ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA

ACTIVIDAD GRUPAL

F-GIP-1196
V.1

1. AREA / TALLER QUE REALIZA ACTIVIDAD: Taller de cocina

2. FECHA:

DD	MM	AA
12	06	2025

3. SESION No: 10

- Chuleta valluna (cocina tipica del valle)
- Aborrajados.

4. OBJETIVO

Conocer distintas preparaciones de la cocina del valle del cauca.

5. METODOLOGIA

Teorico practica.

6. MATERIALES Y/O RECURSOS

Lomo de cerdo, miga de pan, huevos, harina de trigo, sal, ajo, cebolla, salsa soya, platano maduro, queso, bocadillo, aceite, tabla de cocina

7. PLENARIA

1) Marinamos el lomo con ajo, sal, salsa soya
2) apanamos el lomo con huevos, harina, y miga de pan
3) freimos el lomo hasta que dore (reservamos)
4) para los aborrajados freimos el platano a fuego lento, luego con dos tablas de cocina los aplastamos, ponemos queso y bocadillo sobre ellos, formamos bolas medianas y freimos
5) Emplatamos la chuleta, acompañamos con los aborrajados y la ensalada.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA

ACTIVIDAD GRUPAL

F-GIP-1196
V.1

8. LISTADO DE ASISTENCIA

No.	NOMBRE(S) Y APELLIDO(S)	FIRMA	CET	
			SI	NO
1	Yeremy Vanegas Bello			
2	Didier de Jesus Cepeda S	Didier C S		
3	David Carlos Mauricio			
4	Alfonso José			
5	[illegible]			
6	[illegible]			
7	Mendieta Cristina			
8	Darwin Cassiani			
9	Castillo Ayala Jonathan	Castillo Ayala		
10	Herrera Perez Luis			
11	Guerrero Gamez Andres			
12	Alberto Blanco Tibaza			
13	Jose francisco Navarrete.			
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

Miguel Angel Mosquera Torres
9. Nombre del profesional

Miguel A. Mosquera
10. Firma

Apoyo 1/15a

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

ACTIVIDAD GRUPAL

F-GIP-1196
V.1

1. AREA / TALLER QUE REALIZA ACTIVIDAD: Taller de Cocina
Pierna pernil de pollo en salsa BBQ

2. FECHA:

DD	MM	AA
17	06	2025

3. SESION No: 1

4. OBJETIVO
Aplicar distintas tecnicas de coccion y salsas para barbacoas

5. METODOLOGIA
Teorico - Practico.

6. MATERIALES Y/O RECURSOS
Pierna Pernil de pollo, ajo, sal, cebolla en polvo, Paprika, mostaza, Panela, fecula de maiz, clavo, Canela, Zumo de naranja, ali, salsa soya tomate, laurel, bandeja para horno, fondo de pollo, Clavo de olor

7. PLENARIA

1) Marinamos los pierna pernil
2) Los ponemos en una bandeja los llevamos al horno por dos horas
3) Cuando esten bien cocidos los reservamos
4) Para la salsa BBQ, derretimos la panela en un poco de fondo de pollo - luego agregamos Jugo de naranja, Canela, clavo de olor, ali, espesamos con fecula de maiz, rectificamos sabor y listo.
5) Servimos los perniles de pollo y los bañamos con la salsa BBQ - acompañamos con tacos de papa y ensalada

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

ACTIVIDAD GRUPAL

F-GIP-1196
V.1

8 LISTADO DE ASISTENCIA

No	NOMBRE(S) Y APELLIDO(S)	FIRMA	CET	
			SI	NO
1	YEREMY VANEGAS BELLO			
2	Didier de Jesus [illegible]			
3	Diego Carlos [illegible]			
4	Alonso Jose			
5	[illegible]			
6	Abel M. Parada P.			
7	Mendieta Cristian			
8	Darwin [illegible]			
9	Carlos [illegible]			
10	Herrera Perez Luis			
11	Guerrero Gomez Andres			
12	Alberto Blanco Tibana			
13	Jose Francisco Navarrete			
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

