SECRETARIADO DE PASTORAL SOCIAL DE LA DIÓCESIS DE PALMIRA

PRIMER INFORME TÉCNICO

PERIODO DE EJECUCIÓN: DEL 17/05/24 AL 30/06/24

PROYECTO: "FORTALECIMIENTO DE LA OFERTA INSTITUCIONAL A LA POBLACIÓN VULNERABLE EN EL DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA".

CONVENIO DE ASOCIACIÓN: 1.250.18.01-5037

JUNIO-2024

Contenido

Introducción 7

OBJETIVOS DEL PROYECTO 8

Objetivo general 8

Objetivos específicos 8

Tabla 1. Tabla resumen.

RESUMEN						
Nombre del proyecto:	“Fortalecimiento de la oferta institucional a la población vulnerable en el departamento del valle del cauca”.					
Sector:	Inclusión Social y reconciliación	***Plan:***	Plan de Desarrollo del Departamento del Valle del Cauca			
		Línea Estrategia:	Polos de desarrollo urbano para la competitividad y la equidad.			
Línea de acción:	Ciudades productivas motor del desarrollo económico y social					
Programa:	Asociatividad y Desarrollo empresarial					
Subprograma:	Sp3010202. Apoyo técnico y financiero integral a las comunidades con enfoque diferencial incluyente.					
Meta producto:	MP301020200204. Atender en los 42 entes territoriales la población en estado de vulnerabilidad.					
NÚMERO DEL CONTRATO:	1.250.18.01-5037	***Código BPIN***	*202200376001100*			
ENTIDAD:	*Gobernación del Valle del Cauca-Secretaría de Desarrollo Social-Secretariado de la Pastoral Social de la Diócesis de Palmira.*					
DURACIÓN DEL CONTRATO:	4 meses	Fecha de inicio	17-05-2024	Fecha de terminación	17-09-2024	
OBJETO DEL CONTRATO:	*“Aunar esfuerzos para el fortalecimiento de la oferta institucional a la población vulnerable en el Departamento del Valle del Cauca*					
Aportes DE LA GOBERNACIÓN:	$ 5.000.000.000	Aportes contraparti da:	$ 339.200.000	Valor del contrato:	$ 5.339.200.000	
TOTAL, COMEDORES	60					
MUNICIPIOS:	Buenaventura, Buga, Tuluá, Guacarí, San Pedro, Buga, Bugalagrande, Andalucía, Cartago, Zarzal, Alcalá, Bolívar, el Dovio, Toro, la Unión, Palmira, Pradera, Cerrito, Candelaria y Yotoco					

Atención diaria:	10.800 personas	Raciones entregadas con corte a 30-06-2024: **Porcentaje de avance:**	
Total, raciones:	864.000	% Avance del periodo	**20%**
Raciones por entregar	**porcentaje por ejecutar: 80 %**	% Avance acumulado	**20%**

Fuente: *elaboración propia.*

INTRODUCCIÓN

En el Valle del Cauca, una región que se caracteriza tanto por su diversidad cultural como por sus contrastes económicos, los comedores comunitarios surgen como una respuesta vital a las necesidades alimentarias de las poblaciones más vulnerables.

Según la encuesta Nacional de Calidad de Vida (EVC)-2023[1], la prevalencia de la inseguridad alimentaria moderada o grave en el Valle del Cauca es del 26.1%, es decir, más de un millón de personas en el Departamento tuvieron comprometida la calidad y variedad de los alimentos; asimismo, se reducen las cantidades o tuvieron que saltar alguna comida, en síntesis, se pasa hambre. En ese contexto, surgen los comedores comunitarios en el Valle del Cauca; una estrategia de la Gobernación del Valle del Cauca en alianza con el Secretariado de la Pastoral Social de la Diócesis de Palmira a través del convenio de asociación: 1.250.18.01-5037, a fin de mitigar la inseguridad alimentaria en el Valle del Cauca.

Estos espacios no solo proporcionan una nutrición esencial a quienes enfrentan inseguridad alimentaria, sino que también sirven como núcleos de integración social y comunitaria, ofreciendo un entorno seguro y solidario.

En este primer informe se presentará información básica del Secretariado de la Pastoral Social, los datos básicos del proyecto, la estructura funcional del proyecto, la metodología

[1] Encuesta Nacional de Calidad de Vida (EVC)-2023. Boletín técnico. Inseguridad alimentaria a partir de la escala FIES-2023. 24 de mayo de 2024. Departamento Nacional de Estadística-DANE. https://www.dane.gov.co/files/operaciones/FIES/bol-FIES-2023.pdf

utilizada para la ejecución del proyecto, la metodología para la presentación de los informes y el avance de ejecución técnica a partir del 17 de mayo, fecha de inicio del proyecto hasta el 30 de junio de 2024.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

Objetivo general

Eficientes acciones y programas articulados interinstitucionalmente que atienden a la población vulnerable del departamento[2].

Objetivos específicos

1- Mejorar la gestión de la oferta institucional para la población vulnerable.

2- Contribuir al mejoramiento de la seguridad alimentaria de aquellas personas que se encuentran en condición de vulnerabilidad en los municipios priorizados del Valle del Cauca.

Actividades

1- Socializar en los entes territoriales el programa de asistencia alimentaria.
2- Realizar talleres de formación para el fortalecimiento de capacidades organizativas y de liderazgo.
3- Asistir técnica y financieramente a los comedores comunitarios del departamento del valle del cauca para la atención integral en la entrega en caliente de la minuta nutricional a la población beneficiaria.

---

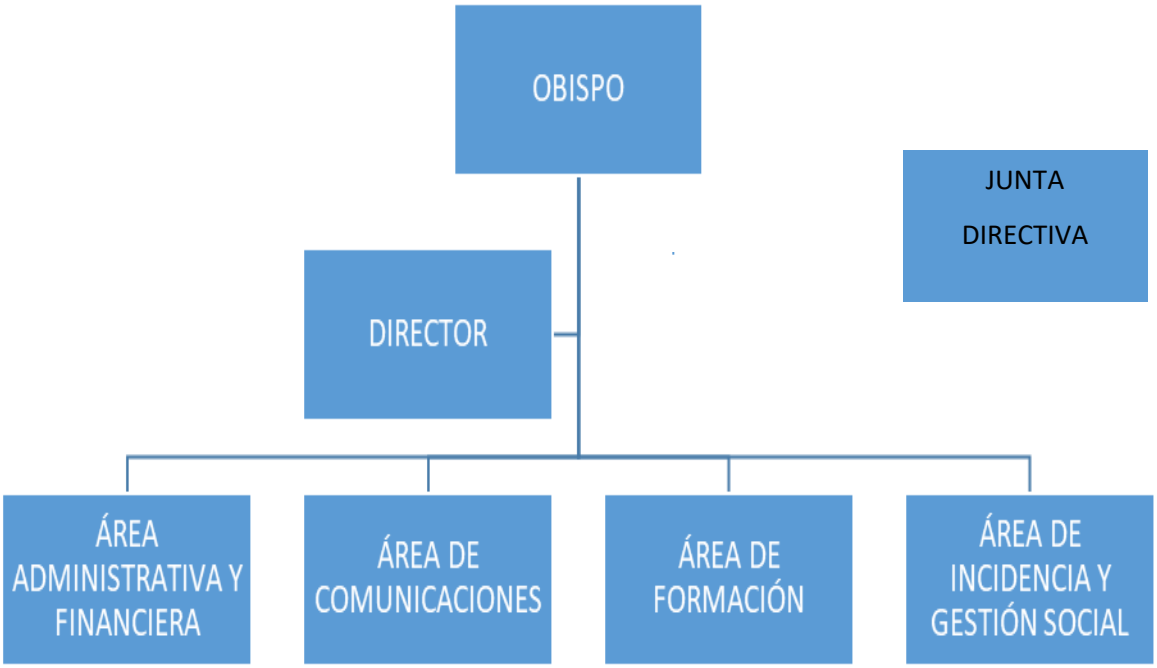
2 Para ver los objetivos y las actividades podrá observar el documento “descripción de la necesidad que la entidad estatal pretende satisfacer”, el cual hace parte integral de los documentos del proceso.

DESCRIPCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN:

El Secretariado de la Pastoral Social de la Diócesis de Palmira es una entidad de carácter religioso que a la luz del evangelio y la Doctrina Social de la Iglesia, promovemos la Dignidad Humana, mediante el desarrollo de procesos integrales que fortalecen el tejido social de las comunidades más vulnerables.

Dependiente de la Conferencia Episcopal de Colombia y la Diócesis de Palmira con Personería Jurídica Canónica y Eclesiástica, de Derecho Canónico, de Carácter Privada, según el artículo 4° del “Concordato y el Protocolo Final entre la República de Colombia y la Santa Sede” suscrito en Bogotá el 12 de julio de 1973, ratificado por la Ley 20 de 1974, Decreto 1396 de 1997, con autonomía administrativa, patrimonio propio, de servicio social comunitario, se regirá por el Derecho Canónico, los presentes Estatutos y la Legislación Civil al tenor del canon 22° del Código de Derecho Canónico.

ESTRUCTURA ORGÁNICA SECRETARIADO DE LA PASTORAL SOCIAL

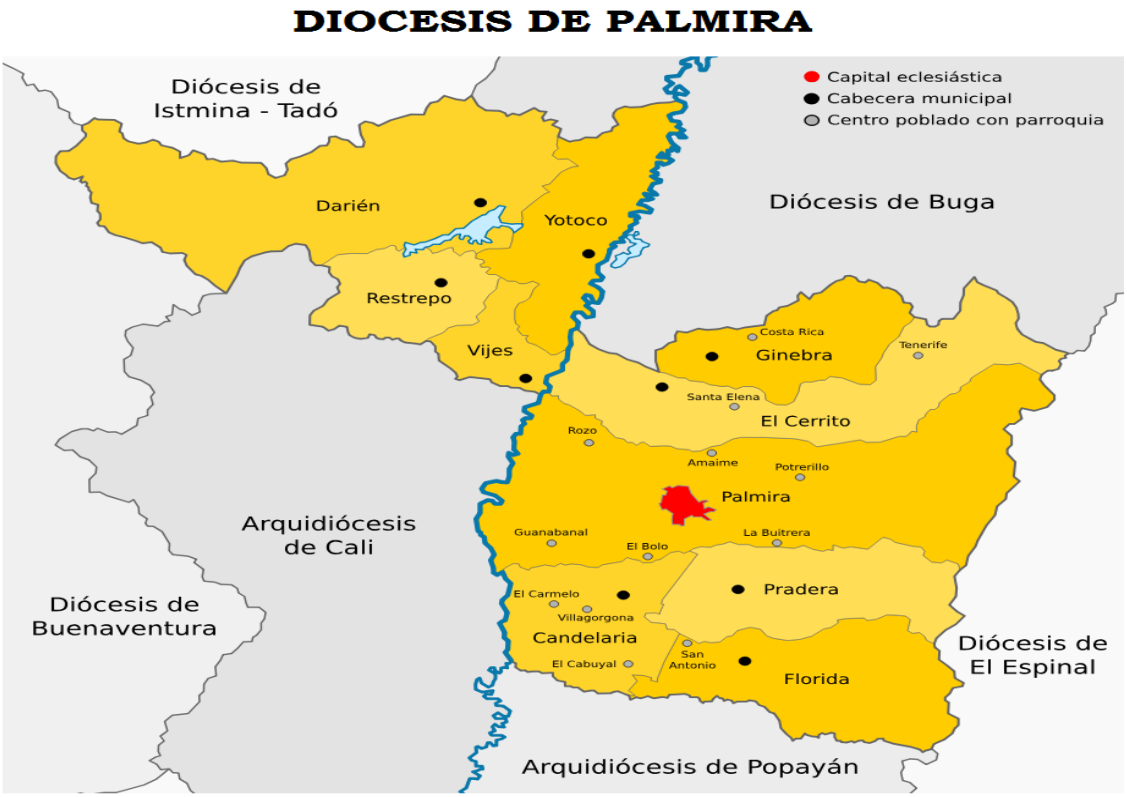


Fuente: propia.

El Secretariado de la Pastoral Social de la Diócesis de Palmira, en adelante Sepas-Dipal tiene como jurisdicción 10 municipios en el Valle del Cauca, no obstante, tal como lo mencionan sus estatutos, podrá celebrar convenios o ejecutar proyectos en cualquier parte del territorio nacional. En el mapa[3] que a continuación se presenta, podrá observar los municipios en los cuales tiene jurisdicción:

Ilustración 1. Municipios que comprenden la jurisdicción eclesiástica de la Diócesis de Palmira

[3] Las áreas de color amarillo representadas en el mapa, son los municipios donde el Sepas-Dipal ejerce influencia eclesiástica.

