



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)

REGIONAL VALLE
DESPACHO DIRECCION

Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	76
Código Centro	101076
Fecha Elaboración	Noviembre de 2025
Versión	ENERO - 2.25
ID de Proceso	95271-514356

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	MARIA CRISTINA HURTADO ZUNIGA	Banco a consignar:	BANCOLOMBIA
Cédula de Ciudadanía	66.859.156	Tipo de cuenta:	AHORROS
Correo electrónico:	mhurtadoz@sena.edu.co	Número de Cuenta:	91223189534
IP/Nº de contacto:		Presta Servicios Excluidos de IVA:	NO
Inducción SST:	SI	Pertenece al régimen simple de tributación:	NO
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Es declarante de renta por el año gravable 2024	SI
¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?			
Sus ingresos en el 2024 fueron iguales o superiores a \$65.891.000			
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2025 es igual o superior a \$164.336.700 (debe registrarse como responsable del IVA)			
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?			
Concepto del pago corresponde a:			
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.			

DATOS DEL CONTRATO

Nº del contrato:	7346346/2025	Nº Compromiso SIIF	23025	Número de pagos durante la vigencia del contrato	11
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)	SERVICIOS PERSONALES: PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES PARA COADYUVAR EN LA ELABORACIÓN Y/O ACTUALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE NORMALIZACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES DENTRO DEL MARCO DE PROYECTOS ESPECIALES Y REGULARES, ASÍ COMO ACOMPAÑAR Y PROMOVER ESTRA				

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	01/11/2025	Al	30/11/2025	Saldo Anterior del Contrato:	\$ 12.040.000
Número de pago	10			Valor Total del Contrato:	\$ 66.220.000
Valor Bruto Pago:	\$ 6.020.000,00			Nuevo Saldo del Contrato:	\$ 6.020.000

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	\$ 6.020.000	Retención en la fuente a practicar Artículo 383 rentas	1,69%
Ingresos por comisiones	\$ 1.601.377	Retención en la Fuente del Periodo	\$ 87.509
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ 0		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	\$ 7.621.377	Menos, Retefuente Otros Ingresos	\$ 0
BASE PARA RETENCIÓN EN LA FUENTE	\$ 5.191.477	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	\$ 87.509

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Noviembre	Octubre			
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	-----	9494719460	Base retención en la fuente a título de RENTA	5.191.477,00	TARIFA
Ingreso Base de Cotización - IBC	\$ 2.408.000	\$ 2.408.000	Base retención en la fuente a título de ICA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud	\$ 301.000	\$ 301.000	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	\$ 385.300	\$ 385.300	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	\$ -	\$ 0	Menos Retención en la Fuente	87.509,00	1,69%
ARL	\$ 12.600	\$ 12.600	Menos Retención IVA	0,00	15%
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -	-	Reteica - 8299	0,00	0,000%
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -	-		0,00	0,000%
Aportes ARL de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -	-		0,00	0,000%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	\$ -	-		0,00	0,000%
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC	\$ -	-	Pro-UCEVA	38.107,00	0,500%
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias	\$ -	-	Universidad del Pacifico	0,00	0,500%
Intereses Prestamo de Vivienda	\$ -	-	Otras Retenciones	0,00	0,000%
Dependientes hasta	\$ -	-	Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta	\$ 796.784	\$ -	Otras Retenciones	0,00	0,000%
Renta Exenta 25%	\$36.062.775	\$ 1.731.000		0,00	
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.	\$13.330.000				
Retención en la Fuente Contingente	\$		Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
			VALOR A PAGAR	\$5.894.384,00	

SON: CINCO MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Se pasan las cuatro normas sectoriales asignadas al Aval del Consejo Nacional del SENA, cumple la meta de la Regional Valle
Se continua el apoyo con el desarrollo de la metodología para el reconocimiento de saberes, se realizarán conversatorios en la ciudad de Cali, Buenaventura, Buga y Cartago Se apoya el ajuste a la ruta metodológica para el Desarrollo de Programas Modulares
Se elabora el informe de ocupaciones, saberes comunitarios y propuestas de estructura funcional sector: gastronomía - economía popular
Se presentan los productos que se apoyaron en su elaboración para el desarrollo de la metodología inicial de Economía Popular
Se participa en la capacitación de sensibilización frente al sistema de calificaciones
Elaboraciones preliminares del PAE 2026 de la Mesa Sector Educativo en el DSFNT

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:

1. Cumpli a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí

**MARIA CRISTINA HURTADO ZUÑIGA
EL CONTRATISTA**

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;
2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del periodo de cobro;
3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

**MARIA EUGENIA LOPEZ HERNANDEZ
PROFESIONAL G10**

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:

**EL ORDENADOR DEL PAGO
FERNANDO JOSE MURIEL ANDRADE
DIRECTOR REGIONAL**

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 66859156		HURTADO ZUÑIGA MARIA CRISTINA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	calle 30 11G85	CALI-VALLE	4869547	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave	Tipo	Fecha		Pago			
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-10	2025-10	1927011997	9494719460	I	2025/11/14	2025/11/14	BANCOLOMBIA	0	\$870,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES																					
EMPLEADO			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)					\$3,000,000	\$480,000			\$3,000,000	\$375,000			\$0	\$0			\$3,000,000	\$15,700		\$0	\$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					\$3,000,000	\$480,000			\$3,000,000	\$375,000			\$0	\$0			\$3,000,000	\$15,700		\$0	\$0
Ciudad: CALI Depto: VALLE (1 Afiliados)					\$3,000,000	\$480,000			\$3,000,000	\$375,000			\$0	\$0			\$3,000,000	\$15,700		\$0	\$0
1	CC 66859156	HURTADO MARIA	25-14	30	\$3,000,000	\$480,000	EPS005	30	\$3,000,000	\$375,000		0	\$0	\$0	14-23	30	\$3,000,000	\$15,700	0	\$0	\$0
Total	Afiliados(1)				\$3,000,000	\$480,000			\$3,000,000	\$375,000			\$0	\$0			\$3,000,000	\$15,700		\$0	\$0

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 66859156		HURTADO ZUÑIGA MARIA CRISTINA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	calle 30 11G85	CALI-VALLE	4869547	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-10	2025-10	1927011997	9494719460	I	2025/11/14	2025/11/14	BANCOLOMBIA	0	\$870,700

RESUMEN DE PAGO									
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR	
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$480,000	\$0	\$0	\$480,000	
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	\$480,000	\$0	\$0	\$480,000	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$15,700	\$0	\$0	\$15,700	
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	\$15,700	\$0	\$0	\$15,700	
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$375,000	\$0	\$0	\$375,000	
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	\$375,000	\$0	\$0	\$375,000	
TOTAL				1	\$870,700	\$0	\$0	\$870,700	



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Cali, 27 de octubre de 2025

PRESENTADO A: Fernando José Muriel Andrade

ORDEN DE VIAJE No: 191325	FECHA DE INICIO: 24-10-2025	FECHA DE FINALIZACION: 24-10-2025
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION: Centro de Tecnologías Agroindustriales (CTA)	OTRA:
	Valle	Buga

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Ejecutar las actividades de orientación pedagógica para el reconocimiento de saberes en las economías populares, para la puesta en marcha de la metodología de programas modulares para la economía popular comunitaria en el SENA, siendo este el proceso de reconocimiento de saberes en el sector Gastronomía en los territorios.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Presentación de la metodología de reconocimiento de saberes
2. Desarrollo de la propuesta y principales
3. Conclusiones

RESULTADOS:

1. **Presentación de la metodología de reconocimiento de saberes:** Se da un saludo de bienvenida a todos los participantes en el Conversatorio en municipio de Buga, se presenta el equipo de profesionales, se les pide a los participantes presentarse; se procede a explicar la metodología de los conversatorios y los elementos que vamos a mapear:

Espacios Físicos:

- La azotea (huerto familiar)
- Las cocinas (fogón de leña, cocina de gas, espacios al aire libre)
- El patio (espacio de procesamiento y reunión)
- El solar (área de cultivo inmediata)
- La despensa (lugar de almacenamiento de alimentos)
- El río/quebrada (fuente de agua y alimentos)
- El monte (recolección de plantas medicinales y condimentos)
- La plaza/mercado (intercambio de productos)

Elementos Culturales:

- Recetas ancestrales por raíz étnica (africana, indígena, española)
- Plantas medicinales y culinarias
- Utensilios tradicionales (pilón, bateas, calderos, etc.)
- Técnicas de cocción (ahumado, hervido, asado)



- Rituales alimentarios (ceremonias, fechas especiales)
- Cantos y coplas asociados a la cocina
- Historias familiares transmitidas en la cocina

Redes Sociales:

- Transmisión del conocimiento (madre-hija, abuela-nieta)
- Redes de intercambio (trueque de semillas, recetas)
- Organizaciones comunitarias
- Mercados y ferias
- Festividades gastronómicas

MOMENTO 1: BIENVENIDA Y PRESENTACIÓN

- Círculo de palabra: Cada participante dice su nombre y un plato que la identifica
- Actividad rompe-hielo: "El mercado de sabores" - imitar sonidos de la cocina

MOMENTO 2: CONSTRUCCIÓN DEL MAPA BASE

Material: Papel kraft grande, marcadores de colores, stickers

- Dibujar colectivamente el territorio (río, monte, pueblo, veredas)
- Ubicar las casas de cada participante
- Marcar los espacios importantes para la alimentación

MOMENTO 3: MAPEO DE SABERES

Técnica: Estaciones rotativas (grupos de 4-5 mujeres, 8 minutos por estación)

Estación 1 - La Azotea Sabia

- Dibujar las plantas que cultivan
- Pegar semillas reales en el mapa
- Identificar qué plantas vinieron de África, cuáles son indígenas

Estación 2 - La Cocina del Alma

- Dibujar los utensilios tradicionales
- Contar cómo aprendieron a cocinar
- Marcar dónde está su cocina en el mapa

Estación 3 - Los Caminos del Sabor

- Trazar rutas: dónde consiguen ingredientes
- Marcar lugares de intercambio (mercados, vecinas)
- Identificar productos por temporadas

Estación 4 - Las Recetas del Corazón

- Escribir (o dictar) recetas especiales
- Asociar cada receta con momentos importantes
- Identificar el origen étnico-cultural de cada plato



Estación 5 - Las Maestras y Discípulas

- Dibujar el árbol genealógico culinario
- ¿Quién les enseñó? ¿A quién enseñan?
- Conectar con hilos de colores las relaciones

MOMENTO 4: RECONOCIMIENTO COMUNITARIO

Técnica: "El espejo de la sabiduría"

- Cada mujer recibe una tarjeta dorada
- Las demás escriben por qué la consideran "sabia"
- Se lee en voz alta el reconocimiento

MOMENTO 5: SÍNTESIS Y COMPROMISOS

- Observar el mapa completo
- Identificar fortalezas y necesidades
- Acordar cómo conservar y transmitir estos saberes

Se procede al levantamiento de información en cada una de las estaciones de trabajo.

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

En el corazón del municipio de Buga, se reunieron las voces y las manos que han sostenido durante generaciones la memoria culinaria del sur-occidente colombiano. En un encuentro cálido y generoso, mujeres portadoras de saberes ancestrales compartieron las historias que habitan sus cocinas, esas mismas cocinas donde convergen los sabores de España, África y los pueblos indígenas en una sinfonía mestiza que comenzó a cocinarse desde los tiempos de la colonia.

El Círculo de la Palabra: El conversatorio inició con un saludo de bienvenida donde cada participante se presentó desde lo más íntimo: su nombre y el plato que la identifica. Así, antes de cualquier metodología o registro académico, se estableció lo fundamental: estábamos frente a maestras cuya identidad se entrelaza con el acto sagrado de alimentar. El equipo de profesionales se presentó con humildad, consciente de que en este espacio el verdadero conocimiento fluiría de las experiencias vividas en fogones, azoteas y patios.

"El mercado de sabores" nos permitió romper cualquier formalidad. Los olores de la cocina —las plantas aromáticas, medicinales el recordar la infancia — llenaron el espacio y despertaron sonrisas cómplices. Estos olores son el lenguaje común de quienes cocinan con alma.

Cartografiando el Territorio del Sabor: Sobre un gran papel kraft, con marcadores de colores vibrantes, comenzó a emerger un territorio vivo. No era un mapa convencional: era la representación física de un universo de conocimiento donde el río, el monte, las veredas y el pueblo se conectan a través de caminos invisibles trazados por generaciones de mujeres.

Las participantes ubicaron sus casas, pero también algo más profundo: los lugares donde acontece la vida alimentaria. La azotea donde crecen el cilantro cimarrón y la hierbabuena, el patio donde se tuestan



los granos de café, la quebrada que provee el agua fresca, el monte que guarda secretos medicinales, la plaza donde se intercambian semillas y recetas al calor del mercado dominical.

Las Cinco Estaciones del Saber

La Azotea Sabia: En grupos pequeños, rotando cada ocho minutos, las mujeres dibujaron sus huertos familiares. Sobre el papel aparecieron albahaca, yerbabuena, prontoalivio, sábila, tomate, ají. Se identificaron plantas que llegaron en los barcos negreros desde África, otras que los españoles trajeron en sus alforjas, y aquellas que siempre estuvieron aquí, esperando en la tierra americana. Cada planta tiene una historia, un uso, un momento del año en que florece o se cosecha.

La Cocina del Alma: Los utensilios tradicionales fueron dibujados con cariño: el pilón de madera heredado de la abuela, las bateas donde se amasa el pandebono, los calderos de hierro que resisten generaciones, las palas de madera para revolver el sancocho, las piedras de moler donde se prepara el ají. Cada mujer contó cómo aprendió a cocinar: "mirando a mi mamá", "ayudándole a mi abuela desde los cinco años", "equivocándome muchas veces hasta que el sabor quedaba como ella decía". La cocina es escuela, y el aprendizaje es sensorial, afectivo, paciente.

