



ACTA No. 3		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Presentación al cargo Metodóloga de Red		
CIUDAD Y FECHA: Cali, 17-06-2025	HORA INICIO: 10:00 p.m.	HORA FIN: 12:00 m.
LUGAR Y/O ENLACE: Grupo Formación Profesional Integral	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Sena - Salomia	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Saludo y presentación 2. I Conversatorio de caracterización para el reconocimiento de saberes 3. Cierre		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: <ul style="list-style-type: none">• Saludo y presentación• Realizar caracterización para el reconocimiento de saberes• Cierre		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
1. Saludo y presentación: Siendo las 2:00 p.m. se da un saludo de bienvenida a los participantes para la reunión de I Conversatorio de caracterización para el reconocimiento de saberes.		
2. Realizar caracterización para el reconocimiento de saberes: Se realiza la presentación del objetivo del conversatorio y se le da la oportunidad a cada una de las participantes de presentarse expresando su lugar de origen de nacimiento los recuerdos iniciales en la cocina y el plato que consideran las representaNORA ME REGALADA LOS AUDIOS PARA PODER PLASMAR CADA UNA DE LAS PRESENTACIONES.		
3. Conclusiones iniciales: Las mujeres sabedoras invitadas a este encuentro nos muestran como la comida típica de todo el sur-occidente colombiano son un reflejo de la rica herencia cultural de las comunidades afrocolombianas e indígenas de la región. Aquí hay algunos aspectos destacados: <ul style="list-style-type: none">• Ingredientes locales: La gastronomía se basa en ingredientes autóctonos como el plátano, la yuca, el maíz, el pescado, gallina, cerdo y mariscos frescos. Estos		



ingredientes son fundamentales en la dieta diaria y en la preparación de platos tradicionales.

- **Técnicas de cocción:** Se utilizan técnicas tradicionales como el "cocido", que implica hervir o cocinar a fuego lento, y el "asado", donde se cocinan los alimentos sobre brasas. También es común el uso de hojas de plátano para envolver alimentos, dándoles un sabor característico.
- **Platos típicos:** Algunos platos emblemáticos incluyen:
 - El sancocho: Una sopa espesa que puede incluir pescado, pollo o carne, acompañada de plátano y yuca.
 - Arroz con coco: Un plato que combina arroz con leche de coco y a menudo se sirve con pescado.
 - Bocachico frito: Un pez típico de la región que se fríe y se acompaña con patacones (plátanos verdes fritos).
- **Sabores e influencias:** La comida del Pacífico también refleja influencias africanas e indígenas, lo que se traduce en una variedad de sabores intensos y especias. Por ejemplo, el uso de la pringamozza para dar sabor a los platos.
- **Rituales y tradiciones:** Muchas preparaciones están ligadas a rituales comunitarios y celebraciones, donde la comida juega un papel central en la unión social y cultural.

Estos saberes ancestrales no solo son importantes para la identidad cultural de la región, sino que también promueven prácticas sostenibles y el respeto por los recursos naturales.

Algunas técnicas de cocción

Cocido: Esta técnica implica hervir los ingredientes en agua o caldo a fuego lento. Es común en la preparación de sopas y guisos, como el sancocho. Los ingredientes se cocinan juntos para que sus sabores se mezclen, creando un plato sustancioso y lleno de sabor.

- **Asado:** El asado se refiere a cocinar alimentos sobre brasas o fuego directo. Esta técnica es popular para preparar pescado y carnes, ya que les da un sabor ahumado característico. A menudo, los pescados se marinan con especias antes de asarlos, lo que realza su sabor.
- **Envoltura en hojas:** Una técnica tradicional es envolver alimentos en hojas de plátano antes de cocinarlos. Esto no solo ayuda a mantener la humedad y el sabor, sino que también le da un aroma especial al plato. Por ejemplo, el pescado o el pollo pueden ser envueltos en hojas de plátano y luego cocidos al vapor o asados.



- **Freír:** Freír es otra técnica común, especialmente para preparar platos como el bocachico frito o los patacones. La fritura les da a los alimentos una textura crujiente por fuera mientras se mantienen jugosos por dentro.
- **Cocción a fuego lento:** Esta técnica permite que los sabores se desarrollen lentamente. Platos como guisos y estofados se benefician de una cocción prolongada a baja temperatura, lo que resulta en una mezcla rica y compleja de sabores.
- **Técnicas de fermentación:** Algunas comunidades también utilizan técnicas de fermentación para conservar ciertos alimentos o realzar sus sabores. Esto puede incluir la preparación de salsas o acompañamientos que añaden un toque ácido y sabroso a las comidas.

Estas técnicas son prácticas culinarias, que son parte integral del patrimonio cultural de Colombia, y son transmitidas de generación en generación de manera oral.