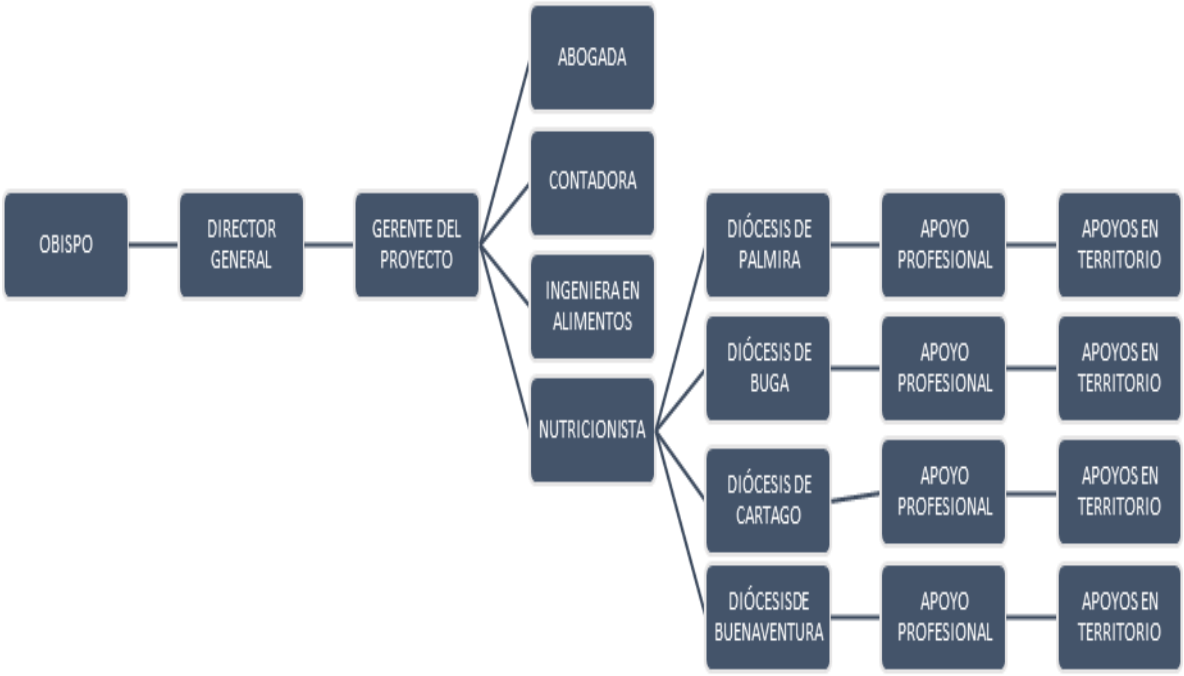


Fuente: Wikipedia

Para la ejecución del proyecto y teniendo en cuenta el talento humano definido se dispuso de la siguiente estructura funcional, a fin de procurar una gestión eficiente y alcanzar las metas propuestas en el corto y mediano plazo. En ella, también se involucran las cuatro Diócesis[4] que hacen parte del departamento del Valle del cauca (Buenaventura, Buga, Cartago y Palmira), las cuales ejercen jurisdicción eclesiástica en los 42 municipios del departamento. Cada una de las Diócesis apoyará con sus capacidades técnicas, humanas y logísticas la ejecución del proyecto. Ver figura 1.

Ilustración 2. Organigrama Comedores Comunitarios.

4 Cada una de las diócesis cuenta con un Obispo, además, con una Cáritas (Pastoral Social), responsable del trabajo social en los territorios y las cuales están representadas cada una por un director de Pastoral Social, con los cuales se articulan esfuerzos en función de fortalecer las acciones en el marco del proyecto.



Fuente: propia.

METODOLOGÍA PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto comedores comunitarios tiene una cobertura en los 42 municipios del Valle del Cauca, sin embargo, en 19 municipios se impactará con asistencia alimentaria y en los otros 23 con asistencia técnica, tal cual se describe en el convenio. La Iglesia Católica cuenta con cuatro Diócesis[5] (Buenaventura, Buga, Cartago y Palmira), en el Departamento del Valle del Cauca en las cuales ejerce jurisdicción eclesiástica en los 42 municipios del Departamento. En ese contexto, se definieron cuatro zonas para una gestión eficiente y eficaz que permita alcanzar las metas y objetivos propuestos. Ellas son: zona Pacífica que corresponde a Buenaventura, zona Centro a Buga, zona Norte a Cartago y zona Sur a Palmira[6]. Ver ilustración.

Ilustración 3. Distribución por zonas.

5 Cada una de las Diócesis cuenta con los espacios físicos e infraestructura que de manera ordenada y organizada podrán ser dispuestos en el marco de las actividades que contempla el proyecto.

6 En Palmira, zona sur estará la sede central donde se coordinarán las acciones administrativas, técnicas y financieras del proyecto. Su oficina principal se encuentra ubicada en la calle 30 # 29-79, Curia Episcopal. También, una sede alterna en la carrera 29 # 32ª-17 barrio centro, sede Monseñor Romero.



Fuente: propia

Cada una de las zonas cuenta con el personal idóneo contratado por el proyecto, los directores de Pastoral Social y personal de apoyo de las Pastorales quienes se disponen con su liderazgo en la gestión del proyecto y actividades como la entrega de alimentos, además, cada zona cuenta con un profesional encargado de la articulación, el seguimiento y el monitoreo de su zona.

Las Diócesis, con el personal adscrito se encargarán de realizar el acompañamiento, seguimiento, monitoreo y control de los comedores comunitarios [7] ubicados en los municipios en los cuales tengan jurisdicción y desde la Pastoral Social de la Diócesis de Palmira se acompañarán todas las acciones y actividades de manera holística y coordinada.

Ilustración 4. Municipios por zonas con asistencia alimentaria.

[7] Cada comedor comunitario tendrá en promedio una asignación de 180 raciones diarias de lunes a viernes y el número de raciones por zonas varía según el número de comedores que tenga cada zona. Las zonas con más raciones asignadas son Buenaventura con 22 comedores y Cartago con 16, seguidas de la zona centro y sur, cada una con 11 comedores comunitarios.



Buenaventura	Buga Tuluá Guacarí San Pedro Bugalagrande Andalucía	Cartago La Unión Bolívar Toro El Dovio Zarzal Alcalá	Palmira Pradera El Cerrito Candelaria Yotoco

Fuente: propia.

METODOLOGÍA PARA LA PRESENTACIÓN DE INFORMES

Durante la vigencia del proyecto se presentarán cuatro informes técnicos con su respectivo avance de ejecución de acuerdo con los porcentajes definidos en el convenio de asociación. Ver tabla.

Tabla 2. Número de informes y desembolsos.

INFORME-DESEMBOLSO	AVANCE DE EJECUCIÓN
Primero	Plan de trabajo, cronograma de actividades aprobadas por la supervisión y acta de inicio
Segundo	20% de ejecución técnica y financiera
Tercer	60% de ejecución técnica y financiera

Cuarto	100% de ejecución técnica y financiera

Fuente: convenio de asociación No. 1.250.18.01-5037

El informe se desarrolla por objetivos y cada una de las actividades que contempla el contrato y de acuerdo como se propusieron en la matriz de planificación aprobada por la supervisión. Cada una de las actividades se desarrollarán evidenciando sus productos, sus indicadores, medios de verificación, avance de ejecución parcial y acumulado. Las actividades que contengan anexos se marcarán de acuerdo a la numeración de cada actividad y se marcarán a pie de página.

Las actividades que no se desarrollen durante el mes de ejecución no serán nombradas en el informe, y se podrá hacer su seguimiento en la matriz de planificación[8] de acuerdo con el cronograma propuesto. La Matriz se compone de un objetivo general, dos objetivos específicos, tres actividades macro y 27 subactividades que serán presentadas de acuerdo con el cronograma. Las actividades se ponderaron de acuerdo con la asignación presupuestal.

INFORME DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES:

Para este primer informe, cuyo avance equivale al 20% de la ejecución de las actividades pactadas, se han desarrollado los siguientes productos, siguiendo la matriz de planificación definida:

ACTIVIDAD No. 1. SOCIALIZAR EN LOS ENTES TERRITORIALES EL PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA:

Para el desarrollo de dicha actividad de socialización del programa de asistencia alimentaria en los entes territoriales del Valle del Cauca, contamos con la ejecución de cuatro subactividades fundamentales. Estas acciones están diseñadas para fortalecer la visibilidad y efectividad de los comedores comunitarios, garantizando así un acceso equitativo y eficiente a los servicios de alimentación en la comunidad.