Los Caminos del Sabor: Con líneas de colores se trazaron rutas en el mapa: el camino a la finca donde consiguen la panela, la casa de la vecina que tiene los mejores limones, el mercado del sábado donde llegan los campesinos con plátano verde, la carretera que lleva al Pacífico y trae el pescado fresco. Se marcaron temporadas: cuando el chontaduro está en cosecha, cuando el borojó madura, cuando las guayabas se ponen rojas en los solares. La alimentación tradicional respira al ritmo de la tierra.

Las Recetas del Corazón: Aquí se escucharon las voces más emotivas. Cada receta se dictó o escribió con esa sintaxis particular de la cocina oral: "un poquito de esto", "hasta que espese", "cuando esté a punto". Pero más importante que las cantidades fueron las asociaciones: el sancocho de gallina que se hace cuando alguien llega de viaje, el champús de Navidad, el pandero para las novenas, el aborrajado de plátano maduro del domingo después de misa. Se identificaron platos de raíz africana —como el sancocho de guineo y el uso generoso de plátano—, de herencia indígena —el envuelto de maíz, la mazamorra—, y de origen español —los bizcochos, ciertos dulces conventuales—. Pero todos mestizos, todos transformados por estas tierras y estas manos.

La Voz Masculina: El Arte de la Charcutería y las Rellenas. Un momento especialmente significativo fue cuando un sabedor tomó la palabra para compartir las técnicas ancestrales de charcutería y rellenas que aprendió de sus mayores. Su presencia rompió suavemente el esquema de "la cocina es cosa de mujeres" y recordó que hay saberes culinarios que tradicionalmente han sido transmitidos entre hombres: la matanza del cerdo, la preparación de embutidos, el arte de las rellenas.

Con detalle y orgullo, explicó el proceso completo: desde la selección del animal, la matanza ritual (que antes incluía ceremonias de agradecimiento), el aprovechamiento total del cerdo donde "no se pierde nada", hasta la preparación de morcillas, chorizos, longanizas y la famosa rellena. Habló de las especias que se usan —comino, pimienta, ajo—, de cómo las proporciones se aprenden "al ojo", de la importancia de las tripas bien lavadas, del punto exacto de cocción.

Las mujeres escucharon con respeto y luego aportaron cómo ellas complementan ese saber: los acompañamientos para las rellenas, las formas de preservar los embutidos, las recetas donde se



integran estos productos. El diálogo evidenció que la gastronomía tradicional es un saber compartido donde hombres y mujeres tienen dominios específicos que se complementan.

Las Maestras y Discípulas: Los árboles genealógicos culinarios se dibujaron con ramas que se extienden hacia el pasado y el futuro. "Mi bisabuela le enseñó a mi abuela, mi abuela a mi mamá, mi mamá a mí, y yo a mi hija". Con líneas de colores se conectaron nombres, rostros, recetas. Algunas líneas se interrumpen: hijas que se fueron a la ciudad y no aprendieron, nietas que prefieren el restaurante. Otras se fortalecen: jóvenes que están regresando a preguntar, a anotar, a cocinar junto a sus mayores.



Compromisos para el Futuro

Al observar el mapa completo —ese territorio ahora poblado de dibujos, semillas, líneas, palabras— emergieron las reflexiones finales. Las fortalezas son muchas: el conocimiento sigue vivo, hay voluntad de enseñar, existe orgullo por las tradiciones. Las necesidades también se hicieron evidentes: falta apoyo para mantener los cultivos tradicionales, algunas semillas criollas están desapareciendo, las jóvenes generaciones se están desconectando.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Elaboración del informe de la Estación 5 – Las maestras y discípulas	María Cristina Hurtado Zúñiga	27-10-2025

CONCLUSIONES:

Se logra la recolección de datos del municipio de Buga y se espera consolidar la información con el resto de datos de los otros municipios, como un insumo para la puesta en marcha de la metodología de programas modulares para la economía popular comunitaria en el SENA, siendo este el proceso de reconocimiento de saberes en el sector Gastronomía en los territorios.

DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA	
María Cristina Hurtado Zúñiga		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Formación Profesional	Héctor Fabio Espinoza Tilmans	



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 22 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2023

OBJETIVO(S) <u>Conversatorio Comenzos Tradicionales Buga</u>										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Daphne C. Saldaña	38876569		X			06661043@senar.gov.co	3162028252	-	Dlc.
2	Alexandro López	16761435		X		GFPI	alopez@senar.edu.co	3137680390	-	[Signature]
3	Maithe C. Uribe	31893644		X		CGTS	maithe@senar.gov.co	3160567473	-	Maithe
4	M ^{ra} Cristina A.	66859158		X		GFPI	rochita@senar.gov.co	3148802162	-	[Signature]
5	Elsis Valverde	21912063		X		DE	avos@senar.gov.co	3113022224	-	[Signature]
6	Paul B. Bino	08333167	X			CC	cib@senar.gov.co	320715631	-	[Signature]
7	Johnairo G. G. G.	16755631		X		FP	jg@senar.gov.co	3775630200	-	[Signature]
8	Florencia G. G.	16260042	✓			GFPI	fg@senar.gov.co	318702308	-	[Signature]
9	Nora Caicedo P.	66746819	✓			GFPI ECL	ncaicedo@senar.edu.co	3002018039	-	[Signature]

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.





Versión: 02

Código:
GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE
INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	Cali, 22 de octubre de 2025	Código Regional :	76
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	María Cristina Hurtado Zúñiga	Código Centro:	1060
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	66859156	Fecha de elaboración:	Cali, 22 de octubre de 2025

En desarrollo de la comisión No. 187525 durante los días 22 del mes de octubre de 2025 se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
22 de octubre de 2025	Cali - Buga	terrestre	17500
22 de octubre de 2025	Buga - Cali	terrestre	17500

RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A: 35000

Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO CONTRATISTA		SUPERVISOR DE CONTRATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	María Cristina Hurtado Zúñiga	Nombre completo:	Hector Fabio Espinoza Tilmans	Nombre completo:	Fernando José Muriel Andrade
Numero de Contrato:	CO1PCNTR.73463	Cargo:	Coordinador Formación Profesional	Cargo:	Dirección Regional
Firma:		Firma:		Firma:	



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHfmuriel FERNANDO JOSE MURIEL ANDRADE
 Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-076-000000 SENA REGIONAL VALLE-DIRECCION REGIONAL

Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 8 de octubre de 2025

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	187525	Fecha Solicitud	2025-10-08	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-076-000000 SENA REGIONAL VALLE-DIRECCION REGIONAL			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2025-10-08	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	SI	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	CERTIFICACION DE COMPETENCIAS LABORALES			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	13225	Dependencia Solicitante	101084 SENA REGIONAL VALLE-DIRECCION REGIONAL - SENA EMPRENDE RURAL - ECONOMIA POPULAR							
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-20-20305C-3603033-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL					Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje	C-3603-1300-20-20305C-3603033-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Dias	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
MARIA CRISTINA HURTADO ZUÑIGA	CC: 66859156	CONTRATISTA	Autorizada	2025-10-17	2025-10-18	VALLE / CALI	VALLE / BUENAVENTURA	1,5	No	50	2	5.759.305,00	345.454,00	690.908,00	251.192,00	942.100,00	VIATICOS FORMACION BVENTURA OCT 17 AL 18 TI 110.000 BUGA OCT 22 TI 35.000 CONVERSATORIO SABEDORAS DE LA COCINA DEL PACÍFICO COLOMBIANO Y ZONA MONTAÑOSA DEL VALLE DEL CAUCA
				2025-10-22	2025-10-22	VALLE / CALI	VALLE / BUGA	0,5	No	50							
Totales Solicitud de Comisión													690.908,00	251.192,00	942.100,00		

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIATICOS FORMACION BVENTURA OCT 17 AL 18 TI 110.000 BUGA OCT 22 TI 35.000 CONVERSATORIO SABEDORAS DE LA COCINA DEL PACÍFICO COLOMBIANO Y ZONA MONTAÑOSA DEL VALLE DEL CAUCA

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
 Serial del certificado: 5540827336374662968
 Entidad: Persona Jurídica
 Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
 Hora de firma: 2025/10/08 15:19:34 -05:00

ORDENADOR DEL GASTO



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHfmuriel FERNANDO JOSE MURIEL ANDRADE
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-076-000000 SENA REGIONAL VALLE-DIRECCION REGIONAL
Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 8 de octubre de 2025

Identificación:	94386599	Nombre:	FERNANDO JOSE MURIEL ANDRADE	Cargo:	DIRECTOR REGIONAL VALLE
-----------------	----------	---------	------------------------------	--------	-------------------------

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""
---------	----	--------	----

Firma Responsable

Verificado Por:	MARIA ZULEMA HINESTROZA HURTADO	Fecha Verificación:	08/10/2025 15:00:05
-----------------	---------------------------------	---------------------	---------------------



Firmado digitalmente por:
Nombre: FERNANDO JOSE MURIEL ANDRADE
Cédula de ciudadanía: 94386599
Usuario SIF: MHfmuriel
8/10/2025 3:19:46 p. m.



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Cali, 27 de octubre de 2025

PRESENTADO A: Fernando José Muriel Andrade

ORDEN DE VIAJE No: 187525	FECHA DE INICIO: 24-10-2025	FECHA DE FINALIZACION: 25-10-2025
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA: Comfenalco
	Valle	Cartago

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Ejecutar las actividades de orientación pedagógica para el reconocimiento de saberes en las economías populares, para la puesta en marcha de la metodología de programas modulares para la economía popular comunitaria en el SENA, siendo este el proceso de reconocimiento de saberes en el sector Gastronomía en los territorios.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Presentación de la metodología de reconocimiento de saberes
2. Desarrollo de la propuesta y principales
3. Cierre

RESULTADOS:

El viernes 24 de octubre de 2025, en el municipio de Cartago, se tejió un nuevo capítulo en la investigación de los saberes gastronómicos del sur-occidente colombiano. Esta vez, el círculo se amplió y se enriqueció con voces que expandieron el mapa cultural: personas del Chocó radicadas en esta zona del país, mujeres jóvenes de segunda y tercera generación que están reimaginando a las tradiciones y un sabedor que compartió las técnicas ancestrales de charcutería y rellenas.

El conversatorio se convirtió en un espacio de encuentro donde el Pacífico se encontró con el Valle, donde la juventud dialogó con la memoria, y donde lo masculino aportó su saber a un universo tradicionalmente asociado a las mujeres.

El Círculo Expandido

La bienvenida reveló de inmediato la riqueza de este encuentro. Al presentarse con su nombre y el plato que las identifica, emergieron territorios diversos: el tapao de pescado chocoano, el sancocho de gallina cartagüeño, las empanadas vallunas, pero también versiones innovadoras: "el arroz atollado fusión que hago con ingredientes del Pacífico", "las arepas rellenas que aprendí de mi abuela, pero ahora le pongo queso de búfala". La diversidad generacional y geográfica se hizo evidente desde el primer momento.

"El mercado de sabores" resonó diferente esta vez: a los sonidos tradicionales del pilón y el fogón se sumaron ritmos del Pacífico, cantos de trabajo chocoanos, y las risas de las jóvenes que imitaban el sonido de las licuadoras y procesadores que ahora conviven con las herramientas ancestrales.



Un Mapa con Múltiples Horizontes

El papel kraft se desplegó nuevamente, pero esta vez el territorio dibujado incluyó nuevas geografías. Las participantes del Chocó trazaron en sus mentes dos mapas simultáneos: el de sus lugares de origen —ríos caudalosos, selvas húmedas, costas donde el mar Pacífico entrega su generosidad— y el de su vida actual en Cartago, donde han tenido que adaptar sus saberes a nuevos ingredientes, otros mercados, cocinas diferentes.

Las mujeres jóvenes ubicaron sus casas con una particularidad: muchas ya no tienen azoteas tradicionales, sino materas en apartamentos, pequeños huertos urbanos en patios compartidos, o visitas regulares a las fincas de sus abuelas donde "todavía están las plantas de verdad". El mapa mostraba tensiones entre lo tradicional y lo contemporáneo, pero también creatividad y voluntad de mantener conexiones.

La Azotea Sabia: Entre el Pacífico y el Valle

Esta estación se volvió un territorio de negociación y adaptación. Las mujeres chocoanas hablaron de plantas que trajeron de sus regiones —chiyangua, ñame, borojó, chontaduro— y cómo las han cultivado en las condiciones del Valle, a veces con éxito, a veces con nostalgia por las que no pudieron trasplantar. "El borojó aquí no sabe igual", dijo una sabedora, "le hace falta la humedad de mi tierra".

Las jóvenes compartieron sus innovaciones: buscar en internet cómo reproducir plantas que sus abuelas cultivaban "de memoria". Una joven contó cómo recuperó una variedad de ají que su abuela creía perdida, encontrando las semillas en otra vereda.

La Cocina del Alma: Cuando el Fogón se Encuentra con la Inducción

Los utensilios dibujados revelaron encuentros de épocas. El pilón de madera convive ahora con la licuadora, la batea con el bowl de acero inoxidable, el caldero de hierro con las ollas de presión. Las mujeres jóvenes no vieron esto como pérdida sino como ampliación: "Yo uso la licuadora para la base del hogao, pero el toque final lo hago en el caldero de mi abuela, porque ahí el sabor se concentra diferente".

Las sabedoras chocoanas dibujaron el fogón de leña tradicional —ese que ahúma el pescado y le da un sabor único al tapao— y contaron cómo lo han recreado en sus patios en Cartago, a veces enfrentando quejas de vecinos no acostumbrados al humo, otras veces compartiendo generosamente el resultado de ese fuego ancestral.

Aquí aparecieron historias conmovedoras de aprendizaje: nietas que graban en video a sus abuelas cocinando, jóvenes que crearon cuadernos ilustrados con las recetas familiares, hijas que ahora viven lejos, pero llaman por videollamada para que les guíen paso a paso en la preparación del plato dominical.

