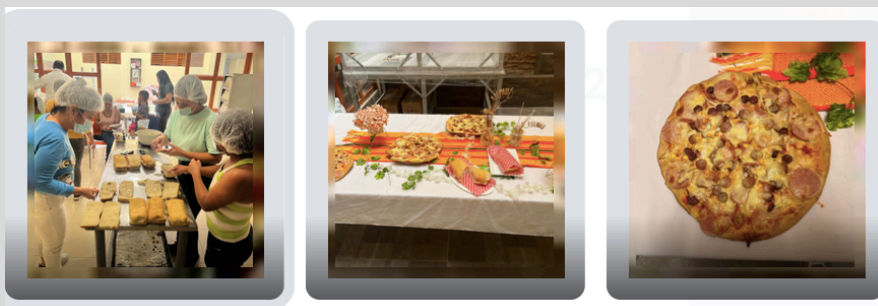
Página: 16 de 45

espolvoreamos harina de trigo y colocamos la mezcla para empezar a darle cuerpo, estirar la más varias veces, al final volver a juntar y amasar de nuevo durante unos 10 minutos y descansar 10 minutos, la más debe quedar súper elástica no dura este proceso se debe repetir 3 veces, luego se arman las bolas con la masa, de los bordes hacia adentro, tratando que la más quede bien lisa, dejar la masa en reposo dentro del bol enharinado tapar con un trapo o paño de cocina durante 40 minutos a 1 hora. Lista la masa se divide la masa en 30 porciones, en el mesón enharinado iniciar a estirar cada porción de la masa que quede como un torta redonda del centro hacia los bordos, con la mano o la ayuda de un rodillo esta masa debe quedar con un grosor de 1 cm, se hace un meldo de panel con la piña cortada en cuadritos, añadir la salsa de tomate, verter 3 cucharadas de salsa de tomate sobre cada porción de masa, cubrir la piza de queso mozzarella dejando un borde de 1 cm, añadir jamón y la piña calada, el horno debe estar precalentado 10 minutos antes a 300 ingresar las pizzas al horno durante 15 minutos.

Evidencias Fotográfica

Tercer Taller Comidas rápidas:

Preparación de sándwich, hamburguesas, hot dogs, salchipapas, pizzas



Evidencias Fotográfica

Tercer Taller Comidas rápidas:

Preparación de sándwich, hamburguesas, hot dogs, salchipapas, pizzas





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 17 de 45

Evidencias Fotográfica

Tercer Taller Comidas rápidas:

Preparación de sándwich, hamburguesas, hot dogs, salchipapas, pizzas



Taller No. 3 Cocina Tradicional del Pacífico Sancocho de Pescado

Ingredientes

- 5 kilos de Pescado Corvina
- 5 Kilos de Pescado Sierra
- 3 Cabezas de Bagre
- 2 jagas de Plátanos
- 7 Choclos
- 3 Cucharadas soperas de Cilantro
- 2 Libras de Cebolla Morada
- 2 Libras de Cebolla Blanca
- 1 Kilo de Cebolla Larga
- 2 Cabezas de Ajo
- 3 Libras de Papa guata
- 3 Cucharadas de sal
- 2 Cucharadas de Pimienta
- 2 Cucharadas de Comino
- 1 Ramillete de hojas de Laurel, tomillo y orégano
- 1 Cucharada de Color
- 2 Libras de Yuca
- 2 Cucharadas de Cilantro