Este objetivo se adelantó mediante el desarrollo de 4 subactividades:

8 Ver anexo No 1. Matriz de Planificación. En la hoja número 1 encontrará la matriz de planificación, en la hoja # 2 la matriz de seguimiento y en la hoja # 3 el cronograma o diagrama de Gantt. Las tres actividades y 27 subactividades representan el 100% del proyecto.

1.1 Realizar campaña informativa de los comedores comunitarios a través de pendón publicitario, redes sociales, redes propias y gestionar en los distintos medios de comunicación para difundir los servicios de alimentación.

Producto: Campaña Informativa.

El porcentaje de avance de ejecución de esta actividad a la fecha es:

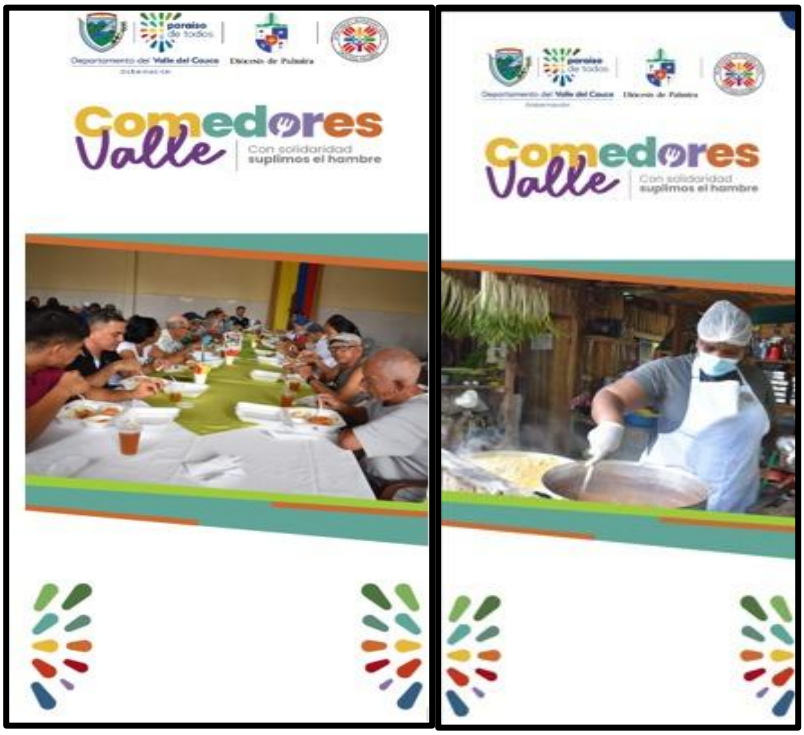
Unidad de medida	Total de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Campaña Informativa	1	100%

Desarrollo de la Actividad:

Mediante las diferentes redes comunitarias, tanto de los comedores comunitarios priorizados como de las Diócesis de los municipios impactados con el proyecto, se han realizado diferentes actividades de socialización e implementado estrategias de comunicación efectivas, de acuerdo a lo propuesto en la matriz de planificación, aquí detallamos las principales:

- **Pendón publicitario**: Se elaboró con base en los lineamientos del orden de identidad de la gobernación del valle del cauca[9], para lograr la personalización de los comedores priorizados en el alcance del proyecto y captar la atención de la comunidad como un mecanismo de reconocimiento del mismo.

9 Ver carpeta de anexos actividad No. 1, anexo 1.1, donde se detalla el manual de identidad de la Gobernación del Valle del Cauca, usado como instrumento para la construcción de los pendones.



Fuente: Imagen compartida por el área de comunicaciones del pendón entregado a los comedores comunitarios en el marco del proyecto 2024

❖ **Redes sociales:** Utilizamos estratégicamente plataformas como Instagram, Facebook y YouTube para ampliar la difusión de información sobre los comedores comunitarios. Esta iniciativa no solo fortalece la visibilidad del proyecto, sino que también facilita su propagación a una escala masiva. Como resultado, el impacto y alcance de nuestra labor no se restringe únicamente a nivel local, sino que alcanza repercusiones a nivel nacional.

En el marco de esta actividad se publicó e hizo masiva la difusión del acto inaugural de los comedores comunitarios en la zona pacífica [10] Buenaventura), donde contamos con la presencia de la gobernadora del valle del Cauca, Dilian Francisca Toro, la secretaria de Desarrollo social y participación, Karen Rada, Mons. Rubén Darío Jaramillo, entre otras personalidades que fueron indispensables en el ejercicio.

✓ Fuente: **Instagram:** https://www.instagram.com/reel/C9VSvjDOTel/?igsh=amdzczFkbGN6aGZi
✓ Fuente: **Facebook:** https://www.facebook.com/share/r/GPL8SMy6cy4nFG4n/?mibextid=ox5AEW

[10] Ver carpeta de Anexos actividad No. 1, anexo 1.1, encontraremos detalle de los links y actividades desarrolladas audiovisualmente en el marco del proyecto.

❖ **Gestión en medios de comunicación**:

Durante el desarrollo de esta actividad, hemos podido destacar el progreso y aumentar la visibilidad del trabajo a través de medios de comunicación como página oficial de la Gobernación del Valle del Cauca y Noticiero Noti 5, en estos espacios, se entrevistaron a diversos gestores comunitarios, así como a la gobernadora Dilian Francisca Toro. Estas entrevistas han destacado la labor significativa llevada a cabo por los comedores comunitarios, resaltando la dedicación de los equipos en el terreno y, especialmente, subrayando su relevancia social y el compromiso que ello implica.



Fuente: Foto tomada de YouTube, en la nota realizada por el noticiero Noti 5, link: https://www.youtube.com/watch?v=vu42yG4urmI



Comedores Valle' sigue aliviando el hambre en el Valle

Fuente: Foto tomada de YouTube, en la nota realizada por la página oficial de la Gobernación del Valle, link: https://www.youtube.com/watch?v=zXiJJCuHqiE

1.2 Realizar el proceso de identificación y registro de los beneficiarios del proyecto, elaborando la respectiva base de datos de los beneficiarios de los comedores comunitarios:

Producto: Base de Datos.

El porcentaje de avance de ejecución de esta actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Bases de Datos- Caracterización Beneficiarios	1	100%

Desarrollo de la actividad:

Se realizaron las gestiones pertinentes para la identificación y registro [11]de los beneficiarios del proyecto, con el apoyo de los gestores de los comedores, los líderes sociales de las

11 Ver Carpeta de Anexos Actividad No. 1, anexos 1.2, encontraremos la caracterización de los beneficiarios de los municipios priorizados, descrita por zonas (norte, sur, centro y pacifica)

zonas de influencia de los comedores y el apoyo de las Diócesis de los municipios priorizados.ver Anexo 1-Carpeta: caracterización de beneficiarios.