Miguel Angel Mosquera Torres
9. Nombre del profesional

Miguel A. Mosquera
10. Firma

APOYO SCI

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA

ACTIVIDAD GRUPAL

F-GIP-1196
V.1

1. AREA / TALLER QUE REALIZA ACTIVIDAD: Taller de cocina
Lomo de cerdo en salsa de champiñones

2. FECHA:

DD	MM	AA
4	06	2025

3. SESION No: 1

4. OBJETIVO
Poner en practica las distintas Preparaciones con salsas bases y su uso en cortes de carnes magros.

5. METODOLOGIA
Teorico- Practico

6. MATERIALES Y/O RECURSOS
Lomo de cerdo, Champiñones, Crema de leche, fondo de pollo, harina de trigo, mantequilla, sal, aceite, huevos, ajo, cebolla en polvo, paprika, mostaza, leche,

7. PLENARIA

1) Marinar el lomo con ajo, sal, mostaza, cebolla en polvo,
2) apanamos el lomo con harina y huevos.
3) freimos el lomo hasta que este bien dorado y reservamos.
4) preparamos la salsa de champiñones usando el fondo de pollo, harina de trigo, leche, crema de leche, mantequilla y sal. mezclamos hasta que este consistente.
salteamos los Champiñones con mantequilla y los agregamos a la salsa.
5) servimos el lomo y lo bañamos con la salsa, acompañamos con papas fritas y ensalada.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA

ACTIVIDAD GRUPAL

F-GIP-1196
V.1

8. LISTADO DE ASISTENCIA

No	NOMBRE(S) Y APELLIDO(S)	FIRMA	CET	
			SI	NO
1	YEREMY VANEGAS PEÑA			
2	Didier de Jesus Cadavid			
3	David Carlos Madrid			
4	Alfonso José			
5				
6	Thomas Morales B			
7	Cristhian Mendieta			
8	Darwin Cossio			
9	Castillo Ayala Josemaria			
10	Herrero Perez Luis			
11	Guerrero Cesar Andres			
12	Alberto Blanco Tibana			
13	Jose francisco Navarrete			
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

Miguel Angel Mosquera Torres
9. Nombre del profesional

Miguel A. Mosquera
10. Firma

MAYO SUP.

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

ACTIVIDAD GRUPAL

F-GIP-1196
V.1

1. AREA / TALLER QUE REALIZA ACTIVIDAD: Taller de cocina

2. FECHA:

DD	MM	AA
27	06	2025

Costilla de cerdo al horno con patacón

3 SESION No: 1

4. OBJETIVO

Mejorar Tecnicas de Coccion en horno

5. METODOLOGIA

Teorico - Practico

6 MATERIALES Y/O RECURSOS

Costilla de cerdo, ajo en polvo, cebolla en polvo, Paprika, mostaza, salsa negra, oregano, gengibre, sal, platano aceite.

7 PLENARIA

1) Mannamos las costillas con sal, ajo, cebolla, gengibre, salsa negra y oregano
2) Llevamos al horno por dos horas
3) Cuando esten bien hechas las cortamos y servimos acompañadas de patacón y ensalada.

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

ACTIVIDAD GRUPAL

F-GIP-1196
V.1

8. LISTADO DE ASISTENCIA

No	NOMBRE(S) Y APELLIDO(S)	FIRMA	CET	
			SI	NO
1	Darwin Gonzalo Mesa	Darwin		
2	Jhon M. Bravo R.			
3	Andres Guerrero G	ADMINISTRADOR		
4	Alfonso Jose			
5	Diego de Jesús cadavid	Diego		
6				
7	Jose Francisco Navarrete			
8	Jose Angel Castillo	Jose Castillo		
9	Margarita Cristancho			
10	Alberto Blanco Tibaza			
11	Yeremy Valencias B.			
12	Carlos Mauricio Deza			
13	Herrera Perez Luis			
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

Miguel Angel Mosquera Torres
9. Nombre del profesional

Miguel A. Mosquera
10. Firma

Adam B
Apoyo Sup.