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

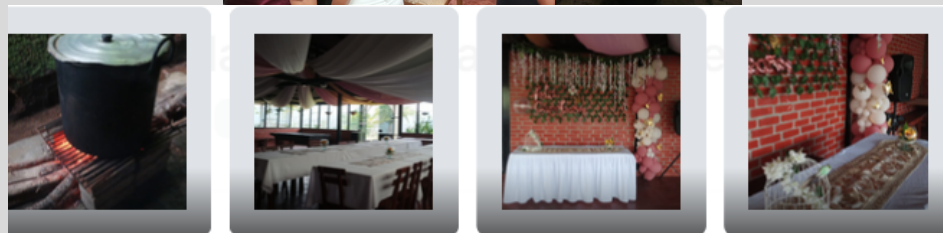
Página: 18 de 45

- 2 Pimentones
- 4 Cocos
- 2 Bolsa de leche de coco

Preparación

En una olla colocar suficiente agua, picar la cebolla larga bien fina, agregar a la olla sal al gusto, ajo, agregar los condimentos, alistar la yuca lavar muy bien, posterior de eso picamos bien la yuca, y la agregamos a la olla que ya esta hirviendo, agregamos ramitas tomillo, orégano y cimarrón, pelar los plátanos verde y partir en pedazos pequeños con la mano, agregar a la preparación desde el inicio por que se demora en ablandar, agregar el pimentón rojo rayado, adicionar papa parda que la pelamos y cortar en cuadritos dejarla en agua para que no se oxide, mientras la yuca y el plátano estén blandos, después de 15 minutos de haber agregado la yuca y el plátano agregamos la papa a la preparación, después de 15 minutos adicionar el pescado corvina y sierra, dejar poco tiempo para que no se desbarate ya que el pescado es delicado y no se desbarate tan fácilmente y poder disfrutar de esta delicia de pescado, cuando todos los ingredientes del sancocho de pescado estén totalmente todos cocidos adicionamos la leche de coco, picar cilantro fresco. Y agregar al sancocho, probar si esta bien de sal si es necesario agregarle mas, acompañar con arroz blanco y aguacate

Evidencia Fotográfico Sancocho de Pescado





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

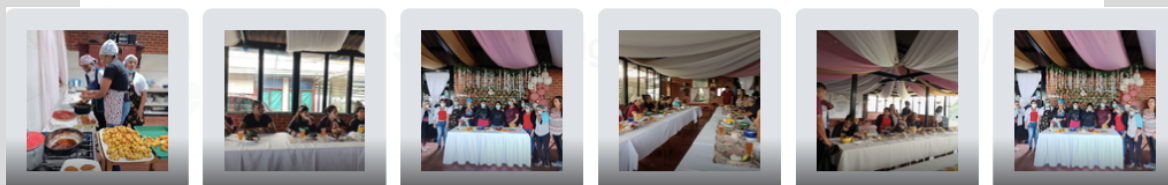
Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha: 14/02/2024

Página: 19 de 45

Evidencia Fotográfico Sancocho de Pescado



Taller No. 3 Cocina Tradicional del Pacífico Cazuela de Mariscos

- 5 1/2 libra mariscos mixtos (calamares, pulpo, cangrejo, ostras, etc)
- 3 1/2 libra pescado blanco cortado en pedazos medianos
- 3 1/2 libra camarones sin caparazón y limpios
- 5 tazas caldo de pescado o marisco
- 1 Kilo cebolla cabezona mediana finamente picada
- 2 dientes ajo finamente picados
- 1 Kilo de pimentón rojo finamente picado



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 20 de 45

1/2 pimentón verde finamente picado
1 tallo apio finamente picado
1 cda pasta de tomate
1/2 taza vino blanco
2 cdas harina de trigo
2 Bolsas de crema de leche
2 cdas aceite
2 cdas mantequilla
1/8 cdta orégano o al gusto
1/2 cdta sal
1/4 cdta pimienta
perejil picado para decorar (opcional)

Preparación

En una olla con un poco de agua, colocamos los mariscos a sofreír por unos 6 minutos, los camarones deben estar muy limpios y sin caparazón y el pescado cortado en pedazos medianos, Poner el aceite y la mantequilla en una olla a fuego medio alto. Freír la cebolla hasta que esté transparente, agregar el ajo. Dejar un poco, que no se vaya a quemar, Adicionar el orégano, el pimentón y el apio, dejar hasta que estén blandos Incorporar la sal y la pimienta, el pescado y los mariscos (los camarones no, los ponemos más adelante). Deje conservar todo por 5 minutos a fuego medio, Agregar 5 tazas de caldo de pescado o mariscos y la pasta de tomate. Revolver bien y dejar hervir a fuego medio por 15 minutos, Disolver la harina de trigo en un poco del caldo de la cocción, que no queden grumos. Incorporar a la preparación y mezclar bien. Adicionar los camarones y cocine 10 minutos más, Verificar sabor y añadir sal y pimienta si necesita. Incorpore el vino blanco y la crema de leche, Mezclar, dejar que hierva por unos minutos. Servir bien caliente con perejil picado. Cascos de limón, arroz, patacones o picante, opcional

**Taller No. 3 Cocina Tradicional del Pacífico
Ceviche**

- taza de camarones frescos.
- 1 Kilo de cebolla y ajo
- 1 taza de cilantro
- 10 Limónes
- 1 Bolsa Grande Salsa de tomate,
- 1 Bolsa de ají
- 1 Cucharada de sal.
- 2 Cucharadas de Cilantro
-



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 21 de 45

Preparación

Hervir el agua con sal hasta que llegue a punto de ebullición, se le agregan los camarones, Se deja alrededor de dos minutos. Se ponen a escurrir los camarones mientras se agrega en un recipiente de vidrio la cebolla, el ajo, el cilantro y finalmente, por supuesto, los camarones, el zumo de limón y la salsa de tomate. Agregar sal al gusto y ají al gusto. Revolver. Servir en una copa corta para ceviche. Se recomienda poner la cebolla en sal unos 10 minutos, para que pierda un poco el sabor. Después hay que lavarla muy bien y con suficiente agua para que no quede salada. Además, recomienda no cocinar demasiado los camarones porque si se pasan de cocción quedarán duro.