1.3 Socialización, convocatoria y apoyo logístico a las acciones de articulación interinstitucional en beneficio de la comunidad de los comedores comunitarios:

Producto:

El porcentaje de avance de ejecución de esta actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Acciones de articulación interinstitucional en los municipios.	1	100%

Desarrollo de la actividad:

Se llevaron a cabo las acciones correspondientes para informar y convocar a todas las instituciones, tanto públicas como privadas, que tienen influencia o presencia en las zonas donde se implementará el proyecto de comedores en el Valle del Cauca. Este proceso fue posible gracias al apoyo y la colaboración estrecha con las diferentes diócesis de los territorios impactados en el departamento del Valle del Cauca.

La Iglesia desempeña un papel fundamental y significativo debido a su labor social, comunitaria y espiritual. Esto ha fortalecido las relaciones comunitarias y ha aumentado la confianza de la comunidad en términos de transparencia y apoyo mutuo.

Como resultado de estas gestiones, hemos establecido una alianza con proyectos de cooperación internacional como "Population, Refugees, and Migration" (PRM) del Gobierno de los Estados Unidos. El objetivo de esta colaboración es proporcionar apoyo financiero a las gestoras mediante un subsidio para el pago de arriendos, dentro del marco del proyecto "*CONSTRUYENDO PUENTES HACIA LA INTEGRACIÓN".*

1.4 Suministro de pendones:

Producto: Pendones (60) entregados a comedores.

El porcentaje de avance de ejecución de esta actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Pendones entregados a comedores	58	95%

Desarrollo de la actividad:

En el desarrollo de esta subactividad se adquirieron pendones como material publicitario y de visibilidad de los cuales fueron entregados a 22 comedores comunitarios ubicados en el distrito especial de Buenaventura, y 36 pendones distribuidos en las demás zonas del valle del cauca, esto corresponde a un impacto porcentual de difusión de un 95% del total de los comedores comunitarios que contempla el proyecto a nivel valle del cauca (60).

No obstante, se proyecta la entrega de la totalidad de pendones en los comedores comunitarios para alcanzar un 100% objetivo de esta actividad en las zonas Norte, Centro y Sur del Valle del Cauca.

Para garantizar la entrega de este insumo se elaboró un acta de entrega y recibo a satisfacción [12]que firmó cada uno de los gestores responsables del comedor comunitario priorizado.

Es menester reconocer que en el ejercicio del proyecto se presentan situaciones adversas con respecto al ejercicio propio de cada comedor comunitario , tales como la apertura, continuidad y/o terminación, este es el caso de comedores como andalucía, San Pedro, Bugalagrande , los cuales presentaron las siguientes situaciones:

12 Ver carpeta de anexos actividad No. 1, anexo 1.4, donde se detalla el gestor y comedor que firma la entrega y recibo del a satisfacción del pendón, además evidencias fotográficas de los mismo por comedor comunitario.

ANDALUCÍA: Que en el comedor RESURGIR, se encontró que el gestor JAIRO ALEJANDRO RIVERA, tiene a la fecha quejas verbales de la comunidad, que las partes convenientes consideran de manera preventiva suspender la operación de este comedor hasta tanto se verifiquen las situaciones adversas a la voluntariedad de los gestores

SAN PEDRO:Que en el comedor “SAN PEDRO APOSTOL” se presenta renuncia por parte del voluntario presbítero HÉCTOR FABIÁN JARAMILLO, y hasta tanto no se aporte su reemplazo no puede iniciar la operación.

BUGALAGRANDE: Que en el comedor “COCINA Y CORAZÓN” ubicado en Bugalagrande, la gestora responsable LINA MARIA LEDESMA, manifiesta que hasta el 9 de julio de 2024, puede iniciar voluntariamente la operación.

En este sentido, el cumplimiento de la actividad en mención está sujeta a la apertura , continuidad o solución de las situaciones descritas, de modo que una vez subsanadas se evidenciará el cumplimiento al 100%

ACTIVIDAD No.2. REALIZAR TALLERES DE FORMACIÓN PARA EL FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES ORGANIZATIVAS Y DE LIDERAZGO

Para el desarrollo de esta actividad la cual consiste en la ejecución de talleres de formación diseñados para fortalecer las capacidades organizativas y de liderazgo en al menos 23 municipios del departamento del Valle del Cauca, donde la seguridad alimentaria aún no ha sido abordada, hemos realizado un proceso de socialización y desarrollo de la metodología que se implementará en cada una de estas áreas.

Este proceso de socialización ha sido llevado a cabo en colaboración con padres y presbíteros pertenecientes a las diversas diócesis del departamento del Valle del Cauca. En la metodología desarrollada, hemos detallado minuciosamente aspectos como el alcance del proyecto, su impacto esperado, los municipios involucrados, el cronograma de ejecución y la disponibilidad presupuestal para su implementación.

Este enfoque estratégico garantiza una planificación precisa y transparente, orientada a maximizar los resultados de los talleres de formación, asegurando así un impacto positivo y sostenible en las comunidades.

ARQUIDIÓCESIS	MUNICIPIOS CON COMEDORES	MUNICIPIOS A INTERVENIR	# MUNICIPIOS
Cali		Cali, Dagua, Jamundí, Yumbo y la Cumbre	5
Palmira	Candelaria, El Cerrito, Palmira, Pradera y Yotoco	Florida, Ginebra, Darién, Restrepo y Vijes	5
Buenaventura	Buenaventura		0
Buga	Buga, Guacarí, San Pedro, Tuluá, Andalucía, Bugalagrande,	Riofrío, Trujillo, Sevilla y Caicedonia	4
Cartago	Alcalá, Zarzal, Bolívar, Cartago, El Dovio, La Unión y Toro	Ansermanuevo, Argelia, El Águila, El Cairo, La Victoria, Obando, Roldanillo, , Ulloa y Versalles	9
		TOTAL	23

Fuente: Elaboración propia componente técnico

2.1 Convocatoria (divulgación e inscripción con al menos un pendón con dimensiones de 200 cm de alto y 100 de ancho con la identificación de la entidad estatal:

Producto: Convocatorias realizadas.

El porcentaje de avance de ejecución de esta actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Convocatorias realizadas	0	0%

Desarrollo de la actividad:

En el marco de esta subactividad, hemos enviado al área de comunicación la descripción y detalle del pendón a usar en el proceso de convocatoria, de modo que al cumplimiento del cronograma establecido para el inicio de los talleres dicho pendón esté expuesto y articulado con cada una de las zonas a ejecutar tal actividad



Imagen: Invitación delegados de las Diócesis para acompañamiento y desarrollo de capacitaciones en cada una de las zonas a impactar, envío de metodología para la implementación.

2.2 Entregar refrigerios a los participantes de los talleres.

Producto: Refrigerios entregados**.**

El porcentaje de avance de ejecución de esta actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Refrigerios entregados	0	0%

Desarrollo de la actividad:

Esta actividad se encuentra en proceso de ejecución con las Jurisdicciones de la Pastoral Social, ya se realizó un avance resumido en un documento que recoge la planificación de la actividad, cronograma de ejecución y el presupuesto asignado para la logística de las capacitaciones, tal como se detalla a continuación:

REFRIGERIOS		
ITEM	**DETALLE**	**CANTIDAD**
2	Bebida, Fruta y Sándwich	2*575

Fuente: Elaboración propia componente técnico.

