



ACTA No. 32			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Alistamiento Reconocimiento de Saberes Cocina Tradicional del Pacífico – Cali			
CIUDAD Y FECHA:	15 de mayo del 2026	HORA INICIO: 2.00	HORA FIN: 4.00
LUGAR Y/O ENLACE:	Virtual	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Formación profesional	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Construir el mensaje al grupo participante 2. Elaborar formulario de inscripción 3. Elaboración de la Bitácora de sabedores reconocidos en el año 2025 4. Elaboración del Catálogo de saberes 5. Seleccionar el listado de participantes			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN Relacionar las acciones de alistamiento para el desarrollo de la fase II de la ruta metodológica para el reconocimiento de saberes			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
1 y 2 Queremos escuchar la historia detrás de su fogón 🔥 Estimada sabedor y sabedora, El SENA le invita al encuentro de la Fase 2 del Reconocimiento de Saberes de Cocina Tradicional de Pacífico. Va a ser una conversación individual donde nos cuente su trayectoria: cómo aprendió, qué prepara, qué significa ese saber para su comunidad. No hay evaluación, no hay prueba: hay escucha. 📍 Lugar: Escuela Nacional de Instructores – SENA, Cali 📅 Fechas: 19 y 20 de mayo de 2026 🕒 Horario: 2:00 a 6:00 p.m. 👩 La maestra Elsis María Valencia acordará con cada uno el día y la hora para su conversatorio. Antes de venir, traiga algo que cuente su vida con el saber. Puede ser un video o unas fotos guardadas en el celular, un testimonio de alguien que la conoce o la ha visto cocinar, un			



registro de alguna feria o mercado donde ha compartido su cocina, o una muestra concreta: un plato, un ingrediente. Lo que tenga, lo que pueda, lo que mejor que le represente. Para confirmar su participación, diligencie el siguiente formulario:
<https://forms.gle/EWfVz2xFdqPhuFeR6>
¡La esperamos! Equipo SENA – Reconocimiento de Saberes – Cali

2. Se elabora la Bitácora de sabedores reconocidos en el año 2025(ver anexo)
3. Se elabora el respectivo catálogo de saberes (Ver anexo)
4. Seleccionar el listado de asistencia (ver anexo)

CONCLUSIONES				
Se realiza el respectivo alistamiento con el debido proceso.				
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS				
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL	
Enviar bitácora y catálogo para revisión por parte de la maestra Elsis	Mayo 16 del 2025	Martha Cecilia Uribe	Ver registro de participación	
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Martha Cecilia Uribe Suárez	GFPI	si	Ninguna	Ver listado de asistencia
Elsis María Valencia	Dirección Regional	Si	Ninguna	Ver Listado de asistencia
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.				
ANEXOS				
Documentos trabajados				



BITÁCORA DE SABEDORES Y SABEDORAS RECONOCIDOS EN COMUNIDAD

Cocina Tradicional del Pacífico Colombiano

Presentación

Esta bitácora se elabora con base en la información recopilada durante la fase 1, momento 1.3 Validación Comunitaria, actividad La Palabra de la Comunidad, del proceso de Reconocimiento de Saberes de la Cocina Tradicional del Pacífico colombiano y zona montañosa del Valle del Cauca, Piloto año 2024-2025.

Objetivo

Registrar el acto mediante el cual la comunidad reconoce a las personas portadoras de saberes de la Cocina Tradicional del Pacífico Colombiano, cohorte Santiago de Cali

0. Referencia Institucional de la Bitácora

Número de bitácora y versión. 001-1

Proceso de reconocimiento de saberes: Cocina Tradicional en Colombia -Piloto Región Valle del Cauca: Pacífico y Zona Alta de Montaña 2024-2025

Fecha de diligenciamiento: 26/05/2026

1. Identificación del saber

Nombre del saber: Cocina tradicional del Pacífico Colombiano

Ámbito Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) – Decreto 2941 del 2009. Ministerio de Cultura:
11) Patrimonio cultural culinario

Tipología: Tradicional

2. Localización y contexto territorial

Departamento : Valle del Cauca

Municipios: Cali



Comunidad o colectivo portador: sabedoras y sabedores de la Cocina Tradicional del Pacífico Colombiano residentes en la ciudad de Cali.