Evidencia Fotográfico

Cazuela de Mariscos – Ceville de Camarones





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 22 de 45

Taller No. 5

Preparación de embutidos:

Embutido de Lomo; Embutido de Pollo.

Materiales

- Carne de Res 5 libras
- Carne de Cerdo 5 libras
- Pollo 5 libras
- Zanahoria 1 libra
- Alverga 2 libras
- Tocino 2 libras
- Cebolla 1 libra
- Cebolla larga 1 libra
- Perejil
- Maicitos
- Hierbas para sazonar
- Salsa de tomate 1 bolsa
- Mostaza
- Sal
- Ajo en polvo

Procedimiento

La carne de res, pollo y cerdo se hacen moler, se sazonan con las hierbas, sal, oregano, tomillo, ajo y pimienta negra molida, luego en la mesa con papel fil colocamos la carne la esparcimos bien y le agregamos la zanahoria y alverga cocina, maizitos, luego lo vamos envolviendo hasta realizar el rollo y apretamos bien para que quede bien compacto

Evidencia Fotografico

Embutido de Lomo; Embutido de Pollo. Pasabocas Colombianos y Caucaños





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 23 de 45

Evidencia Fotografico

Embutido de Lomo; Embutido de Pollo. Pasabocas Colombianos y Caucanos



Talleres No. 1 Estampado

Sublimación textil Vinilo de corte textil o termo impresión, Impresión directa

Primer Taller

Estampado Diferentes técnicas, Alta densidad, Foild, Glitter, Apliques, Vinilo, Textil

Se realiza la presentación y Socialización entre el Instructor y las Mujeres de la Casa Refugio, donde se explica cómo se van a realizar los dos talleres de Estampado.

Se da inicio a la formación de Estampado impartida por el Instructor Gentil Chávez, Profesional en el Área, quien les dio las respectivas indicaciones de cómo se iban a realizar las actividades en cada uno de los Talleres, el cuidado con las diferentes maquinas a utilizar para cada proyecto. La finalidad del Estampado es poder replicar una imagen en masa de una manera muy rápida y productiva, esto mediante la transferencia de tinta a alguna superficie o en nuestro caso a diferentes tipos de telas.



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 24 de 45

Antes de explicar más a fondo el proceso, es muy importante mencionar las dos bases de tintas que existen en el mercado, éstas son: plastisol y textil o base agua. Cada una de estas tiene sus ventajas y desventajas. El plastisol es una tinta compuesta por PVC y otros aditivos, esto hace que no sea soluble al agua, entre las ventajas que se obtienen al usar estas tintas es que dan una mayor duración del estampado en la prenda, son preferibles a la hora de estampar en prendas oscuras y que en el proceso de estampación estas no se secan. Por otro lado, tenemos las tintas textiles, que son hechas a base de agua, éstas son más ecológicas y el tacto en la prenda es más suave.

A continuación, miraremos un infográfico para que sea un poco más fácil de entender cómo funciona realmente el proceso de estampado

Proceso de Estampación



Al ver un poco más el proceso, se puede entender porque la serigrafía es un proceso que está más enfocado en la estampación de un gran número de piezas, ya que no es económicamente viable, grabar marcos y crear colores para hacer 1 o 2 camisas. Cuando se quieren realizar pocas unidades de un mismo diseño, se pueden pensar en otras técnicas de impresión como la sublimación.

Maquinas Estampados Impresora con tintas de sublimación, Maquina termo Fijadora o Sublimación 60 x 40, Maquina Sublimadora para Vasos Mug



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

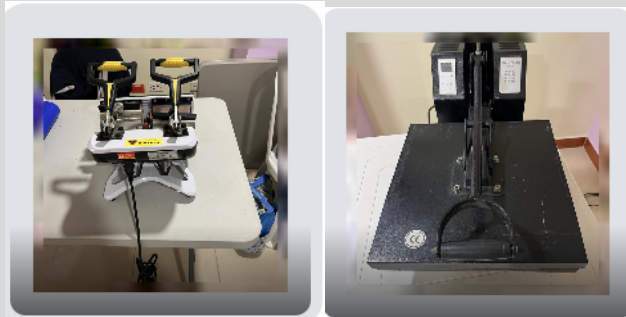
RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 25 de 45

