# REPORTE DE AGRICULTURA URBANA

## Comedores Comunitarios

### Descripción

Este documento contiene el reporte final de implementación de la agricultura urbana orgánica adelantada por los participantes del servicio de comedores comunitarios en la vigencia 2023

Nombre del o la responsable ambiental
Responsable Ambiental Comedor Comunitario (José Domingo Bohórquez Torres
Bogotá, 09/12/ de 2023

## 1. INTRODUCCIÓN

La Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, como entidad líder del sector social, responsable de la formulación e implementación de políticas públicas poblacionales orientadas al ejercicio de derechos, a través del Proyecto de Inversión 7745: Compromiso por una Alimentación Integral en Bogotá, busca contribuir a la reducción del riesgo de inseguridad alimentaria de la población identificada en los territorios de pobreza, vulnerabilidad y/o fragilidad social, por medio de la entrega de apoyos alimentarios y el desarrollo de procesos de inclusión social, que involucran la economía solidaria, la agricultura urbana, la separación y disposición de residuos y la construcción de tejido social comunitario.

Por lo anterior, el Comedor comunitario 1**13863-CCCP-19-008- Limonar** adelanta progresivamente acciones para desarrollar procesos de inclusión social con los participantes del servicio, entre estas el proceso de agricultura urbana orgánica, con el fin de promover la sostenibilidad ambiental y generar productos alimenticios limpios para el autoconsumo y la comercialización, fortaleciendo las capacidades y posibilitando oportunidades de mejoramiento en la calidad de vida de los hogares/familias.

## 2. OBJETIVO

Reportar las acciones para la implementación del proceso de agricultura urbana orgánica por parte de los participantes del Comedor Comunitario 1**13863-CCCP-19-008- Limonar** mediante el suministro de evidencias de ejecución y registro fotográficos.

## 3. ALCANCE

El reporte de la implementación del proceso de agricultura urbana, se realizará a partir de las acciones realizadas por el 5% de los participantes del comedor comunitario, identificados mediante archivo “Diagnóstico de participantes vinculados a proceso de agricultura urbana orgánica, y se realiza dos veces durante la vigencia del convenio “Reporte inicial y Reporte final”, proporcionando un consolidado de respuestas y registros fotográficos significativos, los cuales son complementados con los reportes de avance mensual.

## 4. AGRICULTURA URBANA ORGÁNICA

Es una práctica agrícola que se realiza en espacios urbanos dentro de la ciudad, en zonas blandas (pequeñas materas en antejardines, en lotes) o en zonas duras (camas, cojines, tubulares en terrazas, en patios), utilizando el potencial local como la fuerza de trabajo, el área disponible, el agua lluvia, los residuos sólidos, articulando conocimientos técnicos y saberes tradicionales. En concordancia, esta acción contempla la realización de actividades de divulgación e implementación de la agricultura urbana orgánica, con los participantes del Comedor Comunitario y sus hogares/familias, que expresen interés en esta.

### 4.1 Etapas del Proceso de Agricultura Urbana Orgánica

Para el desarrollo de las actividades necesarias para la implementación del proceso, el Comedor Comunitario 1**13863-CCCP-19-008- Limonar** cuenta con guías de trabajo predefinidas para orientar el proceso por etapas, distribuidas así:

Etapa 1. Selección y siembra de productos para una huerta urbana: Definir los productos a cosechar en la huerta urbana, teniendo en cuenta las características de siembra, crecimiento, condiciones físicas y aporte nutricional.

Etapa 2. Diseño e implementación de huertas urbanas: Diseñar e implementar una huerta urbana orgánica, a partir de materiales reutilizables, con el fin de armonizar y transformar los espacios de la vivienda.

Etapa 3. Cultivo y mantenimiento de la huerta urbana: Identificar la importancia del cuidado y mantenimiento de la huerta, a través de la preparación de abono orgánico e insecticidas naturales, para obtener productos saludables y de calidad.