Los Caminos del Sabor: Redes Expandidas



Las rutas trazadas en esta estación mostraron una complejidad nueva. Las mujeres chocoanas hablan de dos geografías de abastecimiento: mantienen contacto con familiares en el Pacífico que les envían productos esenciales (pescado ahumado, camarones secos, naidí, especias particulares), y simultáneamente han descubierto en Cartago nuevos puntos de encuentro: tiendas donde se consiguen productos del Chocó, mercados donde otros migrantes venden ingredientes de sus regiones, grupos de intercambio entre paisanos.

Las jóvenes agregaron al mapa rutas virtuales: "Yo compro la panela orgánica por Instagram", "En un grupo de Facebook intercambiamos semillas criollas", "Por Marketplace consigo las totumas que mi abuela usaba". El territorio se volvió híbrido: físico y digital, local y en red.

Un detalle precioso: se identificaron temporadas compartidas entre culturas. Cuando llega la Semana Santa, tanto las familias vallecaucanas como las chocoanas preparan sus platos especiales, pero cada una con sus propias tradiciones. El mercado de Cartago se vuelve en esos días un punto de encuentro donde el bacalao español dialoga con el bocachico del río, donde las empanadas vallunas comparten mesa con las chulapas chocoanas.

Las Recetas del Corazón: Tradición, Adaptación e Innovación

Esta estación fue donde más se evidenció la riqueza del encuentro. Las recetas se presentaron en tres categorías que surgieron orgánicamente:

Recetas de raíz, aquellas que se mantienen lo más fiel posible a la memoria ancestral. Una sabedora chocona dictó la receta del tapao de pescado tal como lo hacía su madre, enfatizando que "tiene que ser en hoja de bijao, si no, no es tapao". Otra compartió el encocado de camarón, explicando cómo el coco se raya a mano y se exprime para sacar las tres leches: la primera, la segunda y la aguamasa, cada una con su función en el guiso.

Recetas adaptadas, donde la memoria se encuentra con la necesidad. Las mujeres chocoanas contaron cómo han tenido que sustituir algunos pescados del Pacífico por los que consiguen en Cartago, cómo han reemplazado ciertas hierbas por similares del Valle, cómo han ajustado tiempos de cocción a las cocinas a gas o eléctricas. "La esencia se mantiene", dijo una participante, "aunque algunos ingredientes cambien, el alma del plato sigue siendo la misma".

Recetas innovadas, creaciones de las jóvenes que toman la base tradicional y la reinterpretan. Una cocinera de tercera generación compartió su "causa valluna", inspirada en la causa limeña, pero usando ingredientes locales y técnicas de su abuela. Otra presentó sus "empanadas fusión" rellenas con guisos tradicionales chocoanos. Una más habló de su proyecto de "rescate creativo": toma recetas antiguas que ya nadie hace y las presenta en formatos contemporáneos para que las nuevas generaciones se interesen.

Las Maestras, los Maestros y las Discípulas:

Genealogías que se Bifurcan: Los árboles genealógicos culinarios de esta estación mostraron patrones interesantes. Las familias chocoanas trazaron líneas que atraviesan geografías: abuelas que están en Quibdó o en pueblos del San Juan, madres que están en Cartago, hijas que están en Cali o Bogotá, pero todas conectadas por recetas que viajan en llamadas telefónicas, en visitas, en envíos de ingredientes.



Las jóvenes dibujaron árboles más complejos: además de la línea matrilineal tradicional, agregaron otros maestros: cursos de cocina del SENA, videos de YouTube, chefs que admiran, libros de gastronomía, otros cocineros con quienes intercambian en redes. "Mi abuela es mi maestra principal", dijo una joven, "pero también aprendo de un chef chocoano que sigue en Instagram, y de un libro sobre cocina del Pacífico que me compré. Todo eso alimenta mi conocimiento".

Al contemplar el mapa completo —ahora poblado de múltiples voces y geografías— emergieron reflexiones profundas sobre fortalezas y necesidades:

Fortalezas identificadas: La migración no ha significado pérdida sino enriquecimiento: los saberes del pacífico ahora dialogan con los del Valle, las nuevas generaciones no están dando la espalda a la tradición, sino buscando formas contemporáneas de mantenerla viva, la tecnología se está usando creativamente para documentar y transmitir saberes, existe interés genuino de los jóvenes por reconectar con las raíces culinarias, los espacios de encuentro intercultural generan aprendizajes mutuos.

Necesidades evidenciadas: Se necesitan más espacios de diálogo intergeneracional donde los saberes se transmitan sin juicio, hay recetas y técnicas que están desapareciendo porque no se están documentando a tiempo.

Compromisos acordados:

- Crear una red de intercambio entre las mujeres de Cali, Buga y Cartago para compartir saberes.
- Organizar encuentros trimestrales donde jóvenes y mayores cocinen juntas
- Establecer un sistema de "aprendices" donde jóvenes interesados acompañen a sabedores en técnicas específicas del territorio
- Fortalecer las redes virtuales como complemento (no sustituto) de los encuentros presenciales

Reflexiones Finales: Un Mapa que Crece: El conversatorio de Cartago amplió el horizonte de esta investigación de maneras inesperadas y profundamente significativas. Reveló que los saberes gastronómicos del sur-occidente colombiano no son un patrimonio estático que hay que "rescatar" antes de que desaparezca, sino un cuerpo vivo de conocimiento que se transforma, se adapta, migra, se mezcla, se renueva.

Las Sabedoras de Cartago nos enseñaron que la identidad cultural es portátil: viaja en la memoria, en las manos, en el paladar, en la capacidad de recrear sabores del hogar incluso cuando los ingredientes exactos no están disponibles. Nos mostraron que la adaptación no es traición a la tradición, sino una forma de mantenerla viva en circunstancias nuevas.

Las jóvenes de segunda y tercera generación nos dieron esperanza: la tradición no les es ajena ni irrelevante. Al contrario, buscan activamente conectar con ella, aunque de formas que sus abuelas no imaginaron. Documentan con celulares, investigan en internet, experimentan en sus cocinas pequeñas, comparten en redes sociales. Y en ese proceso, lejos de desvirtuar el saber ancestral, lo están haciendo accesible a audiencias nuevas, lo están traduciendo a lenguajes contemporáneos, lo están asegurando para el futuro.



El tercer levantamiento confirma que estamos ante un territorio gastronómico de una riqueza extraordinaria: donde el Pacífico dialoga con el Valle, donde África, América, España y el Chocó se encuentran en un plato, donde la abuela y la nieta cocinan juntas, aunque usen herramientas diferentes, donde el fogón de leña y la cocina de inducción producen cada uno sabores valiosos, donde la memoria se guarda tanto en el cuerpo como en la nube.

El mapa sigue extendiéndose. Las cocinas siguen humeando. Los saberes siguen transmitiéndose, transformándose, resistiendo. Y en cada encuentro como este, se teje una línea más en la red compleja y hermosa que sostiene la identidad gastronómica del sur-occidente colombiano.

1. **Presentación de la metodología de reconocimiento de saberes:** Se da un saludo de bienvenida a todos los participantes en el Conversatorio en municipio de Cartago, se presenta el equipo de profesionales, se les pide a los participantes presentarse; se procede a explicar la metodología de los conversatorios y los elementos que vamos a mapear:

Espacios Físicos:

- La azotea (huerto familiar)
- Las cocinas (fogón de leña, cocina de gas, espacios al aire libre)
- El patio (espacio de procesamiento y reunión)
- El solar (área de cultivo inmediata)
- La despensa (lugar de almacenamiento de alimentos)
- El río/quebrada (fuente de agua y alimentos)
- El monte (recolección de plantas medicinales y condimentos)
- La plaza/mercado (intercambio de productos)

Elementos Culturales:

- Recetas ancestrales por raíz étnica (africana, indígena, española)
- Plantas medicinales y culinarias
- Utensilios tradicionales (pilón, bateas, calderos, etc.)
- Técnicas de cocción (ahumado, hervido, asado)
- Rituales alimentarios (ceremonias, fechas especiales)
- Cantos y coplas asociados a la cocina
- Historias familiares transmitidas en la cocina

Redes Sociales:

- Transmisión del conocimiento (madre-hija, abuela-nieta)
- Redes de intercambio (trueque de semillas, recetas)
- Organizaciones comunitarias
- Mercados y ferias
- Festividades gastronómicas

MOMENTO 1: BIENVENIDA Y PRESENTACIÓN

- Círculo de palabra: Cada participante dice su nombre y un plato que la identifica
- Actividad rompe-hielo: "El mercado de sabores" - imitar sonidos de la cocina



MOMENTO 2: CONSTRUCCIÓN DEL MAPA BASE

Material: Papel kraft grande, marcadores de colores, stickers

- Dibujar colectivamente el territorio (río, monte, pueblo, veredas)
- Ubicar las casas de cada participante
- Marcar los espacios importantes para la alimentación

MOMENTO 3: MAPEO DE SABERES

Técnica: Estaciones rotativas (grupos de 4-5 mujeres, 8 minutos por estación)

Estación 1 - La Azotea Sabia

- Dibujar las plantas que cultivan
- Pegar semillas reales en el mapa
- Identificar qué plantas vinieron de África, cuáles son indígenas

Estación 2 - La Cocina del Alma

- Dibujar los utensilios tradicionales
- Contar cómo aprendieron a cocinar
- Marcar dónde está su cocina en el mapa

Estación 3 - Los Caminos del Sabor

- Trazar rutas: dónde consiguen ingredientes
- Marcar lugares de intercambio (mercados, vecinas)
- Identificar productos por temporadas

Estación 4 - Las Recetas del Corazón

- Escribir (o dictar) recetas especiales
- Asociar cada receta con momentos importantes
- Identificar el origen étnico-cultural de cada plato

Estación 5 - Las Maestras y Discípulas

- Dibujar el árbol genealógico culinario
- ¿Quién les enseñó? ¿A quién enseñan?
- Conectar con hilos de colores las relaciones

MOMENTO 4: RECONOCIMIENTO COMUNITARIO

Técnica: "El espejo de la sabiduría"

- Cada mujer recibe una tarjeta dorada
- Las demás escriben por qué la consideran "sabia"
- Se lee en voz alta el reconocimiento

MOMENTO 5: SÍNTESIS Y COMPROMISOS

- Observar el mapa completo
- Identificar fortalezas y necesidades



- Acordar cómo conservar y transmitir estos saberes

Se procede al levantamiento de información en cada una de las estaciones de trabajo.

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

El viernes 24 de octubre de 2025, en el municipio de Cartago, se tejió un nuevo capítulo en la investigación de los saberes gastronómicos del sur-occidente colombiano. Esta vez, el círculo se amplió y se enriqueció con voces que expandieron el mapa cultural: personas del Chocó radicadas en esta zona del país, mujeres jóvenes de segunda y tercera generación que están reimaginando a las tradiciones y un sabedor que compartió las técnicas ancestrales de charcutería y rellenas.

El conversatorio se convirtió en un espacio de encuentro donde el Pacífico se encontró con el Valle, donde la juventud dialogó con la memoria, y donde lo masculino aportó su saber a un universo tradicionalmente asociado a las mujeres.

El Círculo Expandido

La bienvenida reveló de inmediato la riqueza de este encuentro. Al presentarse con su nombre y el plato que las identifica, emergieron territorios diversos: el tapao de pescado chocoano, el sancocho de gallina cartagüeño, las empanadas vallunas, pero también versiones innovadoras: "el arroz atollado fusión que hago con ingredientes del Pacífico", "las arepas rellenas que aprendí de mi abuela, pero ahora le pongo queso de búfala". La diversidad generacional y geográfica se hizo evidente desde el primer momento.

"El mercado de sabores" resonó diferente esta vez: a los sonidos tradicionales del pilón y el fogón se sumaron ritmos del Pacífico, cantos de trabajo chocoanos, y las risas de las jóvenes que imitaban el sonido de las licuadoras y procesadores que ahora conviven con las herramientas ancestrales.

Un Mapa con Múltiples Horizontes

El papel kraft se desplegó nuevamente, pero esta vez el territorio dibujado incluyó nuevas geografías. Las participantes del Chocó trazaron en sus mentes dos mapas simultáneos: el de sus lugares de origen —ríos caudalosos, selvas húmedas, costas donde el mar Pacífico entrega su generosidad— y el de su vida actual en Cartago, donde han tenido que adaptar sus saberes a nuevos ingredientes, otros mercados, cocinas diferentes.

Las mujeres jóvenes ubicaron sus casas con una particularidad: muchas ya no tienen azoteas tradicionales, sino materas en apartamentos, pequeños huertos urbanos en patios compartidos, o visitas regulares a las fincas de sus abuelas donde "todavía están las plantas de verdad". El mapa mostraba tensiones entre lo tradicional y lo contemporáneo, pero también creatividad y voluntad de mantener conexiones.

La Azotea Sabia: Entre el Pacífico y el Valle

Esta estación se volvió un territorio de negociación y adaptación. Las mujeres chocoanas hablaron de plantas que trajeron de sus regiones —chiyangua, ñame, borojó, chontaduro— y cómo las han cultivado



en las condiciones del Valle, a veces con éxito, a veces con nostalgia por las que no pudieron trasplantar. "El borojó aquí no sabe igual", dijo una sabedora, "le hace falta la humedad de mi tierra".

Las jóvenes compartieron sus innovaciones: buscar en internet cómo reproducir plantas que sus abuelas cultivaban "de memoria". Una joven contó cómo recuperó una variedad de ají que su abuela creía perdida, encontrando las semillas en otra vereda.