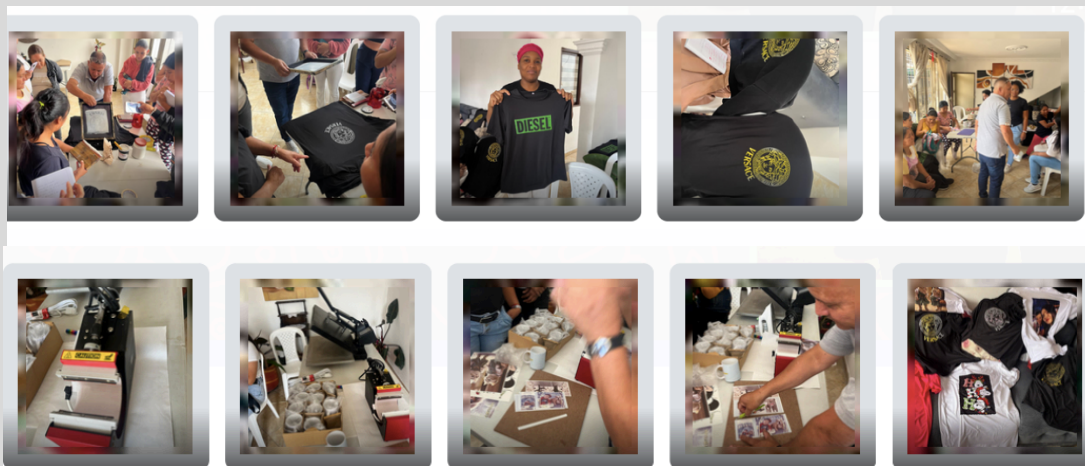


Taller de Estampado

Para el taller de estampado a Cada aprendiz se le entrego dos camisetas de color, franela 180 gramos colores surtidos, Un Vaso Blanco y un Termo, se utilizaron varias técnicas como Scrin varios colores y tintas de alta densidad, se trabajó también con vinilo adhesivo como plantilla, se imprimieron apliques con telas sublimables como Lino Flex ultra blanco, papel bifac, gliter y papel foild, cada aprendiz hizo su respectivo estampado con la guía del instructor, algunas de ellas se tomaron fotos y las de sus hijos o familiares para luego practicar lo explicado por el instructor.

Evidencia Fotográfica

Camisetas Estampadas y Sublimación de Vasos



Evidencia Fotográfica



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 26 de 45

Camisetas Estampadas y Sublimación de Vasos



TALLER No. 2 Sublimación

Para este segundo taller se entregó a cada Mujer de la Casa Refugio la camiseta Blanca Poliéster piel de durazno y el Vaso Mugs de 11 onzas, estampamos las 20 camisetas de algodón con técnicas como: - Scrin varios colores y tintas alta densidad - vinilo adhesivo como plantilla - Apliques con telas sublimables como LINO FLEX ULTRA BLANCO, PAPEL BIFAX - GLITER - Papel foild

Evidencia Fotográfica Sublimación Vasos Mug y Termos





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 27 de 45

Evidencia Fotográfica Sublimación Vasos Mug y Termos



ELABORACION TRADICIONAL DE LA PASTA DE PORCELANA FRIA.

La técnica de porcelana fría se utiliza para modelar diferentes figuras, que sirven de decoración en los diferentes espacios de la casa.

INGREDIENTES NECESARIOS PARA SU ELABORACIÓN:

- 1 libra de fécula de maíz
- 1 vaso de colbón maderal color blanco
- 1 cucharada de vinagre industrial
- 1 cucharada de glicerina
- 1 recipiente plástico

PREPARACION:

La instructora inicia el taller realizando las recomendaciones necesarias para llevar a cabo este proceso a Feliz término, entre ellas el lavado de manos, contar con una mesa o una superficie plana, disposición para aprender la técnica, entre otros aspectos.

Las aprendices depositaron la libra de fécula de maíz, con la orientación de la instructora, dentro del recipiente plástico, luego agregaron la cucharada de vinagre, seguidamente la cucharada de glicerina, posteriormente agregaron el vaso de colbón, luego se les indica



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 28 de 45

cómo deben empezar a integrar todos los ingredientes con sus manos, dándole poco a poco la consistencia adecuada a la masa,

También se les hacen recomendaciones necesarias para tener en cuenta en el momento de preparar la pasta ya que se debe contar con una superficie limpia, disponer del tiempo necesario para el proceso de amasado, ya que este proceso no se puede interrumpir.

Cuando ya obtuvieron una pasta uniforme, se les indicó como debe ser el proceso de guardar la masa dentro de una bolsa plástica, bien cerrada para que el aire no la seque antes de elaborar las piezas.