Etapa 4. Seguimiento, control y resultados de la huerta urbana: Reconocer la importancia de la producción y el autoconsumo de alimentos, además de los beneficios nutricionales, sociales y ambientales, que genera la agricultura urbana orgánica.

| **5. INFORMACIÓN GENERAL DEL COMEDOR COMUNITARIO** | | | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE DE REFERENCIA CC-CP: | 113863 CCCP 19-008 LIMONAR | LOCALIDAD: | Ciudad Bolívar |
| DIRECCIÓN: | Carrera 18 A BIS B 80 A 31 SUR | COBERTURA: | 300 |
| RESPONSABLE AMBIENTAL: | José Domingo Bohórquez Torres | CORREO AMBIENTAL: | cclimonarsga@gmail.com |
| | | CONTACTO RESP AMB: | 3115072862 |

| **6. CONSOLIDADO DIAGNÓSTICO IMPLEMENTACIÓN AGRICULTURA URBANA** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| NO. TOTAL, DE PARTICIPANTES EN EL PROCESO DE AGRICULTURA URBANA: | | 20 | EL PROCESO DE AGRICULTURA URBANA SE IMPLEMENTÓ EN: | | CASA PARTICIPANTES | |
| EL PROCESO DE AGRICULTURA URBANA SE ADELANTÓ EN: | EN LA UNIDAD OPERATIVA (INDIQUE NO. PARTICIPANTES) | 0 | INDIQUE EL O LOS PRODUCTOS CULTIVADOS: | | | |
| | EN EL LUGAR DE RESIDENCIA (INDIQUE NO. PARTICIPANTES) | 20 | CILANTRO COMÚN, ARVEJA, ZANAHORIA, PEREJIL Y LECHUGA | | | |
| | | | INDIQUE NO. DE PARTICIPANTES, DE ACUERDO CON LAS ETAPAS IMPLEMENTACIÓN DEL PROCESO: | | | |
| | OTRO (INDIQUE NO. PARTICIPANTES) | 0 | ETAPA 1 | 15 | ETAPA 3 | 15 |
| | | | ETAPA 2 | 15 | ETAPA 4 | 15 |

| **7. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE AGRICULTURA URBANA** |
|---|
| El proceso de agricultura urbana se inicia en la unidad operativa 113863 CC CP 19-008 Limonar en el mes de junio donde se involucran a 15 participantes nuevos en el proceso, este proceso conto con la articulación y apoyo de la profesional del Jardín Botánico la técnico María José Gómez quien apoyo todo el proceso de AUO en el comedor y en las casas de las familias participantes, en este bonito proceso se involucraron participantes desde los 13 años hasta los 78 años, completamente nuevos prestos a aprender y a seguir las instrucciones, en un primer momento las familias recibieron capacitación e inducción en las guías 1 y 2 donde se explicaba en proceso de cómo realizar los semilleros para poder realizar el proceso de cultivo, este proceso se da inicio el **09/06/2023** donde nuestros participantes recibieron apoyo por parte de la profesional del Jardín Botánico y así contar con toda la entrega de insumos correspondientes al proceso de AUO. |

**28/06/2023:** se realizó la entrega de insumos que correspondía a 4 kilos de tierra y dos paquetes de semillas, a cada uno de los participantes que iniciaron este proceso, Angela baquero, Viviana Buitrago, Clementina Cabiche, José Luis Gallo, Sandra Consuelo Gonzalez, Arthur Joel Huertas, Damaris Tatiana Lopera, Deissy Milena Méndez, Heidy Johana Moreno Vaquiro, Desisy Jasbleidy Ospina, Andrea del pilar Peñuela, Adriana María Prada, Sergio Aldair Rodriguez, María Fernanda Ruiz, Jaime Ricardo Vega, a ellos se les entrego la totalidad de los insumos y se trabajó fuertemente en estas dos sesiones de junio se trabajó fuertemente en semilleros, observación de espacios de la huerta en casa de cada uno de los participantes como se iba a sembrar y todo lo correspondiente a la guía 1 y 2 de AUO.

**17/07/2023:** se trabajó sesión en la casa de cada una de las familias la profesional de Jardín Botánico María José Gómez realiza visita y acompañamiento en la casa de cada uno de los participantes que se encontraban en el proceso Angela baquero, Viviana Buitrago, Clementina Cabiche, José Luis Gallo, Sandra Consuelo Gonzalez, Yeimi Andrea Yomayusa Delgado, Damaris Tatiana Lopera, Deissy Milena Méndez, Heidy Johana Moreno Vaquiro, Desisy Jasbleidy Ospina, Andrea del pilar Peñuela, Adriana María Prada, Sergio Aldair Rodriguez, María Fernanda Ruiz, Jaime Ricardo Vega, con la novedad de que uno de los participantes se retiró e ingreso una nueva participante que se puso al día con todo el proceso, en esta sesión se descubrió que se podía trabajar en una sola huerta ya que era la que contaba con mayor espacio razón por la cual el trabajo se concentró allí y las reuniones en el espacio del comedor con la profesional del Jardín Botánico se concentraron en trabajar en esta huerta con el apoyo de todos.