La Cocina del Alma: Cuando el Fogón se Encuentra con la Inducción

Los utensilios dibujados revelaron encuentros de épocas. El pilón de madera convive ahora con la licuadora, la batea con el bowl de acero inoxidable, el caldero de hierro con las ollas de presión. Las mujeres jóvenes no vieron esto como pérdida sino como ampliación: "Yo uso la licuadora para la base del hogao, pero el toque final lo hago en el caldero de mi abuela, porque ahí el sabor se concentra diferente".

Las sabedoras chocoanas dibujaron el fogón de leña tradicional —ese que ahúma el pescado y le da un sabor único al tapao— y contaron cómo lo han recreado en sus patios en Cartago, a veces enfrentando quejas de vecinos no acostumbrados al humo, otras veces compartiendo generosamente el resultado de ese fuego ancestral.

Aquí aparecieron historias conmovedoras de aprendizaje: nietas que graban en video a sus abuelas cocinando, jóvenes que crearon cuadernos ilustrados con las recetas familiares, hijas que ahora viven lejos, pero llaman por videollamada para que les guíen paso a paso en la preparación del plato dominical.

Los Caminos del Sabor: Redes Expandidas

Las rutas trazadas en esta estación mostraron una complejidad nueva. Las mujeres chocoanas hablan de dos geografías de abastecimiento: mantienen contacto con familiares en el Pacífico que les envían productos esenciales (pescado ahumado, camarones secos, naidí, especias particulares), y simultáneamente han descubierto en Cartago nuevos puntos de encuentro: tiendas donde se consiguen productos del Chocó, mercados donde otros migrantes venden ingredientes de sus regiones, grupos de intercambio entre paisanos.

Las jóvenes agregaron al mapa rutas virtuales: "Yo compro la panela orgánica por Instagram", "En un grupo de Facebook intercambiamos semillas criollas", "Por Marketplace consigo las totumas que mi abuela usaba". El territorio se volvió híbrido: físico y digital, local y en red.

Un detalle precioso: se identificaron temporadas compartidas entre culturas. Cuando llega la Semana Santa, tanto las familias vallecaucanas como las chocoanas preparan sus platos especiales, pero cada una con sus propias tradiciones. El mercado de Cartago se vuelve en esos días un punto de encuentro donde el bacalao español dialoga con el bocachico del río, donde las empanadas vallunas comparten mesa con las chulapas chocoanas.

Las Recetas del Corazón: Tradición, Adaptación e Innovación

Esta estación fue donde más se evidenció la riqueza del encuentro. Las recetas se presentaron en tres categorías que surgieron orgánicamente:



Recetas de raíz, aquellas que se mantienen lo más fiel posible a la memoria ancestral. Una sabedora chocoana dictó la receta del tapao de pescado tal como lo hacía su madre, enfatizando que "tiene que ser en hoja de bijao, si no, no es tapao". Otra compartió el encocado de camarón, explicando cómo el coco se raya a mano y se exprime para sacar las tres leches: la primera, la segunda y la aguamasa, cada una con su función en el guiso.

Recetas adaptadas, donde la memoria se encuentra con la necesidad. Las mujeres chocoanas contaron cómo han tenido que sustituir algunos pescados del Pacífico por los que consiguen en Cartago, cómo han reemplazado ciertas hierbas por similares del Valle, cómo han ajustado tiempos de cocción a las cocinas a gas o eléctricas. "La esencia se mantiene", dijo una participante, "aunque algunos ingredientes cambien, el alma del plato sigue siendo la misma".

Recetas innovadas, creaciones de las jóvenes que toman la base tradicional y la reinterpretan. Una cocinera de tercera generación compartió su "causa valluna", inspirada en la causa limeña, pero usando ingredientes locales y técnicas de su abuela. Otra presentó sus "empanadas fusión" rellenas con guisos tradicionales chocoanos. Una más habló de su proyecto de "rescate creativo": toma recetas antiguas que ya nadie hace y las presenta en formatos contemporáneos para que las nuevas generaciones se interesen.

Las Maestras, los Maestros y las Discípulas:

Genealogías que se Bifurcan: Los árboles genealógicos culinarios de esta estación mostraron patrones interesantes. Las familias chocoanas trazaron líneas que atraviesan geografías: abuelas que están en Quibdó o en pueblos del San Juan, madres que están en Cartago, hijas que están en Cali o Bogotá, pero todas conectadas por recetas que viajan en llamadas telefónicas, en visitas, en envíos de ingredientes.

Las jóvenes dibujaron árboles más complejos: además de la línea matrilineal tradicional, agregaron otros maestros: cursos de cocina del SENA, videos de YouTube, chefs que admiran, libros de gastronomía, otros cocineros con quienes intercambian en redes. "Mi abuela es mi maestra principal", dijo una joven, "pero también aprendo de un chef chocoano que sigue en Instagram, y de un libro sobre cocina del Pacífico que me compré. Todo eso alimenta mi conocimiento".

Al contemplar el mapa completo —ahora poblado de múltiples voces y geografías— emergieron reflexiones profundas sobre fortalezas y necesidades:

Fortalezas identificadas: La migración no ha significado pérdida sino enriquecimiento: los saberes del pacífico ahora dialogan con los del Valle, las nuevas generaciones no están dando la espalda a la tradición, sino buscando formas contemporáneas de mantenerla viva, la tecnología se está usando creativamente para documentar y transmitir saberes, existe interés genuino de los jóvenes por reconectar con las raíces culinarias, los espacios de encuentro intercultural generan aprendizajes mutuos.

Necesidades evidenciadas: Se necesitan más espacios de diálogo intergeneracional donde los saberes se transmitan sin juicio, hay recetas y técnicas que están desapareciendo porque no se están documentando a tiempo.

**Compromisos acordados:**

- Crear una red de intercambio entre las mujeres de Cali, Buga y Cartago para compartir saberes.
- Organizar encuentros trimestrales donde jóvenes y mayores cocinen juntas
- Establecer un sistema de "aprendices" donde jóvenes interesados acompañen a sabedores en técnicas específicas del territorio
- Fortalecer las redes virtuales como complemento (no sustituto) de los encuentros presenciales

Reflexiones Finales: Un Mapa que Crece: El conversatorio de Cartago amplió el horizonte de esta investigación de maneras inesperadas y profundamente significativas. Reveló que los saberes gastronómicos del sur-occidente colombiano no son un patrimonio estático que hay que "rescatar" antes de que desaparezca, sino un cuerpo vivo de conocimiento que se transforma, se adapta, migra, se mezcla, se renueva.

Las Sabedoras de Cartago nos enseñaron que la identidad cultural es portátil: viaja en la memoria, en las manos, en el paladar, en la capacidad de recrear sabores del hogar incluso cuando los ingredientes exactos no están disponibles. Nos mostraron que la adaptación no es traición a la tradición, sino una forma de mantenerla viva en circunstancias nuevas.

Las jóvenes de segunda y tercera generación nos dieron esperanza: la tradición no les es ajena ni irrelevante. Al contrario, buscan activamente conectar con ella, aunque de formas que sus abuelas no imaginaron. Documentan con celulares, investigan en internet, experimentan en sus cocinas pequeñas, comparten en redes sociales. Y en ese proceso, lejos de desvirtuar el saber ancestral, lo están haciendo accesible a audiencias nuevas, lo están traduciendo a lenguajes contemporáneos, lo están asegurando para el futuro.

El tercer levantamiento confirma que estamos ante un territorio gastronómico de una riqueza extraordinaria: donde el Pacífico dialoga con el Valle, donde África, América, España y el Chocó se encuentran en un plato, donde la abuela y la nieta cocinan juntas, aunque usen herramientas diferentes, donde el fogón de leña y la cocina de inducción producen cada uno sabores valiosos, donde la memoria se guarda tanto en el cuerpo como en la nube.

El mapa sigue extendiéndose. Las cocinas siguen humeando. Los saberes siguen transmitiéndose, transformándose, resistiendo. Y en cada encuentro como este, se teje una línea más en la red compleja y hermosa que sostiene la identidad gastronómica del sur-occidente colombiano.



COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Elaboración del informe de la Estación 5 – Las maestras y discípulas	María Cristina Hurtado Zúñiga	27-10-2025

CONCLUSIONES:

Se logra la recolección de datos del municipio de Cartago y se espera consolidar la información con el resto de datos de los otros municipios, como un insumo para para la puesta en marcha de la metodología de programas modulares para la economía popular comunitaria en el SENA, siendo este el proceso de reconocimiento de saberes en el sector Gastronomía en los territorios.



DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
María Cristina Hurtado Zúñiga		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Formación Profesional	Héctor Fabio Espinoza Tilmans	



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA <u>24</u> DEL MES DE <u>Octubre</u> DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S) <u>Conversatorio Cocina tradicional Costeño</u>										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATA	OTRO IGUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Dyabara Celis R	38876569		X			dyabara@sena.edu.co	316282359	—	Dyabara
2	Alexandra Lopez	16761451		X		GFPI	alexandra@sena.edu.co	3137680140	—	Alexandra
3	Nailha C. Uribe	31893649		X		CGTS	nailha@sena.edu.co	3160567733	—	Narcaci Uribe
4	M. Cristina Hurtado	66839156		X		GFPI	mehurtado@sena.edu.co	3147022642	—	M. Cristina
5	Elsie Valencia	31912663		X		DE	elvalenciam@sena.edu.co	3113027314	—	Elsie Valencia
6	RAU L. Buitrago	98333111	✓			CC	rau@sena.edu.co	3007731201	—	RAU
7	John Jairo Gomez	16758631		X		FP	jjgomez@sena.edu.co	322562000	—	John Jairo
8	Florencia Gómez	16260042	+			GFPI	florencia@sena.edu.co	3187123000	—	Florencia
9	Nora Caicedo P.	66746819	✓			GFPI FACL	ncaicedo@sena.edu.co	3202810037	—	Nora Caicedo

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.





Versión: 02

Código:
GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE
INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	Cali, 24 de octubre de 2025	Código Regional :	76
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	María Cristina Hurtado Zúñiga	Código Centro:	1060
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	66859156	Fecha de elaboración:	Cali, 24 de octubre de 2025

En desarrollo de la comisión No. 187525 durante los días 24 del mes de octubre de 2025 se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
24 de octubre de 2025	Cali - Cartago	terrestre	38400
25 de octubre de 2025	Cartago - Cali	terrestre	38400

RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A: 76800

Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO CONTRATISTA		SUPERVISOR DE CONTRATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	María Cristina Hurtado Zúñiga	Nombre completo:	Hector Fabio Espinoza Tilmans	Nombre completo:	Fernando José Muriel Andrade
Numero de Contrato:	CO1PCNTR.73463	Cargo:	Coordinador Formación Profesional	Cargo:	Dirección Regional
Firma:		Firma:		Firma:	



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHfmuriel FERNANDO JOSE MURIEL ANDRADE
 Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-076-000000 SENA REGIONAL VALLE-DIRECCION REGIONAL

Fecha y Hora Generación Reporte: jueves, 9 de octubre de 2025

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	191325	Fecha Solicitud	2025-10-09	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-076-000000 SENA REGIONAL VALLE-DIRECCION REGIONAL			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2025-10-09	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	SI	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	CERTIFICACION DE COMPETENCIAS			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	13225	Dependencia Solicitante	101084 SENA REGIONAL VALLE-DIRECCION REGIONAL - SENA EMPRENDE RURAL - ECONOMIA POPULAR							
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-20-20305C-3603033-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL					Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje	C-3603-1300-20-20305C-3603033-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Dias	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
MARIA CRISTINA HURTADO ZUÑIGA	CC: 66859156	CONTRATISTA	Autorizada	2025-10-24	2025-10-25	VALLE / CALI	VALLE / CARTAGO	1,5	No	50	1,5	5.759.305,00	345.454,00	518.181,00	141.096,00	659.277,00	VIATICOS FORMACION CARTAGO OCT 24 AL 35 TI 88.000 CONVERSATORIO SABEDORAS DE LA COCINA DEL PACÍFICO COLOMBIANO Y ZONA MONTAÑOSA DEL VALLE DEL CAUCA
Totales Solicitud de Comisión														518.181,00	141.096,00	659.277,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIATICOS FORMACION CARTAGO OCT 24 AL 35 TI 88.000 CONVERSATORIO SABEDORAS DE LA COCINA DEL PACÍFICO COLOMBIANO Y ZONA MONTAÑOSA DEL VALLE DEL CAUCA

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	94386599	Nombre:	FERNANDO JOSE MURIEL ANDRADE	Cargo:	DIRECTOR REGIONAL VALLE
-----------------	----------	---------	------------------------------	--------	-------------------------

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""
---------	----	--------	----

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
 Serial del certificado: 5540827336374662968
 Entidad: Persona Juridica
 Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
 Hora de firma: 2025/10/09 12:18:02 -05:00



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHfmuriel FERNANDO JOSE MURIEL ANDRADE
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-076-000000 SENA REGIONAL VALLE-DIRECCION REGIONAL
Fecha y Hora Generación Reporte: jueves, 9 de octubre de 2025

Firma Responsable

Verificado Por:	MARIA ZULEMA HINESTROZA HURTADO	Fecha Verificación:	09/10/2025 12:05:01
-----------------	---------------------------------	---------------------	---------------------



Firmado digitalmente por:
Nombre: FERNANDO JOSE MURIEL ANDRADE
Cédula de ciudadanía: 94386599
Usuario SIF: MHfmuriel
9/10/2025 12:18:17 p. m.