Por ultimo se llevó la masa a fuego lento en un sartén de teflón, el cual no deja pegar la mezcla, se mantuvo el proceso de mezcladado todo el tiempo mientras su etapa de cocción, luego se dejó reposar y se guardó dentro de una bolsa plástica.

Evidencia Fotografica



CORRECTO CUIDADO: COLOREADO, HERRAMIENTAS

El proceso de coloreado, se puede llevar a cabo tanto con anilinas minerales o también con anilinas vegetales

Ingredientes para llevar a acabo el proceso de coloreado:

- 1 libra de masa ya preparada o amasada



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 29 de 45

- 10 gramos de anilina vegetal color amarillo
- 10 gramos de anilina color azul
- 10 gramos de anilina color verde
- Individual plástico
- vaselina
- guantes

HERRAMIENTAS INDICADAS PARA REALIZAR CORTES Y EFECTOS EN ESTA TECNICA

Estiletes, palas, pinceles, discos. PROCESO DE COLOREADO:

Como primera medida las aprendices se lavaron las manos, ya que es una condición necesaria para la excelente terminación en cada proceso de esta técnica, Habiendo guardado la masa en una bolsa bien protegida del aire, las aprendices prosiguieron a sacarla del empaque, luego sobre los individuales esparcieron un poco de vaselina con el fin de que no se les vaya a pegar la masa, sobre la superficie. Se prosiguió con abriendo la masa para depositar en el centro de ella el color de anilina a colorear, y seguidamente empezaron el proceso de incorporación de la anilina con la masa, modelando muy suavemente con el fin de que no se salga la anilina, La amasaron por varios minutos hasta incorporar totalmente el color con el fin de aprender a adicionarle color a la pasta.

También se les orientó en cuanto a las herramientas básicas que se requieren para llevar a cabo diferentes efectos en las piezas ya elaboradas como en el proceso de cortes de la masa para obtener las medidas que se necesitan. Entre ellas están los estiletes, las palas entre otros.

Evidencia Fotografica





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 30 de 45



ELABORACIÓN DE PIEZA: EL PERRITO Y SU HUESO

Materiales necesarios para llevar a cabo el proceso de Modelado:

- 1/4 de libra de masa ya preparada y coloreada
- 1 individual
- Vaselina
- Estiletes
- Palas
- Colbón
- Palillos para boca
- Palillos para chuzo
- Chaquiras negras
- tijeras

PROCESO DE MODELADO DEL PERRITO:

Las aprendices dispusieron el lugar para trabajar el proyecto, con sus manos debidamente lavadas, luego extendieron sus individuales a los que les colocaron un poco de vaselina.

Posteriormente sacaron la cantidad de masa necesaria para el borrar la pieza, nuevamente le hicieron proceso de amasado para volver a incorporar la pasta y obtener la textura requerida para el procedimiento.

Luego dieron inicio a modelar el tronco del perrito de 6 cm de alto obteniendo la forma de una lágrima a la cual le insertaron un trozo de palillo de chuzo con un poco de colbón para fijarlo, mientras este se adhería a la masa continuaron elaborando la cabeza con la misma masa, seguidamente la ensamblaron en el palillo, para así continuar modelando las patas del animal, las cuales las pegaron con colbón. Para darle el aspecto adecuado de perro



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 31 de 45

prosiguieron haciéndole la trompa la que también pegaron sobre la cara del perro, seguidamente le insertaron los ojos con chaquiras negras.

Para finalizar la pieza elaboraron una base con masa verde donde sentaron el perro, quedando una pieza lista para decorar o ambientar cualquier lugar de la casa

Evidencia Fotografica

Elaboracion perrito con hueso

Evidencia Fotografica

Elaboracion perrito con hueso



Evidencia Fotografica

Elaboracion perrito con hueso



ELABORACIÓN DE PIEZA: CAJA COUNTRY CON MUÑECA EN PORCELANA FRIA

Materiales necesarios para elaborar el proyecto:

- 1 caja de mdf 20 cm x cm
- • Pinturas acrílicas
- • pinceles



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 32 de 45

- • 1 individual
- • Vaselina
- • Estiletes
- • Palas
- • Colbón
- • Palillos para boca
- • Palillos para chuzo
- • Tijeras
- • cortadores **PROCESO DE PINTURA:**

Las aprendices iniciaron la actividad colocando pintura blanca sobre la caja de madera, seguidamente empezaron su proceso de pintar diferentes diseños sobre la tapa de las cajas con acrílicos de diferentes colores, aquellos que coinciden con el diseño de cada una. Las tapas se dejaron en su proceso de secado, mientras ellas empezaron a elaborar la muñeca en porcelana fría que luciría sentada sobre la tapa.