**11/08/2023:** Durante esta jornada se realizó un repaso de las guías 1, 2 dado que teníamos nuevos participantes que se vinculaban al proceso, ya que el señor JAIME VEGA y ARTHUR HUERTAS, firmaron su retiro voluntario y se vincularon al proceso YEIMI YOMAYUSA y ANGIE GALLO, en esta sesión se reforzaron las dos guías e implementamos entrega de insumos a los nuevos participantes, limpieza y organización de la huerta además se inició el proceso de trabajar a realizar el compostaje y lo importante que este es para mantener una huerta sana, la profesional del Jardín Botánico acompaño el proceso explicando cómo se realizaba el compostaje la forma de hacerlo y los beneficios que este trae para el cultivo, razón por la cual se trabajó en este espacio y se organizó las camas con el abono para que quedara mejor la huerta que es para todos.

**08/09/2023:** Durante esta jornada se realizó nuevamente un refuerzo en todas las guías trabajadas, 1, 2 y 3 e inducción a la guía 4 dando tiempo de retroalimentar el proceso realizado ya que nuevamente se tuvo un cambio de participante quien se retiró, MARIA FERNANDA RUIZ, y por ella entro al proceso MIRIAM YARA OTAVO, adulta que ingreso a generar una retroalimentación de todo lo que se había hecho hasta el momento dado que se contaba con una nueva participante, además se revisó como iba el proceso de compostaje, el cual genero mal olor y luego se realizó de otra forma que permitió que se realizar más y se le pudiera dar este abono a la tierra, se revisó como iban las semillas se movió la tierra el crecimiento ha sido demorado razón por la cual se le coloco más abono, se llega al acuerdo con el grupo de participantes que en el mes de octubre no se realizara jornada presencial dado que el producto no ha crecido y por este motivo no podemos trabajar en nuestra guía 4, realizaremos ellos organizados un mantenimiento de la huerta y el crecimiento de la misma compartiendo el registro fotográfico del mismo, así se permitirá que las plantas crezcan y ya en noviembre se pueda realizar alguna receta con lo que de ella.

Durante el mes de octubre no se realizó sesión presencial con los participantes pero si se hizo acompañamiento en cuanto al mantenimiento de la huerta, donde ellos revisaron el proceso, que se debía reforzar y como llevarlo de la mejor manera, ya que era importante contar y observar el crecimiento de los productos que se iban dando, ellos aparte de lo que se les dio sembraron arveja y aromáticas lo que hizo que ya para mitad de octubre se contar con una cosecha de arveja que permitirá el encuentro del mes de noviembre para realizar una receta y presentar en el informe mensual.

**07/11/2023:** En este día se trabajó con todo el equipo de los 15 participantes en la huerta donde todos llegaron a trabajar se logra sacar arvejas con lo cual se realizó una sopa de verduras, la cual quedo muy rica también se realiza retroalimentación con el grupo que culmino el proceso Angela baquero, Viviana Buitrago, Clementina Cabiche, José Luis Gallo, Yeimi Andrea Yomayusa Delgado, Damaris Tatiana Lopera, Deissy Milena Méndez, Heidy Johana Moreno Vaquiro, Desisy Jasbleidy Ospina, Andrea del pilar Peñuela, Adriana María Prada, Sergio Aldair Rodriguez, Karen Xiomara Gonzalez Cajamarca, Heidy Lucia Grandison y Miriam yara Otavo, quienes culminaron el proceso se trabajó en la guía 4 se realizó receta y entre todos crearon acuerdos que permitió que la huerta tuviera un buen desarrollo y así el trabajo en equipo se complementara de la mejor manera, fue un buen compartir donde todos trabajaron y fortalecieron su proceso.