2.3 Realizar talleres de formación considerando las siguientes temáticas: 1-Resolución de conflictos sociales, 2-Liderazgo participativo, 3-Buenos hábitos alimenticios, 4-Capacidades y aptitudes organizativas.

Producto: Talleres**.**

El porcentaje de avance de ejecución de esta actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Talleres	0	0%

Desarrollo de la actividad:

Esta actividad se encuentra en proceso de ejecución con las Jurisdicciones de la Pastoral Social, ya se realizó un avance resumido en un documento que recoge la planificación de la actividad, cronograma de ejecución y el presupuesto asignado para la logística de las capacitaciones.

Ahora bien, para la ejecución efectiva de esta actividad, hemos realizado un proceso de socialización detallada con el equipo delegado de las diversas diócesis. Durante estas

sesiones, hemos compartido la metodología completa y el cronograma [13]que guiará su desarrollo, así como las temáticas específicas que se abordarán, tales fechas de desarrollo se encuentran agendadas para las dos ultimas semanas de julio y el mes de agosto. Este enfoque incluye:

- Resolución de conflictos sociales
- Fomento del liderazgo participativo
- Promoción de buenos hábitos alimenticios
- Fortalecimiento de capacidades y habilidades organizativas

Las temáticas seleccionadas han sido cuidadosamente consideradas en los estudios del proyecto debido a su importancia fundamental para contribuir de manera significativa a los objetivos y al alcance del mismo

2.4 Entregar materiales a los participantes (kits).

Producto: Kit didácticos**.**

El porcentaje de avance de ejecución de esta actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Kits didácticos para participantes	0	0%

Desarrollo de la actividad:

Esta actividad se encuentra en proceso de ejecución con las Jurisdicciones de la Pastoral Social, ya se realizó un avance resumido en un documento que recoge la planificación de la actividad, cronograma de ejecución y el presupuesto asignado para la logística de las capacitaciones.

El equipo de comunicación nos presentó un esquema preliminar de los materiales que se entregarán durante las actividades comprometidas. Este esquema se desarrolló siguiendo

[13] Ver carpeta de Anexos Actividad No 2, Anexo 2,3, Desarrollo de actividad 2 comedores valle 2024.

el manual de identidad proporcionado por la Gobernación del Valle del Cauca, con el objetivo de asegurar que el proyecto logre la visibilidad e impacto deseados a lo largo de su desarrollo.

Como parte del informe adjunto, se incluirá un documento anexo [14] que detalla la presentación física de los materiales que se distribuirán en cada sesión de capacitación.

2.5 Entregar certificados impresos a los participantes.
Producto: Certificados impresos

El porcentaje de avance de ejecución de esta actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Certificados Impresos	0	0%

Desarrollo de la actividad:
Esta actividad se encuentra en proceso de ejecución con las Jurisdicciones de la Pastoral Social, ya se realizó un avance resumido en un documento que recoge la planificación de la actividad, cronograma de ejecución y el presupuesto asignado para la logística de las capacitaciones.

ACTIVIDAD No 3 ASISTIR TÉCNICA Y FINANCIERAMENTE A LOS COMEDORES COMUNITARIOS DEL DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL EN LA ENTREGA EN CALIENTE DE LA MINUTA NUTRICIONAL A LA POBLACIÓN BENEFICIARIA

14 Ver carpeta de Anexos Actividad No 2, Anexo 2.4, detalle del esquema preliminar que se entregará durante las actividades comprometidas (Libreta y lapicero retráctil)

3.1 Equipar a los comedores comunitarios que permitan brindar un servicio de preparación en caliente.

Producto: Comedores equipados.

El porcentaje de avance de ejecución de esta actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Comedores equipados	60	100%

Desarrollo de la actividad:

Durante el inicio de las actividades planteadas para la ejecución de este convenio, se realizó una visita diagnóstico a los comedores comunitarios vinculados al convenio en el mes de mayo, y que han recibido menaje desde periodos anteriores y teniendo como punto de referencia el inventario de cierre del periodo 2023 suministrado en el proceso de contratación, algunos de los comedores han estado vinculados al programa desde los periodos 2021, 2022, otros se han retirado por situaciones personales o falta de gestoras que realicen el trabajo voluntario; en este sentido, encontramos que la dotación de los comedores priorizados en el convenio actual, en su mayoría cuentan con capacidad para iniciar su operación en condiciones óptimas, de acuerdo con el diagnóstico realizado al menaje en cada uno de los comedores, **ver Anexo: ACTIVIDAD 3 / ANEXOS 3.1.1**; No obstante, se realizarán algunas reparaciones y reposiciones que correspondan, las cuales se presentarán en el informe de ejecución siguiente.

3.1.2 Capacitación en buenas prácticas de manufactura.

Indicador de producto: Gestoras y gestores con conocimiento en manejo de las Buenas prácticas de manufactura.

Cantidad: 240

Proyección Junio-2024	Ejecución junio-2024	% cumplimiento del periodo
240	133	55%

La implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) es decisiva para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos servidos. En el marco de la Resolución 2674, se establece que cada organización debe contar con un programa de capacitación[15] anual, de al menos 10 horas de intensidad; por lo anterior, es importante el acompañamiento desde el componente de Saneamiento Básico Ambiental y Bioseguridad a los comedores comunitarios adscritos al convenio de asociación entre el Secretariado de la pastoral social Diocesis de Palmira y la Secretaría de Desarrollo Social y Participación del Valle del Cauca, para direccionar a las gestoras y gestores al cumplimiento de los compromisos adquiridos que contribuyen al buen funcionamiento del comedor.

En busca de orientar a las gestoras y gestores en el aseguramiento de la calidad, se construyó un Plan de Saneamiento Básico Ambiental[16] general, que se ajusta a cada uno de los comedores para cumplir con las condiciones básicas de higiene durante la recepción, almacenamiento, preparación y entrega de las raciones alimentarias, las cuales están basadas en los requisitos planteados en la Resolución 2674 de 2013. Así mismo, se crea un Protocolo de Bioseguridad[17] que obedece a la Resolución 555 de 2023, con el propósito de establecer promover las principales medidas de autocuidado para mantener la salud propia, de las familias y de la comunidad frente al COVID-19 y de otras enfermedades de carácter contagioso que pueden poner en riesgo la vida y salud de todas las personas involucradas en el desarrollo de las actividades de los comedores comunitarios.

Para el mes de junio, se adelantó por parte del personal del componente alimentario y nutricional la capacitación de gestores y gestoras sociales de acuerdo con lo estipulado en el artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013 y en la circular externa, emitida por el

15 Anexo:3.2.1.1 Plan de Capacitación

16 Anexo: 3.2.1.2 Plan de Saneamiento Básico Ambiental

17 Anexo: 3.2.1.3. Protocolo de Bioseguridad

INVIMA DAB 4150-10264-19, de tener personal idóneo con los conocimientos y experiencia requerida para poder brindar herramientas que orienten a los gestores y asistentes a establecer prácticas y condiciones higiénico sanitarias adecuadas, para el desarrollo de las actividades que implica operar un comedor comunitario.