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Cali, 30 de octubre de 2025

PRESENTADO A: Fernando José Muriel Andrade

ORDEN DE VIAJE No: 187525	FECHA DE INICIO: 28-10-2025	FECHA DE FINALIZACION: 29-10-2025
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA: Comfenalco
	Valle	Buenaventura

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Ejecutar las actividades de orientación pedagógica para el reconocimiento de saberes en las economías populares, para la puesta en marcha de la metodología de programas modulares para la economía popular comunitaria en el SENA, siendo este el proceso de reconocimiento de saberes en el sector Gastronomía en los territorios.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Presentación de la metodología de reconocimiento de saberes
2. Desarrollo de la propuesta y principales
3. Cierre

RESULTADOS:

El martes 29 de octubre de 2025, en el municipio de Buenaventura, s El mar entró al conversatorio. No de manera metafórica, sino real y contundente: en las voces de veinte mujeres sabedoras que llegaron el día de ayer a compartir los conocimientos que han sostenido la gastronomía del puerto más importante del Pacífico colombiano. Mujeres de la plaza de mercado y de restaurantes tradicionales, mujeres cuyas manos huelen a mar y a leña, cuyas cocinas están atravesadas por el ritmo de las mareas, por los cantos que acompañan el pilar del arroz, por los alabaos que se elevan mientras se prepara el alimento que sostendrá a la familia y a la comunidad.

Buenaventura es territorio de agua. El océano Pacífico que entrega cada día su generosidad, los ríos que bajan de la montaña cargados de bocachico y guacuco, los esteros que se internan en la selva húmeda, las lluvias constantes que mantienen todo verde y vivo. Y esa geografía de agua ha moldeado una gastronomía particular donde el pescado y los mariscos son protagonistas absolutos, donde las técnicas de conservación y preparación responden al clima húmedo y cálido, donde los sabores son potentes porque deben competir con la sal del mar que lo impregna todo.

Este cuarto conversatorio de la investigación sobre saberes gastronómicos del sur-occidente colombiano reveló dimensiones que no habían emergido con la misma intensidad en Cali, Buga y Cartago. Aquí, en el puerto, la presencia afrodescendiente no es un componente entre otros sino la matriz cultural fundamental. Aquí, la relación con el mar estructura toda la vida comunitaria. Aquí, la música y la cocina son inseparables. Y aquí, como sorpresa que desafía estereotipos, el liderazgo masculino en la cocina es notorio y celebrado.



El Círculo de Palabra: Cuando el Mar se Presenta

La bienvenida comenzó como en los conversatorios anteriores: cada participante se presentó con su nombre y el plato que la identifica. Pero esta vez, los nombres de los platos resonaron diferentes: "Soy Rosana y mi plato es el pusandao", "Soy Nubia y lo mío es el encocado de piangua", "Soy Sandra y preparo el mejor tapao de pescado de todo el muelle", "Soy Gladys y mi especialidad es el arroz con camarón y coco".

Los platos mencionados tienen algo en común: todos llevan productos del mar o del río, todos usan coco en sus preparaciones, todos requieren técnicas específicas que solo se aprenden con paciencia. Y al escuchar estos nombres, el grupo entero asintió con conocimiento: todas saben de qué se habla cuando se menciona el punto exacto del pusandao, la textura correcta del encocado, el ahumado justo del tapao.

Pero hubo algo más en las presentaciones. Varias mujeres mencionaron de dónde venían sus suegras, sus maestras culinarias: "Mi suegra era del Cauca y me enseñó a mezclar sus saberes con los de aquí", "Yo soy de Nariño, pero mi suegra bonaerense me adoptó como hija y me enseñó todo lo del mar", "Mi mamá llegó del interior, pero aquí aprendió la cocina del Pacífico y yo aprendí esa mezcla". Desde el inicio se hizo evidente que Buenaventura, como puerto, es territorio de encuentros: no solo entre el mar y la tierra, sino entre tradiciones culinarias diversas que se han mezclado generosamente.

"El mercado de sabores" tomó una dimensión sonora particular. Las mujeres imitaron el sonido de las olas golpeando el muelle, el canto de las pianderas ofreciendo su producto fresco, el ritmo del pilón donde se muele el arroz para el viche, el chisporroteo del aceite cuando se fríe el pescado. Pero también cantaron. Fragmentos de arrullos, de alabaos, de cantos de trabajo que acompañan la preparación del alimento. La cocina bonaerense, quedó claro desde el primer momento, no es silenciosa: es sonora, rítmica, musical.

Un Mapa que Huele a Sal y a Selva

Cuando se desplegó el papel kraft para construir colectivamente el mapa del territorio, las mujeres dibujaron una geografía diferente a la de los conversatorios anteriores. El océano Pacífico ocupó un lugar central, no como telón de fondo sino como protagonista. Se marcaron los muelles donde llegan los pescadores cada madrugada, la plaza de mercado donde se comercializa el producto fresco, los restaurantes tradicionales que bordean la bahía, los barrios construidos sobre palafitos donde las cocinas están literalmente suspendidas sobre el agua.

Pero también se dibujaron los ríos que bajan de la cordillera: el Anchicayá, el Dagua, el Cajambre, arterias de agua dulce que traen bocachico, guacuco, camarones de río. Se marcaron los esteros donde se recolecta la piangua, las playas donde llega el pescado grande —pargo, atún, sierra—, las zonas de manglar que son despensa natural de cangrejos y jaibas.

Y luego, tierra adentro, se ubicaron las azoteas que aquí tienen una particularidad: crecen en un clima de humedad constante, de calor permanente, donde el verde es exuberante. Albahaca que crece enorme, chiyangua que perfuma el aire, borojó que cuelga pesado de los árboles, chontaduro que marca las temporadas, plátano que nunca falta, árboles de coco que proveen tanto la fruta como las hojas para envolver.



El mapa mostraba una doble geografía: la del agua (mar, ríos, esteros) que provee proteína, y la de la tierra (azoteas, solares, monte) que provee vegetales, condimentos, frutas. Y entre estas dos geografías, las cocinas donde ambas se encuentran para convertirse en alimento.

Las Cinco Estaciones: Saberes del Puerto

La Azotea Sabia: Jardines del Trópico Húmedo

Las plantas dibujadas y mencionadas en esta estación hablaban del clima particular de Buenaventura. Aquí no hay que preocuparse por regar: la lluvia lo hace constante y generosamente. El desafío es manejar el exceso de humedad, prevenir que las plantas se pudran, saber cuáles prosperan en este ambiente.

Apareció la chiyangua o cilantro cimarrón, hierba fundamental en la cocina bonaverense que perfuma caldos y encocados. La albahaca, que crece tan abundante que se regala a las vecinas. El ají chombo o ají negro, pequeño pero poderosísimo, que se usa con respeto porque "tres son suficientes para una olla grande". El orégano orejón, de hojas grandes y aroma intenso. La hierbabuena que aquí se usa no solo para aromáticas sino en preparaciones saladas.

Y luego las plantas que son más que condimento: el chontaduro, fruta emblemática del Pacífico que se cosecha en temporada y se vende hervida con sal en cada esquina, en cada muelle, en cada plaza. El borojó, fruta verde por fuera y oscura por dentro, de la que se dice que tiene propiedades afrodisíacas y que se consume en jugo o en "arrechón" (bebida fermentada). El naidí o açái del Pacífico, cuyo fruto morado se procesa para hacer jugos espesos y nutritivos. El coco, omnipresente, que provee leche para encocados, agua para beber, aceite para cocinar, carne para rallar.

Las mujeres hablaron de plantas medicinales que también crecen en las azoteas: matarratón para baños de desajo, prontoalivio para dolores, sábila para quemaduras y problemas de piel, jengibre que aquí crece silvestre y se usa tanto en cocina como en remedios.

Y surgió algo precioso: canciones sobre las plantas de la azotea. Fragmentos de versos que se cantan mientras se cosecha, coplas que mencionan el cilantro, el ají, la albahaca. "Cilantro verde y oloroso / que perfuma mi cocina / eres tú mi amado esposo / que alegra mi vida cada día". La gastronomía bonaverense es también poesía oral.

La Cocina del Alma: Fogones Sobre el Agua

Los utensilios dibujados reflejaban especificidades regionales. El pilón de madera donde se machaca el arroz para el viche, donde se muele el ají con ajo y cebolla para hacer el hogao, donde se procesa el plátano verde para hacer bolón. Las bateas grandes donde se lava el pescado recién llegado del mar. Los calderos de hierro que resisten el fuego constante del fogón de leña. Las palas de madera de mango largo para revolver el pusandao sin quemarse. Las hojas de bijao que sirven de plato natural y dan sabor a lo que se envuelve en ellas. Los cocos partidos por la mitad que sirven de cucharones. Los chinguillos, canastos tejidos donde se escurre el pescado.

Pero lo que más llamó la atención fue la descripción del fogón de leña bonaverense. No es como los fogones del interior del país: aquí está adaptado al clima húmedo, a las cocinas abiertas o semi-abiertas, a la necesidad de que el humo escape rápidamente. Muchas cocinas están construidas sobre palafitos,



literalmente suspendidas sobre el agua, con pisos de madera que vibran cuando se camina, con techos de zinc que resuenan con la lluvia constante.

Las mujeres contaron cómo se aprende a cocinar en estas condiciones: "A uno le enseñan desde chiquita a mantener el equilibrio, a moverse en la cocina sin caerse al agua, a manejar el fuego sin quemar la casa de madera". Es un aprendizaje que va más allá de las recetas: es aprender a habitar un espacio particular, a cocinar en condiciones específicas.

Y aquí emergió algo que no había aparecido con tanta fuerza en los conversatorios anteriores: la presencia masculina en la cocina. Varias mujeres mencionaron que sus padres, esposos, hermanos son excelentes cocineros. "Mi papá me enseñó a filetear el pescado con precisión", "Mi esposo es el que mejor prepara el encocado de la familia", "Mi hermano hace el tapao como nadie".

La explicación que dieron es reveladora: en Buenaventura, donde tantos hombres son pescadores, la cocina está íntimamente ligada a la actividad pesquera. Los hombres que salen a pescar también saben cocinar lo que capturan. En los barcos, en las faenas de varios días, los hombres cocinan. Y ese conocimiento lo traen a casa, lo transmiten a hijos e hijas. La división de género en la cocina no es tan rígida aquí como en otras regiones.

Los Caminos del Sabor: De la Red al Plato

Esta estación reveló uno de los hallazgos más interesantes del conversatorio: la figura de las platoneras. El término fue mencionado varias veces y, al pedir que lo explicaran, emergió todo un sistema económico y social fascinante.

Las platoneras son mujeres que funcionan como distribuidoras logísticas entre los pescadores y los consumidores finales. Cada madrugada, cuando los pescadores llegan al muelle con su captura, las platoneras están esperando. Tienen relaciones establecidas con pescadores específicos: "Yo trabajo con Don Américo desde hace veinte años, él sabe qué tipo de pescado necesito y me lo guarda".

Las platoneras compran el pescado fresco —a veces aún vivo, saltando en las canastas— y lo distribuyen. Algunas lo llevan directamente a restaurantes con los que tienen contratos informales: "Yo surto a tres restaurantes todos los días, ellos saben que a las siete de la mañana yo llego con el pescado fresco". Otras lo venden en la plaza de mercado, donde tienen sus puestos establecidos. Otras más lo llevan a barrios específicos, recorriendo calles donde las vecinas ya saben que a cierta hora pasa la platonera con el producto del día.

"Platonera" viene de "platón", la bandeja grande donde se exhibe el pescado. Pero el término ha trascendido: ser platonera implica conocimiento profundo. Hay que saber identificar el pescado fresco del que ya no está en buen estado, conocer los precios justos, mantener relaciones de confianza tanto con pescadores como con compradores, manejar el producto con cuidado para que llegue en perfectas condiciones, trabajar rápido porque el pescado no espera en clima cálido.

Varias de las mujeres presentes en el conversatorio son platoneras. Hablaron con orgullo de su oficio: "Nosotras somos el puente entre el mar y la cocina", "Sin platoneras, muchos restaurantes no podrían funcionar", "Nosotras conocemos el mar sin meternos al agua, porque vemos cada día qué está dando".

Las platoneras tienen un conocimiento estacional del mar: saben cuándo es temporada de pargo, cuando llega la sierra en cardúmenes grandes, cuándo el mar está "flojo" y la pesca es poca, cuándo las



mareas afectan la disponibilidad. Ese conocimiento lo transmiten a sus compradoras: "Hoy no hay corvina, el mar está bravo", "Esta semana es buena para el róballo, hay bastante".

En el mapa se trazaron las rutas de las platoneras: del muelle a la plaza, de la plaza a los barrios, de los barrios de regreso al muelle al día siguiente. Son rutas que se recorren cada madrugada, cargando peso, moviéndose rápido, negociando precios, manteniendo relaciones. Es un trabajo invisible para quienes no viven en Buenaventura, pero fundamental para que la gastronomía del puerto funcione.

Además de las platoneras, se identificaron otros caminos del sabor: las pianderas, mujeres que se adentran en los manglares para recolectar piangua (molusco bivalvo) en jornadas que pueden durar horas, hundidas hasta la cintura en el lodo, usando solo las manos para buscar entre las raíces del mangle. Es un trabajo durísimo, mal pagado, pero que provee un producto que es delicia en la cocina bonaverense.

También se mencionaron las redes de intercambio de productos tierra adentro: vecinas que traen plátano de sus fincas y lo intercambian por pescado, campesinos que bajan de la montaña con aguacate, cacao, frutas, y se llevan pescado ahumado que durará varios días sin refrigeración.

Las Recetas del Corazón: Sabores del Pacífico

Esta estación se convirtió en una celebración sonora. Las mujeres no solo dictaron recetas: las cantaron, las dramatizaron, las contaron con todo el cuerpo. Y surgió un repertorio que merecería un libro completo:

El pusandao, que es diferente al pusandao del interior del país. Aquí se prepara con pescado fresco (sierra o pargo), coco rallado y exprimido para sacar tres leches, cebolla larga, tomate, ají chombo, chiyangua. El secreto, explicaron, está en el orden: primero se hace el hogao con el ají bien machacado, luego se agrega el pescado cortado en trozos grandes para que no se deshaga, después las leches de coco en su orden correcto (primero la aguamasa, luego la segunda leche, al final la primera leche que es la más espesa), y se cocina sin tapar para que el líquido se concentre hasta quedar en "punto meloso". Se sirve con arroz con coco y patacón de plátano verde.

