



República de Colombia
Ministerio de Cultura

Resolución Número **2502** de 2015
21 AGO 2015

“Por la cual se acoge el acta del veredicto de los jurados para la convocatoria del capítulo de Patrimonio: Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas, y se ordena el desembolso de los estímulos a favor de los ganadores”

LA MINISTRA DE CULTURA

En ejercicio de sus facultades constitucionales y legales, y en especial las conferidas en la Ley 397 de 1997 y,

CONSIDERANDO

Que mediante Resolución N° 176 del 30 de enero de 2015, se ordenó la apertura de las Convocatorias de Estímulos 2015 del Ministerio de Cultura, y se estableció que los requisitos generales y bases específicas de participación de cada una de las convocatorias serían las establecidas en el documento denominado **“Convocatoria de Estímulos 2015”**;

Que mediante Resolución No. 1625 el 04 de junio de 2015, se designaron como jurados para la convocatoria *“Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas”*, a las siguientes personas:

Convocatoria	Área	Nombres	D.I.
Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas	Patrimonio	Carlos Humberto Illera Montoya	C.C. 6.264.669
		Isaías Esteban Arcila Parra	C.C. 1.036.394.816
		Juanita Pabón Ayala	C.C. 52.455.364

Que reunidos en la ciudad de Villa de Leyva los días veinte (20) y veintiuno (21) de agosto de 2015, se dio lectura al instructivo para jurados, las bases de convocatoria *“Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas”* y los requisitos generales de participación, y después de haber realizado de manera independiente la evaluación de las propuestas participantes en la convocatoria y de presenciar la preparación y sustentación de las recetas preseleccionadas, los jurados recomendaron por unanimidad otorgar el estímulo a:



"Por la cual se acoge el acta del veredicto de los jurados para la convocatoria del capítulo de Patrimonio: Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas, y se ordena el desembolso de los estímulos a favor de los ganadores"

CATEGORÍA REPRODUCCIÓN →

Primer lugar:

Rad. No.	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL GRUPO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE DEL GRUPO	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	PROYECTO	VALOR DEL ESTÍMULO	CDP
2949	Grupo Constituido	Tegua	Wilson Fernando Cárdenas Angarita	C.C. 74.373.890	Sopa dulce de jute de papa	\$40.000.000 y el cubrimiento de los costos de desplazamiento y hospedaje de dos (2) personas por equipo ganador, que visitarán dos (2) escuelas taller del país, para dictar talleres en los cuales expliquen, enseñen y divulguen su propuesta	22615 del 09 de enero de 2015

Segundo lugar:

Rad. No.	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL GRUPO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE DEL GRUPO	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	PROYECTO	VALOR DEL ESTÍMULO	CDP
2946	Grupo Constituido	Guarrú	Zita Copete de Peña	C.C. 26.252.229	Guarrú	\$6.000.000	22615 del 09 de enero de 2015

Tercer lugar:

Rad. No.	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL GRUPO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE DEL GRUPO	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	PROYECTO	VALOR DEL ESTÍMULO	CDP
3103	Grupo Constituido	Plato Runtano	Luis Arturo Suárez Palacios	C.C. 4.287.344	Plato runtano	\$4.000.000	22615 del 09 de enero de 2015

CATEGORÍA INNOVACIÓN →

Primer lugar:

Rad. No.	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL GRUPO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE DEL GRUPO	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	PROYECTO	VALOR DEL ESTÍMULO	CDP
3015	Grupo Constituido	Llano Colono Ariareense	Camilo Mendieta Larrea	C.C. 1.120.366.444	Seco colono ariareense	(\$40.000.000) y el cubrimiento de los costos de desplazamiento y hospedaje de dos (2) personas por equipo ganador, que visitarán dos (2) escuelas taller del país, para dictar talleres en los cuales expliquen, enseñen y divulguen su propuesta	22615 del 09 de enero de 2015

Segundo lugar:

Rad. No.	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL GRUPO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE DEL GRUPO	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	PROYECTO	VALOR DEL ESTÍMULO	CDP
3023	Grupo Constituido	Santander, Tradición, Sabor, Pasión	Fabio Américo Rugeles Oviedo	C.C. 1.095.915.816	Cabro Chicamocha, sinvergüenza con tabaco, café y dulce de piña	\$6.000.000	22615 del 09 de enero de 2015

✶

✓

“Por la cual se acoge el acta del veredicto de los jurados para la convocatoria del capítulo de Patrimonio: Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas, y se ordena el desembolso de los estímulos a favor de los ganadores”

Tercer lugar:

Rad. No.	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL GRUPO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE DEL GRUPO	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	PROYECTO	VALOR DEL ESTÍMULO	CDP
2939	Grupo Constituido	Recuerdo en el Rinconcito	Flor Ángela Rivera Reyes	C.C. 40.047.425	Lechona alcaparrada con especias naturales	\$4.000.000	22615 del 09 de enero de 2015

Que los recursos para otorgar los estímulos a los ganadores de la convocatoria “Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas” se atenderán con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 22615 del 09 de enero de 2015;

Que la Coordinadora del Programa Nacional de Estímulos certifica que los ganadores de la convocatoria cumplieron con los requisitos generales y específicos de participación y no se encuentran inhabilitados para recibir el estímulo de la convocatoria “Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas”;

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Acoger la recomendación efectuada por los jurados de la convocatoria “Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas” y en consecuencia seleccionar como ganadores a los participantes que se relacionan a continuación:

CATEGORÍA REPRODUCCIÓN →

Primer lugar:

Rad. No.	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL GRUPO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE DEL GRUPO	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	PROYECTO	VALOR DEL ESTÍMULO	CDP
2949	Grupo Constituido	Tegua	Wilson Fernando Cárdenas Angarita	C.C. 74.373.890	Sopa dulce de jute de papa	\$40.000.000 y el cubrimiento de los costos de desplazamiento y hospedaje de dos (2) personas por equipo ganador, que visitarán dos (2) escuelas taller del país, para dictar talleres en los cuales expliquen, enseñen y divulguen su propuesta	22615 del 09 de enero de 2015

Segundo lugar:

Rad. No.	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL GRUPO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE DEL GRUPO	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	PROYECTO	VALOR DEL ESTÍMULO	CDP
2946	Grupo Constituido	Guarrú	Zita Copete de Peña	C.C. 26.252.229	Guarrú	\$6.000.000	22615 del 09 de enero de 2015

4

"Por la cual se acoge el acta del veredicto de los jurados para la convocatoria del capítulo de Patrimonio: Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas, y se ordena el desembolso de los estímulos a favor de los ganadores"

Tercer lugar:

Rad. No.	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL GRUPO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE DEL GRUPO	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	PROYECTO	VALOR DEL ESTÍMULO	CDP
3103	Grupo Constituido	Plato Runtano	Luis Arturo Suárez Palacios	C.C. 4.287.344	Plato runtano	\$4.000.000	22615 del 09 de enero de 2015

CATEGORÍA INNOVACIÓN →

Primer lugar:

Rad. No.	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL GRUPO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE DEL GRUPO	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	PROYECTO	VALOR DEL ESTÍMULO	CDP
3015	Grupo Constituido	Llano Colono Ariareense	Camilo Mendieta Larrea	C.C. 1.120.366.444	Seco colono ariareense	(\$40.000.000) y el cubrimiento de los costos de desplazamiento y hospedaje de dos (2) personas por equipo ganador, que visitarán dos (2) escuelas taller del país, para dictar talleres en los cuales expliquen, enseñen y divulguen su propuesta	22615 del 09 de enero de 2015

Segundo lugar:

Rad. No.	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL GRUPO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE DEL GRUPO	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	PROYECTO	VALOR DEL ESTÍMULO	CDP
3023	Grupo Constituido	Santander, Tradición, Sabor, Pasión	Fabio Américo Rugeles Oviedo	C.C. 1.095.915.816	Cabro Chicamocha, sinvergüenza con tabaco, café y dulce de piña	\$6.000.000	22615 del 09 de enero de 2015

Tercer lugar:

Rad. No.	TIPO DE PARTICIPANTE	NOMBRE DEL GRUPO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE DEL GRUPO	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	PROYECTO	VALOR DEL ESTÍMULO	CDP
2939	Grupo Constituido	Recuerdo en el Rinconcito	Flor Ángela Rivera Reyes	C.C. 40.047.425	Lechona alcaparrada con especias naturales	\$4.000.000	22615 del 09 de enero de 2015

ARTÍCULO SEGUNDO: El pago del estímulo se hará en la siguiente forma, previa disponibilidad de los recursos de acuerdo al Programa Anual de Caja (PAC) asignado al Ministerio de Cultura:

Primer lugar:

- ✓ El 50%, previa expedición y comunicación del acto administrativo mediante el cual se designan los ganadores y la entrega oportuna de los documentos solicitados en el artículo tercero de la presente resolución.
- ✓ El 50% una vez finalizadas las jornadas de socialización en las dos (2) Escuelas Taller seleccionadas para tal fin. Así mismo, para este desembolso se debe remitir la investigación y las fotografías solicitadas para la publicación de las preparaciones.
- ✓ Recibirá el desplazamiento y hospedaje de dos (2) personas por equipo ganador, que visitarán dos (2) escuelas taller del país, que serán concertadas con la Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura, para dictar talleres en los cuales expliquen, enseñen y divulguen su propuesta ganadora.