Para dictar y acompañar a los comedores comunitarios se tiene contratado por el equipo del proyecto a: ingeniera de alimentos, Ana María Contreras Arce y la nutricionista dietista, Ana María López Guevara, quienes son personal idóneo para brindar dicha formación según la normatividad colombiana vigente dando cumplimiento al Plan de capacitaciones y su cronograma Actividad 1.; Dentro de la capacitación se abordaron las siguientes temáticas:

- ✓ Generalidades de las buenas prácticas de manufactura
- ✓ Programas prerrequisitos del plan de saneamiento
- ✓ Protocolo de bioseguridad
- ✓ Minuta patrón, tamaño de servido de alimentos

La capacitación[18] Se desarrolla utilizando medios virtuales, mediante la plataforma GOOGLE MEET, en tres jornadas: 1. capacitación zona Pacífica 2. Capacitación zona Norte y 3. Capacitación zona centro y sur; facilitando la participación de los gestores sociales de los comedores comunitarios convocados. Esta estrategia también permite que haya flexibilidad en los horarios, a fin de que los gestores Sociales puedan participar. Como metodología para favorecer la participación de los gestores y gestoras, se realizaron preguntas sobre la calidad de los alimentos recibidos, la aceptación por los beneficiarios y se solicita el diligenciamiento del listado de asistencia o participación de forma virtual mediante aplicación teams.microsoft socializado durante la capacitación el link[19] de registro.

Imagen 1.Invitación capacitación en buenas prácticas de manufactura, Programas prerrequisitos del plan de saneamiento, Protocolo de bioseguridad y Minuta patrón, tamaño de servido de alimentos - ultimo día 18 de junio 2024.

18 Anexo: 3.2.1.4. Presentación Power Point. Esta presentación contiene información correspondiente a los temas tratados que sirvieron como guía y orientación para el capacitador.

19 Ver link de registro. https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdzvHndAEOsHxoI3Oz_4JBgAZtICrtQvdk21fOXJjBeuFFoxg/viewform?usp=sf_link



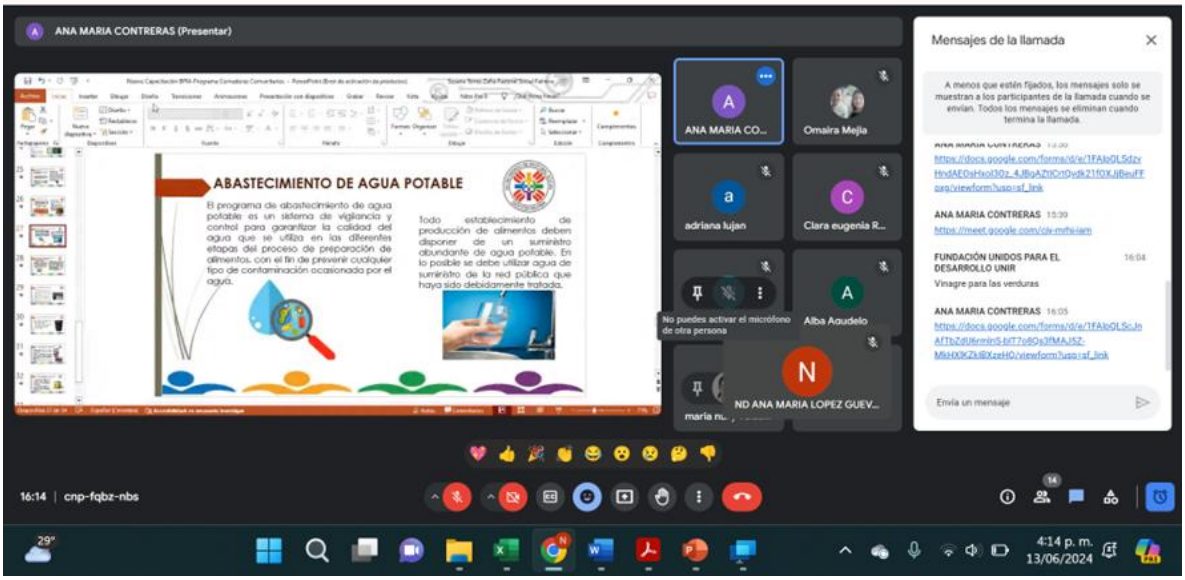
Fuente: *Captura de pantalla tomada por equipo de apoyo.*

El registro de asistencia[20] se realiza a través de la aplicación GOOGLE FORMS para cada jornada diferenciada según fecha y se adjunta a este informe como medio de verificación, además, de los pantallazos[21] que certifican las jornadas realizadas. Es válido mencionar que la metodología a través de plataformas digitales para las capacitaciones es acordada con los enlaces de las zonas de cada Diocesis a fin de facilitar el acceso y la participación de la mayoría de los gestores sociales, ya por dificultad de desplazamiento del equipo central y las gestoras con los encuentros presenciales.

Imagen 2. Presentación de capacitación en buenas prácticas de manufactura, Programas prerrequisitos del plan de saneamiento, Protocolo de bioseguridad y Minuta patrón, tamaño de servido de alimentos.

20 Anexo: 3.2.1.5. Registro de asistencia de los participantes

21 Anexo: 3.2.1.6. Pantallazos que evidencias la participación de las gestoras



Fuente: *Captura de pantalla tomadas por el componente de Saneamiento Básico Ambiental y Bioseguridad.*

Con la capacitación realizada, los comedores comunitarios tienen los conocimientos básicos. En ese contexto, se interpreta que los gestores que han participado en la capacitación, lo hacen de manera espontánea y voluntaria y permite recordar y reforzar sus conocimientos. Según los datos anteriores, la actividad presenta un avance del 55% de acuerdo con el indicador presentado en la matriz.

Si bien en la matriz de planificación se contempla capacitar a 240 gestores sociales, considerando 4 gestoras por comedor comunitario, en lo que va corrido del proyecto, se han registrado en la base de datos[22] 240 gestores, de los cuales 133 están capacitados y 107 están pendientes por capacitar, en razón a esto, se proyecta que finalizando el mes de Julio, se hayan capacitado todos y cada uno de los gestores sociales vinculados al proceso. Para esto se buscarán otras metodologías de formación como puede ser capacitaciones presenciales por zonas. Además, se identifica la necesidad de apoyar pedagógicamente el ejercicio de cumplimiento de las BPM y que tengan las capacidades, habilidades y los conocimientos para procurar la correcta ejecución del proceso alimentario la implementación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, cumplimiento de protocolo de seguridad e implantación de una adecuada limpieza y desinfección de infraestructura, menaje alimentos etc.