3. Instancia comunitaria que avala el reconocimiento

La instancia que avala el reconocimiento es la maestra **Elsis María Valencia Rengifo**, referente de la cocina tradicional del Pacífico Colombiano, vinculada al SENA en el marco del Proyecto de Reconocimiento de Saberes Ancestrales, Tradicionales y Culturales. Su autoridad proviene del saber que porta y transmite: cocinera tradicional de raíz afrocolombiana, referente culinario en Colombia y en el exterior.

4. Reconocimiento comunitario de sabedores y sabedora

El evento se desarrolló en un ambiente festivo. La **maestra Elsis María Valencia Rengifo** convocó a cada participante y le hizo entrega de una tarjeta con el logo del SENA. Cada una contenía un mensaje de reconocimiento; entre ellos:

- *Gracias por tejer comunidad, sanar el alma de todos, alimentar el cuerpo de muchos y por su incansable lucha silenciosa.*
- *Gracias por crear historia, dignidad y sabiduría, con su olla como símbolo de memoria y tradición.*
- *Gracias por encontrar en la mano cambiada, el pancoger y las azoteas, redes de afecto y saber que sostienen la vida misma.*

Cada tarjeta fue recibida con un abrazo y el aplauso del grupo. Concluidas las entregas, la maestra tomó la palabra y señaló que detrás de cada olla hay una historia que merece ser contada y respetada. Las sabedoras y sabedores se felicitaron entre sí con alegría y orgullo.

Por lo anterior, se deja constancia de los veinte (20) sabedores y sabedoras reconocidos en la ciudad de Cali.



Listado de Sabedores y sabedoras reconocidos

No	Nombre Completo	Cédula
1	Abilio Solano Castillo	12830213
2	Ana Lía Carabalí Mejía	31279894
3	Ana Ofelia Zamora Ortiz	27259327
4	Diana Yarledy Osorio Piedrahita	66966476
5	Elba Mary Carabalí Mejía	60293853
6	Escolástica Vallecilla Quiñónez	31893743
7	Luz América Asprilla Mosquera	1076820353
8	Luz Enith del Socorro Landázuri Arizala	36835181
9	Luz Mercedes Bazán Arboleda	31975408
10	María Amanda Arroyo Rentería	66737682
11	María del Carmen Ararat Rentería	31914541
12	María Gloria Jaramillo Matamba	42001538
13	Marina Cetré Castro	1089794781
14	Nancy Cruz Arboleda	29700405
15	Nayibe López Ángulo	29233962
16	Nubia Gómez Banguera	25717316
17	Rosa Elena Ortiz Zamora	27257370
18	Rubiela Carabalí Mejía	31889141
19	Ruby Erminda Micolta Delgado	27406600
20	Suleima Mina Mina	34513377



5. Constancia del reconocimiento

Firma: _____

Elsis María Valencia Rengifo

Cédula: 31912663

Instancia que reconoce: Maestra del saber

Fecha del evento: Cali, octubre 15 del 2025

6. Anexos

Se anexa algunos registros fotográficos y un ejemplo de mensaje de reconocimiento:





7. Registro de elaboración

Nombre	Cargo	Regional SENA	Centro de Formación
María Cristina Hurtado Zuñiga	Asesora	Valle	Grupo de Formación Profesional
Clímaco Raúl Burbano Criollo	Investigador SENNOVA	Valle	Grupo de Formación Profesional
Martha Cecilia Uribe Suárez	Metodóloga	Valle	Grupo de Formación Profesional



Nota de confidencialidad. La información consignada en esta bitácora fue recopilada con el consentimiento de las comunidades y las sabedoras y sabedores participantes. Su uso está restringido a los fines del proceso de reconocimiento de saberes del SENA. Queda prohibida su reproducción, divulgación o uso con propósitos distintos a los acordados con la comunidad.