**8. ¿QUE FORTALEZAS SE EVIDENCIARON EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROCESO DE AGRICULTURA URBANA?**
*(indagar con los participantes del proceso)*

El proceso sirve para:

- Alimentarnos saludablemente, tener productos de calidad, trabajados con materiales naturales evitando químicos y manipulación de personas extrañas sin las normas de aseo adecuadas.
- Es una ayuda para la economía y permite tener buenas costumbres al preparar los alimentos de manera directa.
- Es una forma de tener alimentos que se han trabajado directamente conociendo su procedencia.
- Es una ayuda para recordar costumbres de cómo se sembraba en la niñez en el campo y traer esos momentos a la ciudad ya en la etapa de adultos.
- Para la salud es un gran aporte porque permite que los alimentos sean tratados con más cuidado, evitando problemas como pueden ser de origen intestinal.
- Hubo aprendizaje en estrategias relacionadas con el cuidado, limpieza y mantenimiento de una huerta comunitaria
- Se tiene más conciencia de la importancia del cuidado de la naturaleza
- Se aprende sobre el cultivo en casa, para replicarlo y generar beneficios en el consumo y en la economía.

**9. ¿QUE DEBILIDADES SE EVIDENCIARON EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROCESO DE AGRICULTURA URBANA?** *(indagar con los participantes del proceso)*

Dentro de las desventajas que vieron los y las participantes se encuentra que:

- El tiempo de espera de algunos productos para que estén listos para su consumo
- Saber escoger los productos para el clima de la ciudad y sus variantes de lluvia y sol, lo que puede dañar la calidad o la cosecha
- Se necesita de compromiso para tener un buen producto y en cantidades abundantes.
- Que no se atienda a tiempo las necesidades del cultivo como su hidratación
- No cubrir adecuadamente el compostaje y cualquier tipo de abono que lleve a plagas como insectos

- No tener la colaboración de todo el grupo porque se puede desanimar en la iniciativa de arreglar la huerta
- Las condiciones del clima son fundamentales para el cultivo avance y rinda frutos
- Parte del éxito de buenos resultados se centran el riego constante
- La sequía que se presentó seguramente influyó en que los demás productos como la pimienta, la chía y el anís no brotara

**10. ¿CÓMO PODRÍA MEJORAR LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROCESO DE AGRICULTURA URBANA PLANTEADO?**
*(indagar con los participantes del proceso)*

Las respuestas se condensan de la siguiente manera:

- Multiplicar en el hogar lo sembrado en la huerta
- Ampliar los productos a cultivar una vez se esté avanzando con lo que se colocan inicialmente
- Enseñar lo aprendido al resto de la familia para colaborar al interior del hogar
- Hacer su propia huerta y disminuir los costos, pues los productos alimenticios están excesivamente altos
- Mejorar la salud, a partir de los productos naturales con los que se piensa trabajar
- Seguir reforzando en que todos los y las participantes se comprometan con el proceso
- Limpiar el espacio de la huerta del exceso de maleza ahora que la lluvia es más constante
- En caso que las lluvias se excedan cubrir la huerta, evitando que la siembra de ahogue
- Es importante que en el menor tiempo posible se implemente una estrategia de riego más frecuente para que brote el mayor número de productos sembrados.
- Más compromiso en la limpieza de la huerta comunitaria y así los insectos o las aves no influyan en el daño del mismo.

**11. REGISTRO FOTOGRÁFICO**

Durante las diferentes sesiones que se realizaron con los participantes que se involucraron al proceso de la huerta comunitaria y en la que permitió el intercambio de saberes de cada uno de ellos y el trabajo en equipo al entorno del aprovechamiento de los recursos naturales y la disminución del impacto ambiental, por ello, cada participante demostró gran interés en aprender cosas nuevas como:







• La señora Angela María Baquero quien a pesar de su estado salud, siempre demostró gran interés en seguir aprendiendo del compostaje y de cómo lo podía aplicar en la casa, refiere que estas capacitaciones son de gran importancia porque de alguna manera ayuda a muchas familias a generar sus propios alimentos para el consumo de ella y de su familia.



• La familia de la señora Viviana Buitrago, participó activamente del proceso de la huerta, donde ayudo mucho en el mantenimiento y conservación de la huerta, refiere que la huerta le ayudo mucho en cuanto aprender nuevos conocimientos de recolección y cosecha de las diferentes semillas que se sembraron, así mismo cuenta que con los insumos dados en el comedor y la capacitación que dio el Jardín Botánico le sirvió mucho para empezar su propia huerta en casa.



• La señora Clementina Cabiche manifiesta que tuvo gran impacto el proceso de la huerta en casa, refiere que le gustó mucho el tema de la siembra y las capacitaciones que recibió con el Jardín Botánico porque les enseñaron muchas cosas y siempre le ha gustado cuidar mucho de las plantas y este proceso le ayudo a encaminarse para enseñarles lo aprendió a su familia.