El encocado, primo hermano del pusandao, pero con técnica diferente. Aquí el coco se ralla y se exprime, pero el pescado (puede ser también camarón, piangua, jaiba) se cocina directamente en la leche de coco sin hogao previo, solo con cebolla, ajo, y un toque de cúrcuma o azafrán que le da color dorado. "El encocado es más suave que el pusandao", explicó una sabedora, "es para cuando el estómago está delicado o para los niños".

El tapao de pescado, que es toda una ceremonia culinaria. Se toma un pescado entero grande (pargo es el preferido), se adoba con ajo, cebolla, ajo, limón, sal, y se deja reposar. Mientras tanto, se prepara un hogao con tomate, cebolla, ajo, ají, chiyangua. En una olla grande se pone una cama de hojas de plátano o bijao, encima se coloca el pescado adobado, se cubre con el hogao, se agrega un poco de agua o caldo, y se tapa herméticamente. Se cocina a fuego lento, y el vapor cocina el pescado mientras los sabores se concentran. Cuando se destapa —y ese es un momento ceremonial— el aroma que se libera es "como abrir el cielo", según describió una cocinera.

El viche de pescado, sopa espesa que es casi un guiso. Se prepara con pescado desmenuzado, plátano verde rallado que espesa el caldo, yuca, ñame, ají chombo, cebolla larga, chiyangua. Se cocina largo y lento hasta que todos los sabores se integran y el plátano rallado da esa textura característica. Es un



plato que "levanta muertos", reconfortante, que se sirve bien caliente y con un toque de limón al momento de comer.

El arroz con coco, acompañamiento fundamental de casi todos los platos bonaverenses. No se trata simplemente de cocinar arroz en leche de coco: hay todo un proceso. El coco se ralla, se exprime, y esa leche se pone a hervir hasta que se corta, formando grumos oscuros (el "titote" o "cucayo") que son el secreto del sabor. Ese titote se deja freír en su propio aceite hasta que suelta su aroma característico, entonces se agrega el arroz y el agua, y se cocina normalmente. El resultado es un arroz con sabor profundo a coco, con pintitas oscuras del titote, que no es dulce pero sí aromático.

El chigüiro o carantanta, que es el arroz que se pega al fondo de la olla y se tuesta. En Buenaventura tiene nombre propio y es considerado una delicia. Las abuelas les dan pedazos de carantanta a los niños como premio, crujiente y dorado, concentrando todo el sabor del arroz con coco.

Los pescados fritos, que parecen simples pero requieren técnica. El pescado (puede ser bocachico, pelada, barbudo) se adoba con ajo machacado, limón, sal, y se deja reposar. Se fríe en aceite bien caliente para que quede crujiente por fuera y jugoso por dentro. Se sirve con patacón y arroz con coco, y la tradición es comerlo con las manos, chupando las espinas para aprovechar todo.

La sopa de piangua, considerada afrodisíaca y reconstituyente. Las pianguas se cocinan con su concha, en un caldo con yuca, plátano verde, cebolla, ajo, chiyangua. Al servir, se chupa la piangua directamente de la concha, y ese caldo se toma caliente. "Es buena para las mujeres después del parto", "Para los hombres que necesitan fuerza", "Para recuperarse de una enfermedad".

Pero las recetas no se contaron solo hablando. Se cantaron. Una sabedora entonó mientras describía cómo preparar el encocado: "Ralla el coco despacio / con cuidado y con amor / échale agua poquito a poco / y exprime con tu mano el mejor". Otras se unieron a la canción, y por un momento el conversatorio se convirtió en coro.

Se mencionaron también los alabaos que se cantan mientras se cocina para los velorios. Cuando alguien muere en la comunidad, las mujeres se reúnen a cocinar grandes cantidades de comida que se repartirá durante el velorio y el novenario. Mientras cocinan, cantan alabaos —cantos fúnebres de origen africano— que acompañan el trabajo y consuelen el dolor. "La cocina y la muerte van juntas", explicó una mayor, "porque en los momentos más difíciles, el alimento sostiene a la comunidad".

Adoptadas por la Cocina: Lazos que Trascienden la Sangre

Una dimensión inesperada y profundamente conmovedora emergió en la quinta estación, la de las maestras y discípulas. Varias mujeres contaron historias de adopción culinaria que son también historias de amor y generosidad.

"Yo soy del Cauca", contó una participante, "llegué aquí cuando me casé, a los 18 años. No sabía nada del mar, nunca había visto una piangua, el olor del pescado me mareaba al principio. Mi suegra pudo haberme rechazado, pudo haberme tratado como la forastera que llegó a quitarle a su hijo. Pero no. Me dijo: 'Usted es mi hija ahora, y una hija mía tiene que saber cocinar como nosotros'. Me llevó al muelle a las cinco de la mañana a ver llegar el pescado, me enseñó a identificar cuál estaba fresco, me puso a rallar coco hasta que me dolían los brazos, me hizo repetir el pusandao veinte veces hasta que me salió bien. Hoy, treinta años después, cocino como bonaverense y enseño a mis hijas las dos cocinas: la del Cauca que traje de mi mamá, y la del Pacífico que me dio mi suegra".



Otra mujer, originaria de Nariño, contó una historia similar: "Llegué huyendo de la violencia, sin nada, con dos hijos pequeños. Una vecina me dio techo, y su mamá —que ahora yo llamo mi otra mamá— me enseñó a cocinar. Me decía: 'Si usted va a vivir aquí, tiene que saber alimentarse con lo que el mar da'. No era mi suegra porque no estaba casada, pero me adoptó igual. Me enseñó todo: a hacer el viche que cura el alma, el encocado que alimenta, el arroz con coco que llena la casa de buen olor. Y me enseñó también los cantos, los alabaos, las historias. Me dio más que recetas: me dio un lugar en esta tierra".

Estas historias revelaron algo fundamental sobre la transmisión del conocimiento gastronómico en Buenaventura: no opera exclusivamente por líneas de sangre. Las suegras adoptan a las nueras como discípulas, las vecinas mayores enseñan a las jóvenes que llegan de otros lugares, las maestras culinarias reconocen en cualquier mujer dispuesta a aprender a una posible heredera de su saber.

"Aquí no importa de dónde vengas", dijo una mayor, "si respetas la cocina, si la aprendes con amor, si la transmites con generosidad, ya eres de aquí. La cocina bonaverense te adopta y tú te vuelves parte de ella".

Los árboles genealógicos dibujados mostraron líneas que se entrecruzaban: abuelas biológicas y abuelas adoptivas, madres de sangre y madres culinarias, hermanas de crianza que compartieron fogón. Y todas esas líneas convergían en las hijas y nietas que ahora están aprendiendo, algunas con entusiasmo, otras con menos interés, pero igual siendo llamadas por sus madres: "Venga aprenda, para que el día que yo no esté usted sepa hacer el tapao como su abuela".

También se habló del rol de los hombres en esta transmisión. Padres que enseñan a sus hijos e hijas con precisión técnica: "Mi papá me enseñó a filetear el pescado sin desperdiciar nada, a sacar hasta el último pedazo de carne de las espinas grandes, a preparar la cabeza para el caldo porque ahí está todo el sabor". Abuelos que transmiten el conocimiento de la pesca y la cocina como un continuo: "Mi abuelo decía que saber pescar sin saber cocinar era perder la mitad de la bendición del mar".

El Espejo de la Sabiduría: Reconocimiento al Saber del Puerto

El momento del reconocimiento tuvo una intensidad particular. Las tarjetas doradas circularon entre manos acostumbradas a rallar coco, a filetear pescado, a cargar platones pesados desde el muelle. Y lo que se escribió fue profundo:

"Porque usted mantiene viva la cocina de nuestras abuelas africanas", "Porque cada madrugada está en el muelle consiguiendo el mejor pescado para su familia y para nosotros", "Porque me enseñó a cocinar cuando llegué sin saber nada del mar", "Porque sus manos saben hacer milagros con un pescado y tres cocos", "Porque canta mientras cocina y nos enseña que la alegría es parte del alimento", "Porque es platonera desde hace treinta años y conoce el mar como nadie", "Porque adoptó a su nuera como hija y le enseñó todos sus secretos", "Porque cocina para los velorios y sostiene a la comunidad en el dolor", "Porque sus hijos e hijas cocinan como usted y eso significa que su saber no se va a perder".

Cuando se leyeron estos reconocimientos en voz alta, varias mujeres lloraron. Una dijo: "Toda la vida he cocinado, desde los siete años que mi mamá me puso a ayudarlo. Nunca nadie me había dicho que lo que yo sé es valioso. La gente come y dice 'qué rico', pero no sabe todo lo que hay detrás. Hoy me siento vista, me siento reconocida".

Otra reflexionó: "Nosotras las platoneras siempre estamos en el medio: los pescadores nos ven como compradoras, los restaurantes nos ven como proveedoras, pero nadie nos ve como lo que somos:



guardianas de un conocimiento. Porque nosotras sabemos de pescado, de mareas, de temporadas, de **calidad. Y eso también es un saber que merece respeto**".

Compromisos y Horizontes: El Mar Llamando

Al contemplar el mapa completo —poblado ahora de muelles, platoneras, fogones sobre el agua, plantas de azotea tropical, cantos de alabao— las mujeres identificaron fortalezas y necesidades específicas de su territorio:

Fortalezas identificadas:

- El conocimiento gastronómico está profundamente arraigado y es parte integral de la identidad bonaverense
- Existe una transmisión activa, incluyendo la adopción generosa de mujeres que llegan de otros territorios
- Los hombres participan activamente en la cocina, enriqueciendo la transmisión del conocimiento
- Las platoneras constituyen un sistema logístico eficiente y un repositorio de conocimiento sobre productos del mar
- La música y los cantos mantienen viva la memoria y hacen de la cocina un acto comunitario y alegre
- Hay gran diversidad de productos locales (mar, río, azotea) que sostienen una gastronomía rica
- Las redes comunitarias se activan especialmente en momentos importantes (velorios, festividades)

Necesidades evidenciadas:

- La sobrepesca y la contaminación están afectando la disponibilidad de productos del mar
- Las platoneras trabajan en condiciones difíciles y con ingresos inestables, sin reconocimiento formal
- Las pianderas enfrentan condiciones laborales muy duras con poca remuneración
- Falta refrigeración adecuada para mantener la cadena de frío del pescado
- Las jóvenes generaciones están migrando a otras ciudades y perdiendo contacto con la cocina tradicional
- No existe documentación sistemática de las recetas, técnicas y cantos asociados a la cocina
- Las mujeres sabedoras no tienen espacios de reconocimiento institucional ni apoyos para sus emprendimientos
- Los saberes culinarios afrodescendientes siguen siendo invisibilizados o folclorizados a nivel nacional
- Falta infraestructura adecuada en la plaza de mercado y en las zonas de comercialización

Compromisos acordados:

- Crear una red de sabedoras y sabedores de Buenaventura que se conecte con las redes de Buga y Cartago
- Iniciar un proceso de documentación audiovisual que registre no solo recetas sino también cantos, historias, técnicas
- Organizar encuentros donde las mayores enseñen a las jóvenes, incluyendo salidas al muelle y al manglar
- Visibilizar el trabajo de las platoneras y buscar apoyo institucional para mejorar sus condiciones laborales



- Crear un recetario ilustrado que incluya la dimensión musical de la cocina bonaverense
- Establecer alianzas con restaurantes para que reconozcan y compensen justamente a las sabedoras de donde obtienen recetas
- Explorar la posibilidad de declarar la gastronomía tradicional bonaverense como patrimonio cultural
- Conectar a las organizaciones de mujeres con programas de emprendimiento y turismo comunitario
- Realizar un festival gastronómico que celebre los saberes del puerto y genere ingresos para las cocineras tradicionales

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

Reflexiones Finales: El Mar como Maestro

El conversatorio de Buenaventura expandió la comprensión de los saberes gastronómicos del sur-occidente colombiano en direcciones fundamentales. Si Buga representaba la memoria colonial y el mestizaje temprano, y Cartago mostraba los encuentros contemporáneos, Buenaventura revela la potencia de la cultura afrodescendiente del Pacífico, con su relación íntima con el mar, su generosidad en la transmisión del conocimiento, su capacidad de adoptar e integrar a quienes llegan de otros territorios, su musicalidad que hace de la cocina un acto de resistencia y celebración simultáneas.

Las mujeres de Buenaventura enseñaron que el conocimiento gastronómico no se transmite solo en silencio y observación, sino también cantando, riendo, contando historias mientras las manos trabajan. Mostraron que la familia culinaria no se define solo por la sangre sino por la generosidad de enseñar y la humildad de aprender. Revelaron que existe todo un sistema económico invisible —las platoneras, las pianderas— que sostiene la gastronomía del puerto y que merece reconocimiento y apoyo.

La presencia masculina en la cocina bonaverense desafía los estereotipos de género que a veces encasillan la gastronomía tradicional como exclusivamente femenina. Los padres que enseñan a filetear pescado con precisión, los abuelos que transmiten técnicas de ahumado, los esposos que preparan encocados memorables, los hermanos que dominan el punto exacto del pusandao: todos ellos son también portadores de un patrimonio que debe ser visibilizado y valorado. Esta participación masculina no es casual: está arraigada en la cultura pesquera, donde los hombres que salen al mar por días también deben saber cocinar lo que capturan. Es un conocimiento que nace de la necesidad y se convierte en arte.

Las historias de adopción culinaria —suegras del Cauca y Nariño que acogen a nueras bonaverenses, suegras bonaverenses que enseñan generosamente a nueras llegadas del interior— revelan algo profundo sobre la naturaleza del conocimiento tradicional: no es posesión celosa sino don que se comparte. "Una hija mía tiene que saber cocinar como nosotros", dijo una suegra hace décadas, y en esa frase está contenida toda una filosofía: la cocina como vehículo de pertenencia, el alimento como forma de amor, la transmisión del saber cómo acto de adopción simbólica que trasciende los lazos de sangre.