Control de cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO



CATÁLOGO DE SABERES Y PRÁCTICAS

Cocina Tradicional del Pacífico Colombiano

Presentación

Este catálogo registra los saberes y prácticas de la Cocina Tradicional del Pacífico Colombiano, portados por mujeres y hombres dedicados a la cocina tradicional, que han sostenido la identidad culinaria, la cohesión social y la economía local del suroccidente colombiano. Se construye con base en el documento ABC que sistematiza el piloto de reconocimiento desarrollado durante 2024 y 2025 en los territorios de Cali, Guadalajara de Buga, Cartago, Buenaventura, Caicedonia y Sevilla. Sus contenidos son el insumo que habilita la fase 2 de la ruta metodológica.

Objetivo

Documentar los saberes y prácticas de la Cocina Tradicional del Pacífico Colombiano recogidos entre 2024 y 2025 en Cali, Guadalajara de Buga, Cartago, Buenaventura, Caicedonia y Sevilla, como insumo que habilita la fase 2 de la ruta metodológica.

0. Referencia Institucional del Catálogo

Número de catálogo y versión :001-1

Proceso de reconocimiento de saberes: Cocina Tradicional en Colombia -Piloto Región Valle del Cauca: Pacífico y Zona Alta de Montaña 2024-2025

Fecha de elaboración: 14/05/2026

1. Identificación del saber

Nombre del saber: Cocina tradicional del Pacífico Colombiano

Ámbitos Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) – Decreto 2941 del 2009. Ministerio de Cultura:
11) Patrimonio cultural culinario

Tipología del saber: Tradicional



2. Localización y contexto territorial

Departamento: Valle del Cauca

Municipios : Cali, Guadalajara de Buga, Cartago, Buenaventura, Caicedonia y Sevilla.

Vereda, corregimiento o zona: Zonas urbanas y periurbanas; plazas de mercado de la Alameda, Santa Elena y La Casona (Distrito de Aguablanca, Cali); litoral Pacífico (Buenaventura)

Comunidad o comunidades: Comunidades afrodescendientes, campesinas, indígenas y mestizas portadoras de los saberes de la Cocina Tradicional del Pacífico Colombiano y Zona Montañosa del Valle del Cauca

3. El saber y prácticas

3.1 Descripción general del saber y practicas

La Cocina Tradicional del Pacífico Colombiano reúne un saber del oficio - técnicas de cocción, conservación, cultivo y abastecimiento con utensilios y tiempos propios del territorio -y un saber relacional transmisión matrilineal, rituales, redes de intercambio y el fogón como lugar de memoria e identidad. Las prácticas abarcan el tapado, el atollado y el encocado, el cultivo de hierbas en azotea, el ahumado y la conservación por métodos ancestrales.

3.2 Tipos de saber:

3.2.1 Saber de oficio

- Técnicas de cocción: ahumado, encocado, tapao, fritanga, sudado, cocción a leña en fogón y tulpa de tres piedras, horneado en horno de tierra, hervido, asado y fritura profunda
- Extracción manual de leche de coco
- Machacado de ajo y cebolla en piedra de moler para mantener la identidad sensorial del plato
- Amasado manual en la preparación de masas
- Métodos de conservación tradicional: ahumado con madera de guayabo, salado con sal de mina o marina, secado al sol, salpreso, escabeche y fermentación
- Dominio del fogón de leña y la hornilla; encendido de la hornilla como primer aprendizaje documentado



- Puntos de cocción, equilibrio de sabores y calidad de ingredientes
- Cultivo de hierbas medicinales y culinarias en azoteas y huertos (cimarrón, poleo, albahaca, limoncillo, ají dulce) según calendario agrícola lunar (siembra en luna creciente, cosecha en luna menguante)
- Tiempos de pesca y preparación estacional de productos del mar según ciclos de mareas y fases lunares
- Envoltura de alimentos en hojas de bijao y plátano para cocción al vapor y en rescoldo
- Uso de utensilios derivados de la totuma o taparo (mate, cernidor, jícara)
- Técnica de elaboración de dulces y natilla con cagüinga (corazón de palma de chonta) y macana de madera