"Por la cual se acoge el acta del veredicto de los jurados para la convocatoria del capítulo de Patrimonio: Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas, y se ordena el desembolso de los estímulos a favor de los ganadores"

Segundo lugar:

- ✓ El 50%, previa expedición y comunicación del acto administrativo mediante el cual se designan los ganadores y la entrega oportuna de los documentos solicitados en el artículo tercero de la presente resolución.
- ✓ El 50% una vez se remita la investigación y las fotografías solicitadas para la publicación de las preparaciones.

Tercer lugar:

- ✓ El 50%, previa expedición y comunicación del acto administrativo mediante el cual se designan los ganadores y la entrega oportuna de los documentos solicitados en el artículo tercero de la presente resolución.
- ✓ El 50% una vez se remita la investigación y las fotografías solicitadas para la publicación de las preparaciones.

ARTÍCULO TERCERO: El pago del estímulo para los ganadores de la convocatoria estará sujeto al envío previo de los siguientes documentos al Programa Nacional de Estímulos: RUT actualizado, carta de compromiso firmada, certificación bancaria, certificación de afiliación activa a salud (personas naturales) y formato de radicación a terceros firmado.

ARTÍCULO CUARTO: Los recursos para otorgar los estímulos a los ganadores de la convocatoria "Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas", se atenderán con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 22615 del 09 de enero de 2015.

ARTÍCULO QUINTO: Son derechos de los ganadores de la convocatoria "Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas", además de los contemplados en los requisitos generales de participación, los siguientes:

Primer lugar:

- ✓ Recibir el monto del estímulo.
- ✓ Recibir el desplazamiento y hospedaje de dos (2) personas por equipo ganador, que visitarán dos (2) escuelas taller del país, que serán concertadas con la Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura, para dictar talleres en los cuales expliquen, enseñen y divulguen su propuesta ganadora.

Segundo lugar:

- ✓ Recibir el monto del estímulo.

Tercer lugar:

- ✓ Recibir el monto del estímulo.

- Los ganadores del primer, segundo y tercer lugar harán parte de la publicación que elaborará el Ministerio de Cultura en la cual se incluirán las preparaciones ganadoras, y la justificación analítica.

ARTÍCULO SEXTO: Son deberes de los ganadores de la convocatoria "Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas", además de los contemplados en los requisitos generales de participación, los siguientes:

- Colaborar con el Ministerio de Cultura en todo lo relacionado con la difusión del premio y la publicación de las preparaciones.
- Socializar la preparación ganadora en dos (2) Escuelas Taller. Para estas socializaciones cada grupo ganador designará dos (2) representantes: uno, el portador de la tradición y dos, el profesional de las ciencias sociales de las áreas de biodiversidad o conservación ambiental.
- Remitir la investigación y fotografías solicitadas para la publicación de las preparaciones. En

“Por la cual se acoge el acta del veredicto de los jurados para la convocatoria del capítulo de Patrimonio: Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas, y se ordena el desembolso de los estímulos a favor de los ganadores”

el mismo sentido, el grupo designará un integrante para que realice el acompañamiento editorial.

ARTÍCULO SÉPTIMO: Los ganadores podrán acogerse a lo dispuesto en el literal l) del inciso 3° del artículo 5° del Decreto 1512 de 1985, que establece que los pagos que correspondan a premios en concurso o certámenes de carácter científico, literario, periodístico, artístico o deportivo, reconocidos por el Gobierno Nacional, no se encuentran sometidos a retención por otros ingresos, sin perjuicio de que en el momento de presentar la declaración de renta, el contribuyente deba reportar este ingreso como gravado y por ende liquidar el impuesto sobre ganancia ocasional.