ELABORACION DE LA MUÑECA:

Primeramente elaboraron las piernas de las muñecas con cintas de tela, la cual la cortaron de acuerdo a la medida que estableció cada una, seguidamente colocaron colbón, para al final sentar sobre ellas la muñeca que posteriormente elaboraron.

Luego tomaron la cantidad de masa necesaria para elaborar el dorso o tronco de la muñeca en color piel, seguidamente insertaron medio palillo dentro de él, sobre el cual colocaron colbón para poder ensamblar la cabeza que hicieron en masa color piel, mientras se secaba estas partes de la pieza, fueron modelando los brazos con sus manos y pegándolos con colbón, entre tanto se disponían para elaborar con masa de colores su blusa y la falda, el proyecto lo finalizaron pintando los ojos con acrílico blanco y negro.

Evidencia Fotografica



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 33 de 45



ELABORACIÓN DE PESEBRES DENTRO DE LA BOLA DE ICOPOR

Materiales necesarios para elaborar el proyecto:

- Bolas de icopor No 6
- Masa de porcelanacrón en diferentes colores
- Pinturas acrílicas
- 1 individual
- Vaselina
- Estiletes
- Palas
- Colbón
- Tijeras
- Chaquiras
- Rodillo plástico

PROCESO DE ELABORACION DE LOS PESEBRES

Se dio comienzo a la actividad de forrado de esfera simple, aprovechando para elaborar unos hermosos pesebres con la bola de icopor No.6, al inicio de este taller acordamos elaborar figuras de los personajes del pesebre, seguidamente las aprendices empezaron a extender la masa de porcelana con la cual iban a forrar la bola por dentro y por fuera, la elección de colores la realizaron de manera libre, seguidamente la decoraron con estrellas y flores que crearon a su imaginación, por ultimo aprendieron a modelar partes de la figura humana para cada personaje Es necesario recordar que las piezas de porcelana fría requieren un tiempo mínimo de secado de 7 horas, para que pueda ofrecer un terminado fino parecido a una porcelana.



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

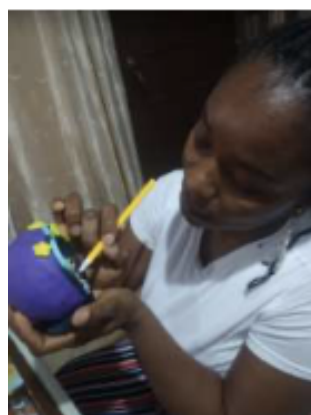
Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 34 de 45

Evidencia Fotografica



ELABORACIÓN DE LA FIGURA DE UNA GALLINA

Materiales necesarios para elaborar el proyecto:

- Bolas de icopor No 4
- Masa de porcelanacrón en varios colores
- Pinturas acrílicas
- 1 individual
- Vaselina
- Estiletes
- Palas



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 35 de 45

- • Colbón
- • Tijeras
- • Rodillo plástico •

MODELANDO LA GALLINA:

En este taller elaboraron las aprendices la gallina de 15 cm de alto, la cual se puede utilizar como centro para una torta, el proceso de modelado se dio primero forrando totalmente la esfera con masa, luego eligieron el color para trabajar cada proyecto, tomando la bola de icopor y forrándola le insertaron medio palillo, el cual se terminó de forrar con masa para que sirviera de cuello, mientras esta parte de la pieza entraba en proceso de secado, prosiguieron a empezar a modelar la cabeza, marcaron con los estiletes la forma de sus patas. Ya terminada la estructura básica continuaron elaborándole el pico de color piel, su cresta, pañoleta y por ultimo pintaron los ojos.

Para finalizar el proyecto se debió esperar a que se secase la parte del frente del cara para poder pintarle los ojos con acrílicos.

**Evidencia Fotografica
Modelando piezas animalitos**



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 36 de 45



Materiales necesarios para elaborar el proyecto:

- Bolas de icopor No 2
- Masa de porcelanacrón en distintos colores
- Pinturas acrílicas
- 1 individual
- Vaselina
- Estiletes
- Palas
- Colbón
- Tijeras
- Rodillo plástico
- Palillos para boca

MODELADO DE DISTINTOS ANIMALITOS

El taller de animalitos se llevó a cabo desde el modelado del cuerpo de cada animal escogido por las aprendices para representar, al final se le incorporaron imanes para decorar la nevera, Iniciaron elaborando el tronco de cada animal, modelándolos en la técnica de porcelana fría, seguidamente desde la elaboración de una lagrima solucionaron las patas las solucionaron con cabuya, material propio de la región dejando secar, continuaron elaborando su cabeza, para proseguir con las orejas, trompa y demás detalles como ojos, nariz, boca y cola, también elaboraron una base de masa color verde representando la hierba, donde sostener cada pieza.