La dimensión musical de la cocina bonaverense merece atención especial. Los cantos de trabajo que acompañan el rallado del coco, las coplas sobre las plantas de la azotea, los alabaos que se elevan mientras se cocina para los velorios: todo esto habla de una gastronomía que no es solo técnica sino también ritual, ceremonia, expresión estética. La comida del Pacífico suena antes de saberse, se canta antes de cocinarse. Esta musicalidad es herencia africana, memoria de los ancestros que llegaron



encadenados, pero trajeron consigo la capacidad de convertir el trabajo en canto, el dolor en ritmo, la cocina en celebración.

La Figura de la Platonera: Conocimiento Invisible

Uno de los hallazgos más significativos del conversatorio de Buenaventura es la identificación y valoración de las platoneras como actrices fundamentales del sistema gastronómico. Hasta ahora, en la literatura sobre gastronomía tradicional, se ha prestado atención a las cocineras, a las vendedoras de plaza, a las agricultoras. Pero las platoneras —esas mujeres que median entre el pescador y el consumidor, que conocen el mar sin navegar en él, que saben leer las temporadas en los productos que llegan cada madrugada— habían permanecido invisibles.

Las platoneras poseen un conocimiento específico y complejo. Deben identificar a primera vista la frescura del pescado: el ojo brillante y saltón, la piel firme y brillante, las agallas rojas, el olor a mar limpio. Deben conocer las especies: saber distinguir un pargo rojo de un pargo lunarejo, reconocer la sierra, identificar el róbalo, valorar cada tipo según tamaño y temporada. Deben entender las dinámicas del mar: por qué ciertos días no hay pesca, cómo afectan las mareas, qué significa cuando los pescadores traen mucho de una especie y nada de otra.

Pero, además, las platoneras manejan relaciones sociales complejas. Negocian con los pescadores, a veces bajo presión de tiempo porque otros compradores también quieren el mejor producto. Mantienen relaciones de confianza con restaurantes y clientes regulares que dependen de ellas para abastecerse. Cargan peso considerable —los platos llenos pueden pesar 20 o 30 kilos—, trabajan en condiciones climáticas difíciles (calor intenso, lluvia constante), inician su jornada antes del amanecer y terminan cuando se agota el producto.

Y, sin embargo, su trabajo es precario, informal, mal remunerado considerando el esfuerzo y el conocimiento que requiere. No tienen seguridad social, no hay reconocimiento institucional de su oficio, están expuestas a las fluctuaciones del mercado y del mar sin ninguna protección. Son, en ese sentido, representativas de muchas mujeres trabajadoras del sector alimentario: fundamentales para que el sistema funcione, pero invisibles en las estadísticas y las políticas públicas.

Reconocer a las platoneras como portadoras de conocimiento, documentar su saber, visibilizar su trabajo, buscar mecanismos de apoyo y protección para su oficio, es parte fundamental de cualquier estrategia seria de salvaguarda del patrimonio gastronómico de Buenaventura. No se puede hablar de proteger la gastronomía del Pacífico sin hablar de proteger a las mujeres que hacen posible que el pescado llegue fresco del mar a la cocina.

El Desafío Ambiental: Cuando el Mar se Agota

Un tema que emergió con preocupación en el conversatorio fue la disminución de los recursos marinos. Varias sabedoras mencionaron que "antes había más pescado", que "la piangua cada vez es más difícil de conseguir", que "algunos pescados casi ya no se ven". Esta preocupación no es solo económica: es también cultural. Cuando desaparece una especie marina, también desaparecen las recetas asociadas a ella, las técnicas específicas para prepararla, las historias que se contaban mientras se cocinaba.

La sobrepesca, muchas veces realizada con métodos no sostenibles, está afectando los stocks de peces. La contaminación de los ríos y bahías está deteriorando los ecosistemas. La destrucción de manglares —que son criaderos naturales de muchas especies— reduce la disponibilidad futura. El cambio climático



está alterando las temporadas tradicionales de pesca, haciendo impredecibles patrones que antes eran regulares y conocidos.

Las mujeres expresaron que cualquier proyecto de salvaguarda gastronómica debe incluir también protección ambiental. "No sirve de nada que conservemos las recetas si no hay pescado para cocinar", dijo una sabedora con claridad. "Tenemos que cuidar el mar como cuidamos nuestras cocinas, porque el mar es la despensa de Buenaventura".

Surgieron propuestas concretas: educar sobre métodos de pesca sostenible, respetar las vedas y los tamaños mínimos de captura, proteger los manglares, reducir la contaminación por plásticos que está afectando dramáticamente el ecosistema marino, apoyar la pesca artesanal frente a la industrial que arrasa sin discriminación.

Las sabedoras también mencionaron que tienen conocimiento sobre temporadas sostenibles —cuándo es mejor no pescar ciertas especies para permitir su reproducción— pero que ese conocimiento a menudo no se respeta por presión económica. "Uno sabe cuándo es tiempo de dejar descansar el mar, pero si no pesca no come, entonces se pesca igual". Aquí se evidencia cómo la vulnerabilidad económica puede forzar prácticas que van contra el conocimiento tradicional sobre sostenibilidad.

Buenaventura en el Mapa Regional: Puente entre el Pacífico y el Valle

El conversatorio de Buenaventura completa una primera fase de mapeo que ahora incluye cuatro territorios complementarios del sur-occidente colombiano. Cada uno aporta una pieza específica al rompecabezas:

Buga representa la memoria colonial, la herencia de conventos y haciendas, el mestizaje temprano entre cocina española, indígena y africana en contexto de producción azucarera. Sus sabedoras custodian recetas de dulcería conventual, técnicas de charcutería aprendidas de ancestros europeos, modos de preparación que tienen siglos de antigüedad.

Cartago muestra los procesos contemporáneos de encuentro cultural, con énfasis en las migraciones internas que están reconfigurando el mapa gastronómico. Allí se evidencia cómo las nuevas generaciones están buscando formas innovadoras de conectar con la tradición, cómo el conocimiento se está documentando con herramientas tecnológicas, cómo conviven y dialogan diferentes matrices culinarias.

Buenaventura aporta la dimensión del Pacífico, la potencia de la cultura afrodescendiente, la centralidad del mar y los ríos, la musicalidad de la cocina, las redes invisibles de distribución (platoneras), la generosidad en la transmisión del conocimiento que adopta a quien quiera aprender, la participación masculina activa en la cocina.

Cali, es el territorio a explorar en profundidad, funcionará como el gran crisol donde todos estos saberes convergen, se encuentran, chocan, se mezclan. En la capital departamental viven migrantes de Buenaventura que mantienen vivas las recetas del Pacífico, familias bugueñas que trajeron sus dulces tradicionales, comunidades del Chocó que llegaron buscando oportunidades, poblaciones del norte del Valle, del Cauca, de Nariño. Cali es el territorio donde la diversidad alcanza su máxima expresión, pero también donde los riesgos de pérdida son mayores por la velocidad de la vida urbana, la falta de espacios para cultivar, la distancia con las fuentes tradicionales de ingredientes.



Estos cuatro territorios no son islas: están conectados por carreteras donde circulan personas, productos, conocimientos. La vía Cali-Buenaventura es ruta de pescado fresco que cada día sube del puerto hacia el interior, pero también es ruta de migrantes que van y vienen llevando recetas y memorias. La carretera Panamericana que conecta Cali con Buga y Cartago es camino de intercambio comercial pero también cultural, donde los productos de diferentes microclimas se encuentran en los **mercados**.

Mirando hacia Cali

El conversatorio en Cali fue crucial porque permitió observar cómo todos los saberes identificados en Buga, Cartago y Buenaventura se expresan, transforman y negocian en el contexto urbano. ¿Cómo mantienen las familias bonaverenses en Cali la tradición del encocado sin acceso fácil al pescado fresco del Pacífico? ¿Cómo recrean las abuelas bugueñas sus dulces en cocinas de apartamentos sin los grandes fogones tradicionales? ¿Cómo transmiten las madres a sus hijas el conocimiento culinario cuando ambas trabajan jornadas completas fuera de casa?

Pero también será oportunidad de identificar las innovaciones urbanas: los emprendimientos de jóvenes que están rescatando recetas tradicionales, los restaurantes que visibilizan las cocinas regionales, las redes virtuales donde se intercambian saberes, los mercados campesinos que conectan la ciudad con el campo, las organizaciones comunitarias que mantienen vivas las tradiciones en los barrios populares.

Cali permitirá observar también las tensiones: la apropiación cultural por parte de chefs que toman recetas sin reconocer sus fuentes, la gentrificación gastronómica que vuelve inaccesibles para las comunidades originarias los productos que siempre consumieron, la folclorización que reduce tradiciones complejas a espectáculo turístico, la discriminación que aún existe hacia las cocinas afrodescendientes e indígenas consideradas "inferiores" frente a la cocina europea.

El Pacífico nos Enseña

Si hubiera que sintetizar las enseñanzas del conversatorio de Buenaventura en algunas ideas fundamentales, serían estas:

- El conocimiento gastronómico es generoso, no celoso. Las suegras bonaverenses que adoptan a sus nueras y les enseñan todo, las maestras culinarias que comparten sus secretos, las vecinas que apoyan a las recién llegadas: todas ellas demuestran que el verdadero saber no se guarda sino que se regala, porque en su circulación se fortalece, no se debilita.
- La gastronomía es trabajo invisible que merece visibilización. Las platoneras que cargan peso desde el muelle, las pianderas que se hunden en el manglar, las cocineras que inician sus jornadas antes del amanecer: todas ellas sostienen un sistema que las invisibiliza. Reconocer su trabajo, documentar su conocimiento, apoyar sus condiciones laborales es acto de justicia, no de caridad.
- La cocina no tiene género sino tradición. Los hombres bonaverenses que cocinan con destreza, los padres que enseñan técnicas a sus hijos e hijas, los abuelos que transmiten el conocimiento del mar y del fogón: todos ellos desafían la idea de que la cocina es dominio exclusivamente femenino. El patrimonio gastronómico es humano, y todos los géneros pueden y deben ser sus portadores.
- El alimento es inseparable del canto. Las coplas sobre las plantas de azotea, los alabaos que acompañan la cocina de los velorios, los arrullos que se tararean mientras se ralla el coco: la gastronomía afrodescendiente del Pacífico nos recuerda que cocinar es también hacer música, que alimentar el cuerpo y alimentar el espíritu son un solo acto.



- Sin mar sano no hay gastronomía posible. La preocupación por la sobrepesca y la contaminación no es tema marginal sino central. Proteger el patrimonio gastronómico implica necesariamente proteger los ecosistemas que lo sostienen: el mar, los ríos, los manglares, la selva. No se puede salvaguardar la cultura sin salvaguardar la naturaleza de la que depende.
- La adopción cultural es posible desde el respeto. Las mujeres del Cauca y Nariño que aprendieron la cocina bonaverense y ahora la consideran propia demuestran que es posible pertenecer a dos tradiciones simultáneamente, que se puede honrar el origen sin renunciar a la adopción. Pero esa adopción sucedió desde el respeto, la humildad de aprender, el reconocimiento de las maestras. No fue apropiación sino integración generosa.

El Mapa se Expande, la Red se Teje

Con tres conversatorios realizados —Buga, Cartago, Buenaventura— y uno por realizar —Cali—, esta investigación ya ha mapeado un territorio amplio de saberes, identificado decenas de portadoras y portadores, documentado recetas y técnicas específicas, visibilizado actoras invisibles como las platoneras, reconocido la diversidad de matrices culturales que confluyen en la gastronomía del sur-occidente colombiano.

Pero más importante que el mapeo es la red que se está tejiendo. Las mujeres de Buga ahora saben de las hermanas de Cartago y Buenaventura. Las sabedoras de los tres municipios han expresado interés en conocerse, en intercambiar saberes, en apoyarse mutuamente. Se están creando conexiones que antes no existían, o que existían solo de manera informal y ahora están siendo nombradas, reconocidas, fortalecidas.

Esta red puede ser la base para iniciativas concretas: un banco de semillas criollas que circule entre los cuatro territorios, un recetario colectivo que documente la diversidad regional, encuentros itinerantes donde las sabedoras de cada municipio enseñen a las de otros, alianzas para negociar mejores condiciones con compradores institucionales, proyectos de turismo comunitario donde las comunidades controlen el proceso y se beneficien directamente.

El camino continúa. Falta Cali, el gran centro urbano donde todos estos saberes confluyen y se transforman. Pero ya con lo recorrido, emerge una certeza: el patrimonio gastronómico del sur-occidente colombiano está vivo, es diverso, es potente. Enfrenta amenazas serias, sí, pero también cuenta con fortalezas inmensas: mujeres y hombres que lo custodian con amor, jóvenes que buscan reconectar, comunidades que se organizan, redes que se tejen.

Las cocinas de Buenaventura siguen humeando, los fogones sobre el agua siguen cocinando el pescado del día, las platoneras siguen cargando sus platoneros cada madrugada, las abuelas siguen enseñando a quienes quieran aprender, los cantos siguen elevándose mientras el arroz se cocina en leche de coco. El mar sigue dando, aunque con más esfuerzo. Y la memoria sigue transmitiéndose, de boca en boca, de mano en mano, de fogón en fogón, resistiendo, adaptándose, renovándose.

Buenaventura nos enseñó que el patrimonio gastronómico no es museo sino vida, no es pasado sino presente que se proyecta hacia el futuro, no es pérdida inevitable sino posibilidad abierta si sabemos cuidarlo, reconocerlo, apoyarlo. Y nos recordó que la comida, finalmente, es mucho más que nutrición: es identidad, memoria, comunidad, resistencia, celebración, amor.