ARTÍCULO OCTAVO: La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación, que se realizará en la página web del Ministerio de Cultura www.mincultura.gov.co opción Programa Nacional de Estímulos.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá D.C., a los **21 AGO 2015**


MARIANA GARCÉS CORDOBA
Ministra de Cultura

Proyecto: MAC, Abogada del Programa Nacional de Estímulos
Revisó: KEO, Coordinadora del Programa Nacional de Estímulos
Revisó: Abogado Oficina Jurídica
Aprobó: JMVA, Jefe de la Oficina Asesora Jurídica
Aprobó: ERAA, Secretario General
Aprobó: MCLS, Viceministra de Cultura

Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas

Reunidos el día veintiuno (21) de agosto de 2015, y después de haber realizado de manera independiente la evaluación de dieciocho (18) proyectos participantes en la convocatoria: **Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas**, los jurados recomiendan por unanimidad, otorgar el premio a los siguientes proyectos:

CATEGORÍA DE REPRODUCCIÓN

GANADOR PRIMER LUGAR:

Rad. No.: 2949

Tipo de participante: Grupo Constituido

Nombre del grupo: Tegua

Título del proyecto: Sopa dulce de jute de papa

Nombre del representante del grupo: Wilson Fernando Cárdenas Angarita

Número de identificación: 74.373.890

Cuantía: Cuarenta millones de pesos (\$40.000.000) y el cubrimiento de los costos de desplazamiento y hospedaje de dos (2) personas del equipo ganador, que visitarán dos (2) escuelas taller del país, para dictar talleres en los cuales expliquen, enseñen y divulguen su propuesta.

Concepto: Se trata de una preparación de origen eminentemente indígena con referencias documentales al mismo que parten desde principios del Siglo XVI. La forma de preparación de la materia prima –juteada- sea esta papa, maíz o yuca ha permanecido inalterada seguramente por milenios y durante ese tiempo constituyó un elemento importante en la seguridad y soberanía alimentarias de comunidades indígenas del altiplano cundiboyacense, aunque bien podría tratarse de una práctica culinaria extendida por toda la Región Andina Americana como se deduce de preparaciones similares igualmente documentadas en Ecuador, Perú y Bolivia. Es importante ver el jute como una forma de conservación de un alimento esencial diferente a un grano que en otras condiciones sería imposible de almacenar por largos periodos. La permanencia del juteo en el territorio colombiano puede ser garantía a mediano y largo plazo de seguridad alimentaria para poblaciones productoras de papa que se ven avocadas en ocasiones a desperdiciar papas de tercera y cuarta categoría que de ser sometidas al proceso de juteo se constituirían en alivio a las hambrunas a las que en la actualidad se ven sometidas las poblaciones productoras de esta importante materia prima. Como valor agregado que no se debería desestimar, es bueno considerar las propiedades medicinales atribuidas al caldo de jute cuando es consumido por pacientes de cáncer, en la recuperación durante el puerperio, gastritis y el dengue hemorrágico, enfermedades a las que si bien es cierto, los investigadores no le hicieron un seguimiento juicioso durante el tiempo en que estuvieron acopiando información referida a esta singular preparación, las experiencias relatadas por la portadora de la tradición apuntan a que las propiedades medicinales atribuidas al jute son reales.

Es un plato sencillo, pero no por ello carente de valores culinarios y en los intersticios casi atemporales de la preparación se exhibe la importancia que ha tenido este alimento no sólo en la región cercana sino también en espacios geográficos distantes. En la



selección de los insumos usados se muestra respeto por la preparación original y se da cuenta del proceso investigativo llevado a cabo para el desarrollo de la receta. Así pues, podemos hablar de una etno-historia culinaria suscrita al plato; los procesos de elaboración son claros, específicos y concisos; no se omiten acciones, por sencillas o corrientes que ellas sean; la receta pareciera tener voz propia. El plato presentado es pues, un espejo en el cual se ven reflejadas las penurias sociales a las cuales se someten nuestras cocinas tradicionales, ya sea por falta de la transmisión de patrones alimentarios, como los que se exhiben en este potaje, o por la desaparición cotidiana de saberes y sabores, o de procedimientos e ingredientes, que forman parte importante de las cocinas regionales.

¡La sopa dulce de jute de papa debe ser reconocida por todos los colombianos!

GANADOR SEGUNDO LUGAR:

Rad. No.: 2946

Tipo de participante: Grupo Constituido

Nombre del grupo: Guarrú

Título del proyecto: Guarrú

Nombre del representante del grupo: Zita Copete de Peña

Número de identificación: 26.252.229

Cuantía: Seis millones de pesos (\$6.000.000)

GANADOR TERCER LUGAR:

Rad. No.: 3103

Tipo de participante: Grupo Constituido

Nombre del grupo: Plato Runtano

Título del proyecto: Plato Runtano

Nombre del representante del grupo: Luis Arturo Suárez Palacios

Número de identificación: 4.287.344

Cuantía: Cuatro millones de pesos (\$4.000.000)

CATEGORIA DE INNOVACIÓN

GANADOR PRIMER LUGAR:

Rad. No.: 3015

Tipo de participante: Grupo Constituido

Nombre del grupo: Llano colono ariense

Título del proyecto: Seco Colono Ariense

Nombre del representante del grupo: Camilo Mendieta Larrea

Número de identificación: 1.120.366.444

Cuantía: Cuarenta millones de pesos (\$40.000.000) y el cubrimiento de los costos de desplazamiento y hospedaje de dos (2) personas del equipo ganador, que visitarán dos (2) escuelas taller del país, para dictar talleres en los cuales expliquen, enseñen y divulguen su propuesta.