Evidencia Fotografica



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 37 de 45



DUENDE LA SUERTE PORTA SAHUMERIO

Materiales necesarios para elaborar el proyecto:

- Masa de porcelanacrón en distintos colores
- Pinturas acrílicas
- 1 individual
- Vaselina
- Estiletes
- Palas
- Colbón
- Tijeras
- Rodillo plástico
- Palillos para boca

MODELADO DEL DUENDE DE LA SUERTE

En este taller las aprendices ya manejan con mucha fluidez el proceso de modelado. Comenzaron por modelar la pasta hasta alcanzar una textura que les permita dar forma ala estructura del cuerpo del duende, pieza que lucira en algun rincón de la casa. Continuaron con la elaboracion de la cabeza color piel, tanto manos como pies, mientras estas partes dekl proyecto se secaban, prosiguieron a elaborar el gorro particular del duende que consta de un cono de masa que al doblar su punta queda tapada totalmente



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 38 de 45

su cabeza. con el resto de piezas modeladas continuaron pegando las mangas de la tunica del vestido del duende, para luego ensamblar las manos. Ya cuando la pieza logró el secado esperado se ubico el duende sobre una base hecha en masa verde para lucir y tambien le elaboraron con un trozo de masa el lugar donde va a ir la velita aromatica.

Evidencia Fotografica



TALLER DE BISUTERIA

El inicio de los trabajos en bisutería aparecen casi en paralelo con la aparición del comercio entre países. En un primer momento, ya entrados en pleno siglo XVII, se fabricaban metales preciosos con la intención de utilizarlos en rituales mágicos para espantar a los malos espíritus.



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha: 14/02/2024

Página: 39 de 45

La instructora hizo la presentación e inducción para que las aprendices conozca todos los materiales, herramientas y accesorios necesarios para el buen desempeño de los talleres, se habló de los diferentes materiales a utilizar en cada taller y que ellas diferencie los materiales, las diferentes pinzas: Pinza Plana, Pinza redonda y Pinza corta frío.

Debes saber que, en pueblos ubicados cerca del mar, sus habitantes utilizaban las conchas y piedras de las playas para confeccionar adornos con el objetivo de ponerlos a la venta. En aquellos años, se pensaba que una piedra era una pieza única de gran valor.

Sin embargo, no fue hasta un siglo más tarde cuando la bisutería tuvo su momento de más apogeo. En aquel tiempo, cuando la bisutería comenzó a llegar a las clases más humildes de la sociedad, los artesanos aprovecharon la situación y comenzaron a producir a gran escala. La demanda de piedras preciosas creció como la espuma.

Desde el punto de vista económico y social, la Revolución Industrial marcó un punto de inflexión en la historia reciente ya que modificó los aspectos más relevantes de la vida de la gente. La distribución de la riqueza fue más equitativa y dio lugar a la aparición de la clase media; el poder adquisitivo de la mayoría de la población aumentó. A más dinero, más acceso a piezas de bisutería.

La esencia de la bisutería es confeccionar adornos parecidos a los de alta calidad pero utilizando materiales de menos valor. Aquellas piezas que más se acerquen a piedras preciosas sin ser advertidas de su diferencia tendrán más valor. Es un arte que requiere de dedicación y profesionalidad.

Allá por los años 50, cuando diseñadores conocidos como Chanel o Dior comenzaron a fabricar complementos de bisutería para sus ropas, el sector llegó a su momento más álgido. Las actrices más famosas de Hollywood utilizaban cadenas y broches de gran tamaño hechos a medida y confeccionados con materiales de alta calidad.

Evidencia Fotográfica Inducción





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 40 de 45



ARETES EN ALAMBRE Y MOSTACILLA

Materiales:

- Alambre para bisutería (calibre 22 Y 18)
- Mostacillas
- Kit pinzas X 3 unidades
- Gemas
- 2Ágatas
- 2 ganchos
- Mostacillas



Pasos:

- 1 - Corta dos trozos de alambre de aproximadamente 15-20 cm cada uno,
- 2.-Doblar el alambre Usa los alicates de punta redonda para hacer un pequeño bucle en un extremo de cada trozo de alambre. Este será el extremo superior de tus aretes.
3. Añade las mostacillas ensarta las mostacillas en el alambre, dejando un pequeño espacio en la parte superior para que el bucle se cierre correctamente.
- 4-Forma el diseño
- 5- Una vez que hayas agregado todas las mostacillas, utiliza los alicates de punta redonda para hacer un segundo bucle en el extremo del alambre.
6. - Utilizar los alicates de punta plana para dar forma al alambre y ajustar el diseño. Asegurarse de que ambos lados de los aretes sean iguales
- 7 - Repite el proceso para hacer el segundo arete, asegurándose de que ambos sean lo más similares posible.