El señor José Luis Gallo Joya y su hija Anyi Lorena Gallo Cortes, cabe resaltar que aunque ellos son de una misma familia en el comedor son núcleos diferentes, que al vincularse al proceso de la huerta refiere que al adquirir más conocimientos sobre la siembra y construcción de huertas caseras desde su hogar y que se puede hacer en espacios pequeños, le han enseñado a sus nietos e hijos lo importante de cuidar el medio ambiente a partir de la siembra ya que genera alimentos orgánicos, limpios y saludables, que se pueden consumir sin ningún tipo de químicos, así mismo, han aprovechado su tiempo libre, para construir el compostaje explicado en las capacitaciones y generar otros tipos de ingresos.



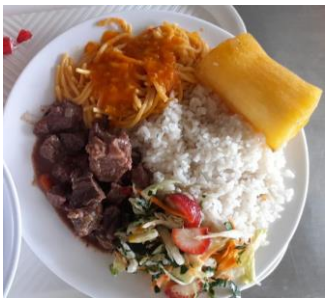
El núcleo familiar de la señora Karen Xiomara González Cajamarca, durante el proceso de la huerta y el compostaje que realizaron en la que se trabajó en grupo con los demás participantes, siempre demostró liderazgo para que saliera adelante la huerta y que así mismo, diera frutos de las semillas que sembraron para el consumo de cada uno de los participantes que estuvieron presentes, lo cual, ella siempre estuvo presente en cuanto al acompañamiento de limpieza de la misma y que cada uno se comprometiera a cuidarla y regarla para que crecieran las semillas.



La señora Heidy Lucia Grandison, a pesar de que es madre cabeza de familia y se encuentra trabajando ha podido participar de las capacitaciones que ha dado el Jardín Botánico, siempre atenta a aprender cosas como saber a sembrar, cada cuanto regar la siembra para que no se dañe las semillas, ella refiere que le ha gustado mucho estas capacitaciones porque ha generado vida desde la casa y desde la huerta comunitaria, por lo que de alguna manera se ha beneficiado de la huerta y aprendido a cuidar de las plantas.



• El núcleo de la señora Damaris Tatiana Lopera, ha mostrado durante su proceso de aprendizaje interés y expresa que ha reflexionado acerca del cuidado y el trabajo en equipo tanto en la huerta comunitaria del barrio como en su hogar y enseñarle a sus hijos de hacer huertas caseras, para así poder sembrar desde sus huertas de la casa y que las tiene en la terraza sembrar como por ejemplo tomate, zanahoria, lechuga, entre otros alimentos que son fáciles de sembrar y que son los que más se consumen y que sabe que son saludables y que no contiene ningún químico.



• La señora Deissy Milena Méndez Luque junto a su hijo, cuenta que alguna vez hizo su propia huerta casera pero no le funciono ya que se le dañaron las semillas lo que no tenía conocimiento de cómo hacerla, al participar en las capacitaciones logro entender más acerca de cómo hacer semilleros en casa con las cubetas de huevos o guacales, por ello, expresa que le ha gustado mucho participar y trabajar en grupo con la huerta que hicieron en el lote que contaba con buen espacio para sembrar diferentes semillas y saber cuánto tiempo se demoraba en crecer y así mismo, a su hijo le ha gustado también y lo han puesto en práctica también en su casa.



La señora Heidy Johana Moreno Vaquiro, agradece mucho la iniciativa por parte del comedor y del Jardín Botánico, en enseñarles el paso a paso de hacer semilleros en la casa y así mismo, el acompañamiento en casa que se realizó para observar y recibir las recomendaciones dadas para la siembra de las semillas entregadas, refiere que ha a partir de la organización de la huerta que se hizo en grupo ha aprendido a compartir y así mismo, que con los alimentos que da la huerta puede tener un ingreso significativo para su hogar.



• El grupo familiar de la señora Andrea del Pilar Peñuela, ha participado en el proceso de la huerta en grupo, lo cual, colaboro en la búsqueda del espacio para la siembra, mantenimiento y limpieza de la misma, cuenta también que con lo que aprendió de cómo hacer los semilleros ha hecho más con guales ya que cuenta con espacio en su terraza y así les ha enseñado a sus hijos de cómo cuidarlas y regarlas, por lo que adquirió más semillas como el cilantro, tomate, perejil, que son productos que se dan fáciles.