3.2.2 Saber relacional ¹

- Preparaciones propias de rituales comunitarios: comida de Semana Santa, bautizo de muñecas, velorio y celebraciones familiares; el acto de rezar y bendecir antes y después de comer
- Lugar de la mujer en la transmisión del saber: líneas matrilineales de hasta cuatro generaciones (abuela-madre-hija-nieta)
- Participación masculina en saberes específicos: ahumado, encocado y pesca
- Relación entre el territorio y la cocina: el río, el mar, los manglares, el monte y la azotea como fuentes de ingredientes y espacios de práctica
- Mandato cultural de aprendizaje culinario desde la infancia temprana (7 a 9 años) como construcción de identidad femenina
- Redes de intercambio comunitario: mano cambiada, trueque de semillas, intercambio de recetas y productos
- Significado identitario de las preparaciones según su origen étnico-cultural: afrodescendiente, indígena, español y mestizo, como expresión del sincretismo culinario del territorio
- El fogón como espacio de socialización, transmisión oral y construcción de memoria familiar
- La cocina como sustento de la economía popular: el oficio de cocinar como fuente de ingresos familiares compra de vivienda y generación de economía local

3.3 Prácticas

- Preparar tapado de pescado envuelto en hojas de bijao al rescoldo del fogón
- Preparar atollado de piangua con leche de coco y hierbas de azotea
- Preparar pandado de pescado al vapor en hojas de bijao
- Extraer leche de coco de manera manual para encocados y arroces
- Machacar ajo y cebolla en piedra de moler para sazones y refritos

¹ "Saberes vinculados al territorio, a las formas de organización social y familiar, y a los significados identitarios, simbólicos o espirituales que le dan sentido a la práctica."



- Ahumar pescado, carne y embutidos con madera de guayabo
- Conservar alimentos por salado, secado al sol, salpreso, escabeche y fermentación
- Cultivar hierbas medicinales y culinarias en azoteas y huertos domésticos
- Sembrar y cosechar según el calendario agrícola lunar
- Preparar dulces y natilla con cagüinga en paila de cobre a fuego de leña

3.4 Utensilios, herramientas e insumos

Utensilios y herramientas

- Fogón de leña
- Tulpa de tres piedras
- Piedra de moler y mano de piedra
- Pilón de madera
- Molinillo de madera
- Cuchara de palo y cagüinga
- Batea
- Múcura
- Caldero
- Paila de cobre
- Canasto
- Budares
- Tinaja de barro
- Rallador de lata
- Cuchillo de monte
- Mate, jícara y cernidor
- Barbacoa
- Abanico y soplador de palma
- Esterilla
- Hojas de bijao y plátano

Insumos

- Achiote
- Hierbas de azotea: cimarrón, poleo, albahaca negra, limoncillo, ají dulce, ají pique, cebolla de azotea, cebolla larga, cilantro
- Sal de mina o marina
- Madera de guayabo para ahumado
- Leche de coco
- Piangua
- Camarón



- Pescados de mar y río
- Plátano (maqueño, dominico, hartón)
- Yuca
- Maíz
- Panela artesanal
- Chontaduro
- Viche y sus derivados (tomaseca, bebedizo, vinete)

3.5 Elementos del territorio

- La azotea, plataforma elevada destinada al cultivo de hierbas culinarias, medicinales y místicas.
- El huerto familiar con árboles frutales y matas de plátano.
- La cocina como espacio central: fogón de leña, tupa de tres piedras y espacios al aire libre. La pampa, donde se guardan canoas y redes.
- El patio como lugar de procesamiento y encuentro comunitario. El solar como área de cultivo inmediata a la vivienda. La despensa familiar.
- El río y las quebradas como fuentes de agua y pesca. El monte y el bosque como espacios de recolección de insumos.
- El mar y los manglares como fuentes de piangua, pescado y productos del litoral. La plaza de mercado como centro de intercambio cultural y comercial.