El siguiente conversatorio en Cali promete cerrar este primer ciclo de levantamiento con la mirada puesta en el gran laboratorio urbano donde todos estos saberes se encuentran. Pero lo hecho hasta



ahora ya ha logrado algo fundamental: las voces de las sabedoras del sur-occidente colombiano han sido escuchadas, registradas, honradas. Y esas voces no se callarán. Seguirán cantando mientras cocinan, seguirán enseñando a quien quiera aprender, seguirán sosteniendo con sus manos sabias un patrimonio que es de todas, de todos, y que merece ser cuidado como el tesoro invaluable que es


COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Elaboración del informe de la Estación 5 – Las maestras y discípulas	María Cristina Hurtado Zúñiga	27-10-2025


CONCLUSIONES:

Se logra la recolección de datos del municipio de Buenaventura y se espera consolidar la información con el resto de datos de los otros municipios, como un insumo para para la puesta en marcha de la metodología de programas modulares para la economía popular comunitaria en el SENA, siendo este el proceso de reconocimiento de saberes en el sector Gastronomía en los territorios.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
María Cristina Hurtado Zúñiga	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Formación Profesional	Héctor Fabio Espinoza Tilmans	





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 28 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) <u>Conversatorio Buenaventura Reconocimiento de Saberes de Cocina</u>										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL?)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/FAX	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	<u>Olivera Bellisilva</u>	<u>33976569</u>		X			<u>oliverab@sena.edu</u>	<u>3162335985</u>		<u>Dlc</u>
2	<u>M^{ra} Cristina Hurtado</u>	<u>66859156</u>		X			<u>mehurtado23@sena.edu</u>	<u>314875562</u>	-	<u>[Firma]</u>
3	<u>Nora I. Caicedo P.</u>	<u>66746819</u>	<u>Y</u>			<u>GFPI ECEL</u>	<u>ncaicedo@xw.edu</u>	<u>3002818039</u>	-	<u>[Firma]</u>
4	<u>Martha C Uyba</u>	<u>31893649</u>		X		<u>CGTS</u>	<u>maruiba@sena.edu</u>	<u>3160567473</u>		<u>Marceuyba@</u>
5	<u>Francisco Cortes Medina</u>	<u>812955885</u>		X			<u>fcortes@sena.edu</u>	<u>313775719</u>	-	<u>[Firma]</u>
6	<u>Felipe GIBRAN</u>	<u>16260042</u>	<u>✓</u>			<u>GFPI</u>	<u>fgibran@sena.edu</u>	<u>318723008</u>	-	<u>[Firma]</u>
7	<u>Elsis Villalón</u>	<u>31912663</u>		X		<u>DR</u>	<u>evillona@sena.edu</u>	<u>311292214</u>	-	<u>[Firma]</u>
8	<u>Alexandro López</u>	<u>16761435</u>		X		<u>GFPI</u>	<u>alopez@sena.edu</u>	<u>313760070</u>		<u>[Firma]</u>
9	<u>RADL BRIZANO</u>	<u>98333167</u>				<u>CC</u>	<u>rbrizano@sena.edu</u>	<u>30177362</u>	-	<u>[Firma]</u>

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.



Versión: 02

Código:
GRF-F-076

GASTOS DE DESPLAZAMIENTO

COMPROBANTE LEGALIZACION GASTOS TRANSPORTE
INFORMAL - CONTRATISTAS

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA:	Cali, 28 de octubre de 2025	Código Regional :	76
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	María Cristina Hurtado Zúñiga	Código Centro:	1060
No. DOCUMENTO IDENTIDAD:	66859156	Fecha de elaboración:	Cali, 28 de octubre de 2025

En desarrollo de la comisión No. 187525 durante los días 28 del mes de octubre de 2025 se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE EMPLEADO	VALOR PAGADO
28 de octubre de 2025	Cali - Buenaventura	terrestre	40500
29 de octubre de 2025	Buenaventura - Cali	terrestre	40500

RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A: 80100

Para efectos legales el contratista certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica únicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y su jefe inmediato, se autoriza el presente gasto.

COMISIONADO CONTRATISTA		SUPERVISOR DE CONTRATO		ORDENADOR DEL GASTO	
Nombre completo:	María Cristina Hurtado Zúñiga	Nombre completo:	Hector Fabio Espinoza Tilmans	Nombre completo:	Fernando José Muriel Andrade
Numero de Contrato:	CO1PCNTR.73463	Cargo:	Coordinador Formación Profesional	Cargo:	Dirección Regional
Firma:		Firma:		Firma:	



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHfmuriel FERNANDO JOSE MURIEL ANDRADE
 Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-076-000000 SENA REGIONAL VALLE-DIRECCION REGIONAL

Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 8 de octubre de 2025

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial									
Solicitud de Comisión No.	187525	Fecha Solicitud	2025-10-08	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-076-000000 SENA REGIONAL VALLE-DIRECCION REGIONAL			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2025-10-08	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	SI	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	CERTIFICACION DE COMPETENCIAS LABORALES			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	13225	Dependencia Solicitante				101084 SENA REGIONAL VALLE-DIRECCION REGIONAL - SENA EMPRENDE RURAL - ECONOMIA POPULAR			
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-20-20305C-3603033-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL				Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje		C-3603-1300-20-20305C-3603033-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Dias	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
MARIA CRISTINA HURTADO ZUÑIGA	CC: 66859156	CONTRATISTA	Autorizada	2025-10-17	2025-10-18	VALLE / CALI	VALLE / BUENAVENTURA	1,5	No	50	2	5.759.305,00	345.454,00	690.908,00	251.192,00	942.100,00	VIATICOS FORMACION BVENTURA OCT 17 AL 18 TI 110.000 BUGA OCT 22 TI 35.000 CONVERSATORIO SABEDORAS DE LA COCINA DEL PACIFICO COLOMBIANO Y ZONA MONTAÑOSA DEL VALLE DEL CAUCA
				2025-10-22	2025-10-22	VALLE / CALI	VALLE / BUGA	0,5	No	50							
Totales Solicitud de Comisión													690.908,00	251.192,00	942.100,00		

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIATICOS FORMACION BVENTURA OCT 17 AL 18 TI 110.000 BUGA OCT 22 TI 35.000 CONVERSATORIO SABEDORAS DE LA COCINA DEL PACIFICO COLOMBIANO Y ZONA MONTAÑOSA DEL VALLE DEL CAUCA

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
 Serial del certificado: 5540827336374662968
 Entidad: Persona Juridica
 Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
 Hora de firma: 2025/10/08 15:19:34 -05:00

ORDENADOR DEL GASTO



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHfmuriel FERNANDO JOSE MURIEL ANDRADE
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-076-000000 SENA REGIONAL VALLE-DIRECCION REGIONAL
Fecha y Hora Generación Reporte: miércoles, 8 de octubre de 2025

Identificación:	94386599	Nombre:	FERNANDO JOSE MURIEL ANDRADE	Cargo:	DIRECTOR REGIONAL VALLE
-----------------	----------	---------	------------------------------	--------	-------------------------

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""
---------	----	--------	----

Firma Responsable

Verificado Por:	MARIA ZULEMA HINESTROZA HURTADO	Fecha Verificación:	08/10/2025 15:00:05
-----------------	---------------------------------	---------------------	---------------------




Firmado digitalmente por:
Nombre: FERNANDO JOSE MURIEL ANDRADE
Cédula de ciudadanía: 94386599
Usuario SIF: MHfmuriel
8/10/2025 3:19:46 p. m.

RV: CPE No. 76-9-2025-047120 - SOLICITUD DE CAMBIO DE FECHA DE VIÁTICOS POR MOTIVOS DE ORDEN PÚBLICO

Desde Grupo de Formación Profesional <vallformapro@sena.edu.co>

Fecha Jue 30/10/2025 14:20

Para Maria Cristina Hurtado Zuñiga <mchurtadoz@sena.edu.co>; Fabian de Jesus Castaneda Orozco <facastaneda@sena.edu.co>; John Jairo Gómez Moncada <jjgomez@m@sena.edu.co>; Nora Idaly Caicedo Perea <nicaicedo@sena.edu.co>; Alejandro López León <alopezl@sena.edu.co>; Ferney Gironza Abadia <fgironza@sena.edu.co>; Climaco Raul Burbano Criollo <crburbano@sena.edu.co>; Olga Lucia Ceballos Rivera <olceballos@sena.edu.co>

 2 archivos adjuntos (907 KB)

C.E.(FRM) - 76-9-2025-047120-(76)-761040 + CESAR AUGUSTO PINILLA GARZON SOLI.tif; C.I.(FRM)-9-2025-047120-(76)-761040-+ CESAR AUGUSTO PINILLA GARZON--SOLICITUD.html;

Buenas tardes, favor tener en cuenta al momento de legalizar la comisión a Buenaventura, anexar a la legalización.

De: Jhon Frederik Salazar Mercado <jfsalazar@sena.edu.co>

Enviado el: martes, 21 de octubre de 2025 11:55 a. m.

Para: Ferney Gironza Abadia <fgironza@sena.edu.co>; Grupo de Formación Profesional <vallformapro@sena.edu.co>

Asunto: RV: CPE No. 76-9-2025-047120 - SOLICITUD DE CAMBIO DE FECHA DE VIÁTICOS POR MOTIVOS DE ORDEN PÚBLICO

Buen día,

Este mismo radicado al momento de realizar la legalización se adjunta a los documentos para que Maria Zulema, tenga en cuenta que se realizó una modificación

De: Cesar Augusto Pinilla Garzón <cpinillag@sena.edu.co>

Enviado el: martes, 21 de octubre de 2025 11:31

Para: Jhon Frederik Salazar Mercado <jfsalazar@sena.edu.co>

Asunto: RV: CPE No. 76-9-2025-047120 - SOLICITUD DE CAMBIO DE FECHA DE VIÁTICOS POR MOTIVOS DE ORDEN PÚBLICO

Frederick verifiquemos por favor



Cesar Augusto Pinilla Garzón

Grupo de Apoyo Administrativo Mixto - Regional Valle

Profesional G06

cpinillag@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500 Ext:

Calle 26 No. 6 N 16 barrio Santa Monica norte Cali Valle



www.sena.edu.co

@SENAcomunica

De: grupoadmondocumentos@sena.edu.co <grupoadmondocumentos@sena.edu.co>

Enviado: martes, 21 de octubre de 2025 09:42

Para: Cesar Augusto Pinilla Garzón <cpinillag@sena.edu.co>; vallegrupomixto <vallegrupomixto@sena.edu.co>

Cc: Fernando Jose Muriel Andrade <fjmuriel@sena.edu.co>; DirecciónRegionalValle <valldregional@sena.edu.co>; Fernando Gonzalez Apolinar <fgonzalezap@sena.edu.co>; Grupo de Formación Profesional <vallformapro@sena.edu.co>; Maria Zulema Hinestrosa Hurtado <mzhinestrosa@sena.edu.co>; Jhon Frederik Salazar Mercado <jfsalazar@sena.edu.co>

Asunto: CPE No. 76-9-2025-047120 - SOLICITUD DE CAMBIO DE FECHA DE VIÁTICOS POR MOTIVOS DE ORDEN PÚBLICO

Apreciado(a) * CESAR AUGUSTO PINILLA GARZON

Para su respectivo trámite se ha radicado la siguiente comunicación electrónica:

Radicado	N.I.S.	Fecha
76-9-2025-047120	2025-02-465060	10/21/2025 9:42:11 AM

Asunto	Descripción del asunto
SOLICITUDES SENA	SOLICITUD DE CAMBIO DE FECHA DE VIÁTICOS POR MOTIVOS DE ORDEN PÚBLICO

761010

Santiago de Cali

Para: Cesar Augusto Pinilla Garzón cpinillag@sena.edu.co

Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Mixto

De: Director Regional

CC Luis Hernando Bernal Rengifo, lhbernal@sena.edu.co; Maria Zulema Hineztrosa Hurtado mzhineztrosa@sena.edu.co; Jhon Frederik Salazar Mercado

Asunto: Solicitud de cambio de fecha de viáticos por motivos de orden público

De manera atenta se solicito de su colaboración:

De la manera más atenta solicito cambiar la fecha de las siguientes comisiones, ya que no fue posible realizar el desplazamiento programado para la fecha establecida inicialmente por motivos de orden público, en la ciudad de Buenaventura

Nombre

Comision No.

Cedula

Tipo de Vinculación

Cargo

Ferney Gironza Abadia

183325

16260042

Planta

Profesional G05

Nora Idaly Caicedo Perea

183225

66746819

Planta

Profesional G04

Climaco Raúl Burbano Criollo

183125

98333567

Planta

Instructor G13

Favian Castañeda Morales

183025

94396695

Planta

Instructor G10

John Jairo Gomez Moncada

187425

16758631

Contrato

Profesional Contratista

María Cristina Hurtado Zúñiga

187525

66859156

Contrato

Profesional Contratista GCI

Elsis Valencia Rengifo

182625

31912663

Contrato

Profesional Contratista

Olga Lucia Ceballos Rivera

182525

38876569

Contrato

Profesional Contratista

Alejandro López León

187825

16761435

Contrato

Profesional Contratista GFP

Por lo anterior, solicito de manera respetuosa el cambio de fecha de los viáticos asignados a la ciudad de Buenaventura, para el día 28 de octubre de 2025, siempre y cuando las condiciones de seguridad lo permitan.

Atentamente,



Grupo Administración de Documentos
Dirección General
servicioalciudadano@sena.edu.co
PBX:5461500
Calle 57 · 8 - 69 Bogotá Colombia



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

NOTA: Este correo es generado por medios automáticos, por favor no dar respuesta al remitente



Cesar Augusto Pinilla Garzón

Regional Valle - Coordinador

cpinillag@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500 Ext:

Cra 8ª 26-79



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.



Jhon Frederik Salazar Mercado

Regional Valle - Contratista

jfsalazar@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500 Ext:22604

Calle 52 No. 2 Bis 15



www.sena.edu.co

@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.