Concepto: El ser llanero es un constructo socio cultural derivado de prejuicios sociales que pocas veces percibimos cuando nos ubicamos en contextos geográficos diferentes a los del llano mismo. El grupo Llano Colono Ariareense destaca durante toda su presentación este hecho y reclama para sí el derecho a ser reconocidos como llaneros en la otredad, que está representada por un sector de la población de esa región que no se identifica con la mamona, montar un caballo en pelo, calzar cotizas, destreza en el manejo del ganado y tantas otras prácticas económicas y culturales que derivan de habitar un territorio que lo pensamos plano, cenagoso y poblado por ganado de engorde. Los llaneros que prepararon el seco del colono llanero ariareense no ofrecen solamente un plato para llevar a la boca, sino también a través de la comida un espacio para reclamar el ser reconocidos por un país que desconoce grupos sociales construidos con base en la multiétnicidad en los orígenes igualmente múltiples y en la diversidad cultural que ello implica. Dicho de otra manera, el plato presentado por este grupo trasciende lo culinario para ubicarnos en el marco de una geopolítica excluyente que nos hace pensar que cuando a una región convergen pueblos de muchos orígenes y se conforman como “sociedad nueva” estos carecen de identidad y en consecuencia de derechos. El colono ariareense llegó allí por desplazamiento, por hambre y hasta por curiosidad o aventura, pero se estableció para dar forma a una sociedad, también de colombianos, que quiere a través de la recuperación de ingredientes o materias primas exógenos mostrar elementos de identidad cultural con arraigos que aunque diferentes también son valiosos. El seco del llanero ariareense tiene dos facetas que nos han sido mostradas con la postura crítica a la que tienen derecho sus exponentes: es un plato con tradiciones, así en plural, pero también es un plato dispuesto para el cambio y por eso se presenta en la forma de esta propuesta innovadora. Tradición y cambio se consumen al unísono en la mezcla de sabores, texturas y aromas en las que se reconoce el llanero a través de la carne ahumada y el campesino de los Andes en el plátano y las hierbas condimentarias que dan cuerpo e identidad a las cocinas del interior. El encuentro Andes – Llano, incluso selva –presencia de arazá en la salsa- ratifica la naturaleza y la esencia de la comida merecedora del primer puesto en esta categoría.

El plato presentado hace evidente que para hacer una propuesta de innovación no se requiere de grandes artilugios o métodos complejos; así mismo, la innovación es totalmente respetuosa del saber tradicional en cuanto a ingredientes, modos y métodos de cocción y preparación.

El seco del llanero colono ariareense no solo innova, es revolucionario en tanto nos convida a ver la cocina como un altavoz desde el cual podemos lanzar proclamas en busca del reconocimiento social y cultural al que todos tenemos derecho.

GANADOR SEGUNDO LUGAR:

Rad. No.: 3023

Tipo de participante: Grupo Constituido

Nombre del grupo: Santander, Tradición, Sabor, Pasión

Título del proyecto: Cabro Chicamocha, sinvergüenza con tabaco, café y dulce de piña

Nombre del representante del grupo: Fabio Américo Rugeles Oviedo

Número de identificación: 1.095.915.816



Cuantía: Seis millones de pesos (\$6.000.000)

GANADOR TERCER LUGAR:

Rad. No.: 2939

Tipo de participante: Grupo Constituido

Nombre del grupo: Recuerdo en el Rinconcito

Título del proyecto: Lechona alcaparrada con especias naturales

Nombre del representante del grupo: Flor Ángela Rivera Reyes

Número de identificación: 400.047.425

Cuantía: Cuatro millones de pesos (\$4.000.000)

Firman, a los veintiún (21) días del mes de agosto de 2015, los suscritos miembros del jurado.



JUANITA PABÓN AYALA
C.C. 52.455.364



CARLOS HUMBERTO ILLERA MONTOYA
C.C. 6.264.669



ISAIÁS ESTEBAN ARCILA PARRA
C.C. 1.036.394.816