3.6 Expresiones del saber ²

Preparaciones y bebidas tradicionales

- Tapado de pescado, pandado, encocado de piangua y camarón, atollado, sancocho, arroz con coco, champús, natilla y dulces tradicionales
- Viche, biche y sus derivados: tomaseca, bebedizo, vinete, curaos, chicha, guarapo y vino de corozo

Objetos

- Utensilios elaborados de totuma, taparo y calabazo (mate, jícara, cernidor)
- Árboles genealógicos culinarios como registro de la transmisión intergeneracional

Rituales

- Preparaciones propias de Semana Santa, velorios, bautizo de muñecas y celebraciones familiares
- El acto de rezar y bendecir antes y después de comer

² Lo que el saber produce en forma de preparaciones, objetos, rituales y narrativas, ligados a la vida comunitaria y la economía local.



- La cocina como acto de sanación del alma y homenaje a los ancestros

Narrativas

- Dichos y refranes de las abuelas que expresan la cosmovisión culinaria del territorio
- Cantos y coplas asociados a la cocina
- Historias y memorias familiares transmitidas en el fogón

4. Transmisión del saber

4.1 ¿Quiénes lo enseñan?

Enseñan principalmente las abuelas y madres, reconocidas en sus comunidades como autoridad del saber culinario por la edad y la trayectoria. Transmiten también tías, vecinas y suegras. En saberes específicos como el ahumado, el encocado y la pesca participan abuelos y padres. Las ahumadoras y platoneras son maestras de oficios especializados.

4.2 ¿Cómo se aprende?

El aprendizaje inicia en la infancia temprana, entre los 7 y 9 años, cuando las niñas y los niños acompañan a sus abuelas, madres, padres o tías en las labores culinarias. Se enseña mediante la oralidad; la observación; la imitación y práctica guiada; el aprendizaje experiencial en el fogón, el huerto, el río y la plaza de mercado; y la repetición hasta el dominio. Con la técnica van también el esfuerzo, la madrugada y el trabajo compartido, los dichos y refranes de las abuelas, y la memoria del territorio.

4.3 Espacios de transmisión

La cocina familiar y el fogón. El huerto, la azotea y el patio. El río, el mar y el monte. La plaza de mercado y la galería. Las cocinas comunitarias. Las celebraciones y rituales: Semana Santa, bautizos, velorios y festividades gastronómicas. Los conversatorios participativos y las ferias de saberes.

5. Situación actual del saber

5.1 Vigencia



El saber se practica en cocinas domésticas, plazas de mercado, galerías y cocinas comunitarias de los seis territorios documentados. Las sabedoras y sabedores lo ejercen como oficio cotidiano y fuente de sustento; varias organizadas en asociaciones de platoneras (Juan XXIII, El Piñal). Algunos descendientes han llevado estas prácticas a Italia, Canadá y Ecuador. Las técnicas y preparaciones siguen en uso, con adaptaciones por dificultad de acceso a ingredientes nativos en contextos urbanos.

5.2 Transformaciones recientes

Antes	Ahora
Canoas cargadas de pescado, plátano y coco; hileras de mujeres con bandejas esperaban compradores en la orilla.	Grandes pesqueras almacenan y distribuyen; galerías de pescado fresco en declive
Fogón de leña y tupa de tres piedras	Cocina de gas; fogón de leña prohibido en zonas urbanas por regulaciones ambientales
Machacado de ajo y cebolla en piedra de moler	Licuado y picado; sabor y textura distintos
Estrujado y amasado manual del coco	Leche de coco enlatada o en Tetrapak
Hierbas de azotea sin químicos: olor penetrante, sabor profundo	Hierbas secas comerciales; limoncillo escaso y con sabor diferente.
Bija (achiote) procesado en piedra como colorante	Colorantes comerciales.
Ahumado con madera de guayabo; secado y salado artesanal	Humo líquido industrial; deshidratadores con tecnología
Maíz propio pilado en pilón; champús en receta original	Maíz procesado o trillado.
Trueque de semillas, productos y recetas entre vecinos	Todo se consigue en supermercados; trueque desaparecido
Patios, azoteas y huertas como espacios de cultivo y transmisión	Patios convertidos en otros espacios

5.3 Riesgos y amenazas

La ruptura de la transmisión intergeneracional: las sabedoras mayores portan conocimientos que las nuevas generaciones no están aprendiendo. La pérdida irreversible de preparaciones: versiones



modificadas se instalan como referencia entre los jóvenes, desplazando la receta original sin registro ni salvaguardia. La falta de formalización del oficio: quienes sostienen este saber de alto valor cultural trabajan sin protección social ni reconocimiento institucional.