• La señora Adriana María Prada, en su proceso cuenta que recuerda muchas prácticas que sus padres le enseñaron cuando era una niña y que algunas cosas se le ha olvidado, pero con las capacitaciones dadas ha aprendido nuevas cosas de como sembrar y el tiempo de recoger, por ello, le ha llamado la atención estas capacitaciones de las cuales son importantes no solo para generar ingresos, sino mejor un poco el impacto ambiental.



La señora Miriam Yara Otavo, que es adulta mayor al vincularse al proceso de la huerta en casa y comunitaria, cuenta que le ha gustado mucho estas capacitaciones porque ha podido hacer su propio compostaje en su casa, aunque al principio tuvo dificultades, dado que luego de varios días genero mal olor, refiere que, con el acompañamiento del Jardín Botánico, aprendió a hacerlo de acuerdo a las recomendaciones dadas y así mismo, compartió esos saberes con el grupo, para así armar las camas para el compostaje y también participó activamente en el mantenimiento de la huerta para beneficiarse de ella.



Anexo 1: Diagnóstico de participantes vinculados al proceso de agricultura urbana orgánica (indicando los cambios).
Anexo 2: Entregables guías de trabajo

| Marca temporal | Dirección de correo electrónico | Nombres y Apellidos del Participante | Tipo de documento de identidad | Número de Documento | Edad | Numero de contacto del participante | Correo electrónico del participante | Localidad | Dirección del participante | Barrio | El participante es? | Localidad | En que lugar se esta re | ¿Con que | Esta inte | Escriba cuales | Esta interesado en cultivar hortalizas? | Escriba cuales | Esta interesado en cultivar tuberculos? | Escriba cuales | Esta in | Escriba cuales | ¿El espacio destinado para las actividades de | ¿Autoriza él envió de información por | El Jardín Botánico de Bogotá puede apoyar su huerta y fortalecerla; ¿Qué tipo de apoyo le gustaría recibir? (puede marcar varias) | Comedor Comunitario - Cocina Popular | Nombre de profesional del Componente de Inclusion Social del Comedor Comunitario - Cocina Popular | Numero de Contacto de profesional del Componente de Inclusion Social del Comedor Comunitario - Cocina Popular |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5/31/2023 8:51:50 | comedorlimonar@outl | ANGELA MARIA BAQU | CC | 1,034E+09 | 34 | 3134270008 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Diagonal 81 A BIS A St | SAN JOAQUIN | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 2 | Sí | HIERVABUENA | No | NINGUNO | No | NINGUNO | No | NINGUNO | | Sí | Asistencia Técnica | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |
| 5/31/2023 9:06:08 | comedorlimonar@outl | VIVIANA BUITRAGO R | CC | 1,025E+09 | 32 | 3103337024 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Carrera 18 G BIS # 78 | ARABIA | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 2 | No | NINGUNA | Sí | CILANTRO | No | NINGUNA | No | NINGUNA | | No | Insumos o Materiales | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |
| 5/31/2023 9:12:08 | comedorlimonar@outl | CLEMENTINA CABICH | CC | 41341515 | 79 | 3014796613 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Carrera 18 I # 82 B - 1 | ARABIA | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 1 | Sí | MANZANILLA | Sí | CILANTRO | Sí | ZANAHORIA | No | NINGUNA | | No | Insumos o Materiales | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |
| 5/31/2023 9:22:51 | comedorlimonar@outl | JOSE LUIS GALLO | CC | 79459124 | 55 | 3207666890 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Calle 81 F SUR # 17 F | SAN JOAQUIN | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 2 | Sí | TORONJIL | Sí | TOMATE | Sí | PAPA | Sí | FRESA | | No | Insumos o Materiales | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |
| 5/31/2023 9:29:05 | comedorlimonar@outl | SANDRA CONSUELO | CC | 1,004E+09 | 37 | 3203570296 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Calle 80 A SUR # 18 C | LIMONAR | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 2 | No | NINGUNA | No | NINGUNA | Sí | PAPA | No | NINGUNA | | Sí | Insumos o Materiales | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |
| 5/31/2023 9:32:16 | comedorlimonar@outl | ARTHUR JOEL HUER | TI | 1,023E+09 | 17 | 3054149369 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Calle 81 SUR # 18 A - | SAN JOAQUIN | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 1 | Sí | MANZANILLA | Sí | CILANTRO | Sí | PAPA | No | NINGUNA | | Sí | Insumos o Materiales | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |
| 5/31/2023 9:40:51 | comedorlimonar@outl | DAMARIS TATIANA L | CC | 1,024E+09 | 28 | 3212517758 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Carrera 18I # 78D SUR | ARABIA | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 2 | No | NINGUNA | Sí | CILANTRO | No | NINGUAN | No | NINGUNA | | Sí | Insumos o Materiales | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |
| 5/31/2023 9:44:29 | comedorlimonar@outl | DEISSY MILENA MEN | CC | 1,034E+09 | 35 | 3214726698 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Carrera 18 B BIS B # 8 | ARABIA | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 2 | Sí | MANZANILLA | Sí | CILANTRO | No | NINGUNA | No | NINGUNA | | Sí | Insumos o Materiales | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |
| 5/31/2023 9:47:40 | comedorlimonar@outl | JAIME RICARDO VEG | CC | 80744756 | 39 | 3115555501 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Carrera 18 B BIS # 80 | SAN JOAQUIN | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 1 | No | NINGUNA | Sí | CILANTRO | No | NINGUNA | No | NINGUNA | | Sí | Insumos o Materiales | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |
| 5/31/2023 9:51:20 | comedorlimonar@outl | HEIDY JOHANA MOR | CC | 1,023E+09 | 31 | 3115818174 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Calle 78 D SUR # 18 L | ARABIA | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 2 | Sí | MANZANILLA | Sí | CILANTRO | No | NINGUNA | No | NINGUNA | | Sí | Insumos o Materiales | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |
| 5/31/2023 9:55:47 | comedorlimonar@outl | DEISY JASBLEIDY OS | CC | 1,023E+09 | 27 | 3125965499 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Carrera 18 C # 81 F - 1 | minuto de maria | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 2 | Sí | MANZANILLA | Sí | CILANTRO | No | NINGUAN | No | NINGUNA | | Sí | Insumos o Materiales | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |
| 5/31/2023 9:59:09 | comedorlimonar@outl | ANDREA DEL PILAR R | CC | 53015042 | 39 | 3222251478 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Calle 80 B SUR # 18 F | LIMONAR | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 2 | Sí | MANZANILLA | Sí | CILANTRO | No | NINGUNA | No | NINGUNA | | Sí | Asistencia Técnica | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |
| 5/31/2023 10:04:19 | comedorlimonar@outl | ADRIANA MARIA PRA | CC | 52371005 | 47 | 3228032883 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Carrera 18 C # 81 F - 2 | ARABIA | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 2 | Sí | MANZANILLA | Sí | CILANTRO | No | NINGUNA | No | NINGUNA | | Sí | Insumos o Materiales | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |
| 5/31/2023 10:07:47 | comedorlimonar@outl | SERGIO ALDAIR ROD | TI | 1,028E+09 | 17 | 3022792489 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Carrera 18 C # 81 F - 3 | SAN JOAQUIN | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 2 | Sí | MANZANILLA | Sí | CILANTRO | No | NINGUNA | No | NINGUNA | | Sí | Insumos o Materiales | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |
| 5/31/2023 10:11:09 | comedorlimonar@outl | MARIA FERNANDA R | TI | 1,034E+09 | 14 | 3204577665 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Carrera 17 F # 80 A - 4 | ARABIA | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 1 | Sí | MANZANILLA | Sí | CILANTRO | No | NINGUNA | No | NINGUNA | | Sí | Insumos o Materiales | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |
| 7/25/2023 10:11:09 | comedorlimonar@outl | ANYI LORENA GALLO | CC | 1,001E+09 | 31 | 3026035313 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Calle 81 F SUR # 17 F | SAN JOAQUIN | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 1 | Sí | MANZANILLA | Sí | CILANTRO | No | NINGUNA | No | NINGUNA | | Sí | Insumos o Materiales | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |
| 8/10/2023 10:11:09 | comedorlimonar@outl | YEIMI ANDREA YOMA | CC | 1,021E+09 | 31 | 3228080584 | comedorlimonar@outl | 19. CIUDAD BOLIVAR | Calle 81 F SUR # 17 F | SAN JOAQUIN | Mayor de 14 años | 19. CIUDAD BOLIVAR | Agricultura Urbana Or | 1 | Sí | MANZANILLA | Sí | CILANTRO | No | NINGUNA | No | NINGUNA | | Sí | Insumos o Materiales | LIMONAR | LEIDY VIVIANA LEON | 3176645050 |