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

**RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS**

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 41 de 45

8-Añade los ganchos para orejas Utiliza los alicates de punta plana para abrir ligeramente el bucle en la parte superior del arete y coloca el gancho para orejas. Luego, cierra el bucle.

experimentar con diferentes colores y formas. ¡Diviértete creando sus propios aretes!

Elaboración de Collares y aretes en Mostacilla

Materiales:

- Mostacilla checa de diferentes colores
- Murano para el broche
- Aguja Mostacillera
- Hilos de bisuteria
- Naylon
- Encendedor

Procedimiento

Para la elaboración de los diferentes collares en mostacilla checa primero se escoge el motivo o el diseño para realizar el collar se corta una hebra de hilo de bisuteria mas o menos 3 metros enhebrar en la aguja mostacillera y empezar a realizar el diseño escogido. Una vez terminemos de elaborar el colalr utilizaremos el murano para realizar el broche y hacemos un buen remate con el encendedor quemar la hebra sobrante

Evidencia Fotografica

Collares y aretes en mostacilla checa





Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 42 de 45



COLLAR CON HILO:

Materiales:

- Kit pinzas X 3 unidades
- 14 escalachin
- 2 tapa nudos
- 7Ágatas
- 2 argollas pequeños
- Tijeras, Encendedor
- Metro
- Broche



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 43 de 45

Pasos:

1. Medir y Cortar la longitud deseada del hilo miyuki, teniendo en cuenta la longitud adicional necesaria para el cierre.
- 2-Escoger las ágatas deseadas Ensarta cada una en el hilo y las escalaciones para asegurar las ágatas
- 3- poner tapa nudos en los extremos de hilo miyuki y un escalachin Dobla los extremos del para asegurar las terminaciones
- 4-Recorte del Exceso de Hilo
- 5-Poner las argollas en las terminaciones
- 6-para finalizar agregar un broche a uno de los extremos
- 7- Asegurarnos de que todas las ágatas estén bien aseguradas y que el broche esté firmemente unido a la argolla.

Evidencia Fotografica

Collares en hilo y agatas, chaquiras



Decoraciones de diademas en tela; DIADEMAS EN TELA

Materiales:

- Diadema
- Cintas de colores #5
- Cintas de colores #4
- Cintas de colores #2
- Cintas estampadas #4



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 44 de 45

- Tijeras
- pistola Para silicona
- Tijeras.
- Silicona
- Hilo atan
- Aguja
- **Pasos:**
- 1- Elige cintas de diferentes colores,
- 2-Midir y corta las cintas:
- 3-Pega la primera cinta plica un poco de silicona en el extremo de la primera cinta y pégalala en un extremo
- 4 -Enrolla la cinta alrededor de la diadema, asegurándote de que esté bien estirada y sin arrugas. Se aplican pequeñas cantidades de pegamento a lo largo del camino para mantener la cinta en su lugar.
- 5- Cuando llegues al final de la diadema, corta el exceso de cinta y asegúralo con silicona
- 5-armar el moño
- 6 - Elige varias cintas de colores y. Puedes jugar con diferentes anchos para darle más dimensión al moño.
- 7-Medir y cortar cintas todas del mismo tamaño o hacer algunas más largas que otras para crear capas.
- 8-- Dobla la tira de cintas en forma de lazo, asegurándonos de que el centro esté bien cubierto. Si estás cosiendo, asegúrate de coser a través del centro para mantener todas las cintas unidas
- 9- Forma el lazo
- 10- Corta el exceso de cinta
- 11- Ajustar las cintas para que el moño tenga la forma y el aspecto deseados.
- 12-por último, pegar el moño a la balance



Gobernación del Cauca
Oficina Asesora Jurídica

RECIBIDO A SATISFACCION
BIENES Y/O SERVICIOS

Código: GC-F06

Versión: 3

Fecha:14/02/2024

Página: 45 de 45

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Proponente: Recoletta Diseño y Organización de Eventos Sociales y Empresariales

Dirección: Cra 6 A No. 24 N 44

Teléfono: 3117694146

Documento de identificación: 34.551.319-1

Ruby M. Ramirez

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL
RUBY MARIELLA RAMIREZ CASTRO