Fuente:

SENA Regional Valle. (2025). *Documento ABC para el reconocimiento de saberes para la economía popular y comunitaria. Caso: reconocimiento de saberes de la cocina tradicional en Colombia — Piloto región Valle del Cauca: Pacífico y zona alta de montaña*. Servicio Nacional de Aprendizaje.

6. Registro de elaboración

Nombre	Cargo	Regional SENA	Centro de Formación
Elsis María Valencia Rengifo	Maestra sabedora de Cocina Tradicional del Pacífico	Valle	Dirección Regional
María Cristina Hurtado Zuñiga	Asesora	Valle	Grupo de Formación Profesional
Clímaco Raúl Burbano Criollo	Investigador SENNOVA	Valle	Grupo de Formación Profesional
Martha Cecilia Uribe Suárez	Metodóloga	Valle	Grupo de Formación Profesional

Nota de confidencialidad. La información consignada en este catálogo fue recopilada con el consentimiento de las comunidades y las sabedoras y sabedores participantes. Su uso está restringido a los fines del proceso de reconocimiento de saberes del SENA. Queda prohibida su reproducción, divulgación o uso con propósitos distintos a los acordados con la comunidad.

Control de cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO



No.	Nombre Completo	Cedula	¿Oficio actual?	¿Cuántos años?	Ha participado en eventos culinarios	Escribe tu número celular	Lugar
1	ASPRILLA MOSQUERA LUZ AMÉRICA	1076820353	Cocinero / Cocinera	5	Si	3218498650	Cali
2	CARABALÍ MEJÍA RUBIELA	31889141	Restaurante propio	45	Si	3042477074	Cali
3	ÁNGULO LÓPEZ NAYIBE	29233962	Cocinero / Cocinera	30	No	3104248971	Cali
4	GÓMEZ BANGUERA NUBIA	25717316	Cocinero / Cocinera	35	No	3128264219	Cali
5	SOLANO CASTILLO ABILIO ENRIQUE	12830213	Cocinero / Cocinera	35	No	3106064847	Cali
6	ORTIZ DE ZAMORA ROSA ELENA	27259327	Cocinero / Cocinera	35	No	3053019775	Cali
7	OSORIO PIEDRAHITA DIANA YARLEDY	66966476	Cocinero / Cocinera	45	No	3167218298	Cali
8	VALLECILLA QUIÑONEZ ECOLÁSTICA	31893743	Cocinero / Cocinera	25	No	3243527113	Cali
9	LANDÁZURI ARIZALA LUZ ENITH	36835181	Cocinero / Cocinera	35	No	3127181703	Cali
10	JARAMILLO MATAMBA MARA GLORIA	42001538	Cocinero / Cocinera	45	No	42001538	Cali
11	CELESTRE CASTRO MARINA	1089794781	Cocinero / Cocinera	30	No	3194115833	Cali
12	CRUZ ARBOLEDA NANCY	29700405	Cocinero / Cocinera	25	No	3136019530	Cali
13	ORTIZ ZAMORA ROSA ELENA	27257370	Platonera	50	No	3177394020	Cali
14	MINA MINA SULEMA	314513377	Cocinero / Cocinera	30	No	3218498650	Cali
15	CARABALI MEJÍA MARY		Cocinero / Cocinera		No		Cali
16	ARARA RENTERIA MARIA DEL CARMEN	31914541	Cocinero / Cocinera	40	No	3117627205	Cali
17	BAZAN ARBOLEDA LUZ MERCEDES	31975408	Cocinero / Cocinera	20	Si	3113323264	Cali
18	MICOLTA RUBY	27406700	Cocinero / Cocinera	30	No	3146007494	Cali