4. Propuesta metodológica para desarrollar el acompañamiento

El reconocimiento de saberes en una comunidad es un proceso participativo que implica varios pasos y metodologías. En el contexto de la Ley 2184 de 2022 (Ley de Oficios) en Colombia, este proceso se desarrolla de la siguiente manera:

1. Identificación y mapeo inicial

- **Acercamiento a la comunidad:** Establecer contacto con líderes comunitarios, consejos de ancianos o autoridades tradicionales.
- **Diagnóstico participativo:** Realizar reuniones comunitarias para identificar colectivamente los saberes y sus portadores.
- **Cartografía cultural:** Mapeo del territorio identificando dónde se practican los diversos oficios y saberes.

2. Documentación y registro

- **Entrevistas a portadores:** Conversaciones estructuradas con los maestros y portadores de saberes.
- **Registro audiovisual:** Documentación mediante fotografías, videos y grabaciones de audio.



- **Fichas técnicas:** Elaboración de fichas con información detallada sobre cada oficio (materiales, técnicas, historia).
- **Genealogía de saberes:** Documentación de cómo se ha transmitido el conocimiento a través de generaciones.

3. Validación comunitaria

- **Asambleas de validación:** Presentación de la información recopilada ante la comunidad para su verificación.
- **Consentimiento informado:** Obtención de permisos para el uso de la información recopilada.
- **Ajustes colectivos:** Incorporación de correcciones y ampliaciones sugeridas por la comunidad.

4. Formalización del reconocimiento

- **Inclusión en el Registro Nacional de Oficios:** Incorporación oficial al sistema nacional DSNFT.
- **Certificación de saberes:** Expedición de certificados o reconocimientos oficiales a portadores.
- **Declaratorias locales:** Reconocimiento mediante actos administrativos municipales o departamentales.
- **Planes Especiales de Salvaguardia:** Para saberes que sean declarados patrimonio cultural inmaterial.

5. Socialización y visibilización

- **Exposiciones comunitarias:** Muestras públicas de los oficios y saberes identificados.
- **Publicaciones:** Elaboración de catálogos, cartillas o contenidos digitales.
- **Intercambios culturales:** Espacios para compartir con otras comunidades.

6. Estrategias de sostenibilidad

- **Escuelas de transmisión de saberes:** Espacios formales e informales para la enseñanza.
- **Incentivos económicos:** Apoyo para la continuidad de las prácticas.
- **Circuitos comerciales justos:** Estrategias para la comercialización de productos derivados.
- **Protección de propiedad intelectual colectiva:** Mecanismos legales para proteger los saberes comunitarios.

CONCLUSIONES



Este proceso debe caracterizarse por ser respetuoso de las dinámicas propias de cada comunidad que vamos a convocar, garantizar la participación efectiva de todos, y asegurar que el reconocimiento formal no desvirtúe ni folclorice los saberes tradicionales.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Participación en el I conversatorio	16-06-2025	GFPI	Presencial - ENI

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
María Eugenia López	SENA	Si	Ninguna	Presencial
Paulo César Román	SENA	Si	Ninguna	Presencial
Alejandro López León	SENA	Si	Ninguna	Presencial
Nora Caicedo	SENA	Si	Ninguna	Presencial
Ferney Gironza A.	SENA	Si	Ninguna	Presencial
Jerson Collazos	SENA	Si	Ninguna	Presencial
María Cristina Hurtado Zúñiga	SENA	Si	Ninguna	Presencial

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS





REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 16 DEL MES DE Junio DEL AÑO 2020

I Conversatorio de Coevaluación para el reconocimiento saberes										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Erwin Cortés	100786614		X		COT	Te. Cortes@corredor.com.co	312 60137	SI	Erwin C.
	H. Castañeda	6688902		X		GFPI	micheltalia@gmail.com	3148322	SI	H. Castañeda
	Luzmila J. Pardo	66555151		X		Comuni	xuvilapardo21@gmail.com	31271817	SI	Luzmila J. Pardo
	J. J. Carrero	31914541				comunidad	Fernandubca.	311767202	SI	J. J. Carrero
	José Fernando	31975408				comunidad	Luisfuentes@gmail.com	31133230	SI	José Fernando
	Edna Carolina	316547224		X		comunidad	60293953	316564724	SI	Edna Carolina
	LUZ ASPILO	150310555		X		Comida	aspiloluis@gmail.com	32184930	SI	LUZ ASPILO
	Anna Escobedo	31.279894		X		Cocina	—	318566415	SI	Anna Escobedo
	Maria J. Pardo	108740278		X		Co Sina	—	3234551379	SI	Maria J. Pardo
	Juan Carlos	27257321		X		Cocina	juan752@gmail.com	80530774	SI	Juan Carlos
	Francisco Cortés	22255380				Cocina	visionariap@gmail.com	307223455	SI	Francisco Cortés
	Ruby Delgado	27406600		X		Cocina	—	314600744	SI	Ruby Delgado
	Rebeca L. Londo	31589101		X		Cocina	—	312259217	SI	Rebeca L. Londo
	Nahia Gomez	25717316		X		Cocina	nugobae65@hotmail.com	3128264219	SI	Nahia Gomez
	Maria J. Pardo	315402162		X		COCINA	oscinahun/na/194	315402162	SI	Maria J. Pardo
		42001538					@161m			

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2025

[illegible]

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02