22

Tabla 1. Comedores Con Personal Capacitados

N°	NOMBRE DEL COMEDOR	MUNICIPIO	CANTIDAD DE ASISTENCIA POR COMEDOR
1	Colegio Mixto San José	Buenaventura	7
2	Dios Proveerá	Buenaventura	1
3	El Esfuerzo 2	Buenaventura	3
4	Fe Y Esperanza	Buenaventura	2
5	Funda Getsemaní	Buenaventura	3
6	Gerardo Valencia Cano Puerto Merizalde	Buenaventura	1
7	Góticas De Amor	Buenaventura	5
8	La Gran Cosecha	Buenaventura	6
9	La Sagrada Familia	Buenaventura	1
10	Nuestra Sra. Del Carmen	Buenaventura	1
11	Olímpico	Buenaventura	1
12	Pan De Vida	Buenaventura	7
13	Regalo De Dios	Buenaventura	1
14	San Antonio	Buenaventura	8

15	San Buenaventura	Buenaventura	4
16	San José Obrero	Buenaventura	12
17	San Martin De Porres	Buenaventura	5
18	San Pedro Apóstol	Buenaventura	2
19	San Vicente De Paul	Buenaventura	7
20	Tan Solo Cree	Buenaventura	10
21	Transformando Mentes	Buenaventura	1
22	Hogar Del Mendigo	Buga	3
23	Mas Que Vencedores	Buga	4
24	Acción Católica	Cartago	3
25	Hogar Clarita El Buen Samaritano	Cartago	2
26	Hogar De Paso Santa María de la Salud	Cartago	1
27	Un Nuevo Comienzo	Guacarí	1

28	Unidos Para El Desarrollo Unir	La Union	1
29	Obra Social Santa Rosa De Lima Palmira	Palmira	6
30	Alimentando Sueños	Tuluá	4
31	María Jesús	Tuluá	2
32	Pan Del Cielo	Yotoco	1

Fuente: *cantidad de comedores Con conocimiento en BPM – Protocolo de Bioseguridad, Socialización de Minuta*

Cuadro 1. Asistencia a capacitación BPM, PSBA, Bioseguridad y minuta patrón.

ZONA	**FECHA**	**HORA**	**REGISTRÓ DE ASISTENCIA**
Pacífica	**13 junio 2024**	**1:30 – 3:20 pm**	**101**
Norte		**3:30 – 5:50 pm**	**8**
Centro y Sur	**18 junio 2024**	**2:30 – 4: 50pm**	**24**
Total			**133**

Fuente: *Resumen listado de asistencia de los días 13 y 18.06.2024*

3.1.3 Entregar recursos a los gestores sociales para el fortalecimiento de la preparación en caliente (gas o energía) en los comedores comunitarios.

Indicador de producto: comedores comunitarios a quienes se les entregó el apoyo financiero para el servicio del gas

Cantidad: 60

Proyección Junio-2024	Ejecución junio-2024	% cumplimiento del periodo
60	0	0%

.Esta actividad se encuentra en ejecución de acuerdo a al a matriz de planificación discrimiando los comedores que operan con gas domiciliario y el gas propano, de manera que al hacer tal discriminación se hará la dispersión del apoyo financiero a la cuenta del gestor comunitario principal.

Como avance en la ejecución de esta actividad se ha realizado la recolección de información de los siguientes datos:

- Cédula de ciudadanía del gestor principal
- Certificado bancario a nombre del gestor principal o quien haga sus veces[23]
- Cuenta de cobro
- Recibo de factura del Gas correspondiente

3.2 ADQUIRIR, PREPARAR Y SUMINISTRAR LA MINUTA NUTRICIONAL A LA POBLACIÓN BENEFICIARIA.

Producto: Raciones entregadas a los comedores comunitarios.

El porcentaje de avance de ejecución de la actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha

23 Si fuese necesario un representante para el gestor principal, se requerirá carta poder donde se autorice y especifique que el pago se realizará a la cuenta de un tercero.

Raciones entregadas	217.440	25%

Desarrollo de la actividad:

Los comedores comunitarios que se encuentran asociados al convenio que se desarrolla entre el SECRETARIADO DE PASTORAL SOCIAL DE LA DIÓCESIS DE PALMIRA y la SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN DEL VALLE DEL CAUCA, requirieron para su operación de una actividad que contempló la adquisición, preparación y suministro de la minuta nutricional a la población beneficiaria conforme al contenido de la minuta nutricional que hace parte integral del proceso de convocatoria pública.

Para dar cumplimiento a esta actividad, se llevaron a cabo acciones de planificación, formación y suministro de alimentos. Siendo el proveedor **"**Fundación Telar Estratégico" seleccionado para la entrega de las raciones de alimentos requeridas por el programa después de un proceso de estudio de mercado.

Rutas y cronograma de entrega:

Para llevar a cabo el proceso de entrega de las raciones a los comedores comunitarios, se elaboró un cronograma y definieron las rutas de entrega teniendo en cuenta el municipio de cada uno de los comedores[24], la cantidad de alimentos y raciones por comedor y el personal disponible para las entregas.

Teniendo esta información, el proveedor de alimentos aporta la ruta y datos de contacto de los conductores que entregarán los insumos alimentarios. Las entregas a los comedores se realizan cada 10 días hábiles, durante cuatro días realizando las entregas de los comedores vinculados de la siguiente manera:

24 Ver anexo 3.2.1. Ruta de entrega

Zona Pacífica el día uno (1) de entrega, zona Norte en el día dos (2) y tres (3)
Zona Centro y Sur día Cuatro (4) de entrega, a través de rutas en las cuales se abarcan todos los comedores vinculados al proyecto.

Como situación característica de la entrega en la zona pacífica, es que el recibo de alimentos por parte de comedores se realiza de manera unificada, teniendo como punto de encuentro la Fundación servicio juvenil Casa Bosconia.

El cronograma se planifica para 7 entregas previstas contractualmente, ver **Tabla *"cronograma de entrega de alimentos en comedores"*,** permitiendo además a los proveedores planificar las cantidades y tiempos de adquisición de alimentos necesarios para el despacho oportuno.

Para la entrega de insumos alimentarios se distribuyó cada municipio de la siguiente manera:

Tabla
Cronograma de entrega de alimentos en comedores.

ENTREGA	ZONA	FECHA
1	PACIFICO	3-jun
	NORTE -	4-jun
	NORTE	5-jun
	SUR - CENTRO	6-jun
2	PACIFICO	18-jun
	NORTE -	19-jun
	NORTE	20-jun
	SUR - CENTRO	21-jun
3	PACIFICO	3-jul
	NORTE -	4-jul

	NORTE	5-jul
	SUR - CENTRO	7-jul
4	PACIFICO	17-jul
	NORTE -	18-jul
	NORTE	19-jul
	SUR - CENTRO	22-jul
5	PACIFICO	31-jul
	NORTE -	1-ago
	NORTE	2-ago
	SUR - CENTRO	5-ago
6	PACIFICO	15-ago
	NORTE -	16-ago
	NORTE	20-ago
	SUR - CENTRO	21-ago
7	PACIFICO	30-ago
	NORTE -	2-sep
	NORTE	3-sep
	SUR - CENTRO	4-sep

Fuente: Elaboración propia de la subdirección logística.

3.2.1 Realizar la entrega de los alimentos en caliente a la población vulnerable en los 60 comedores comunitarios ubicados en los 19 municipios del Departamento del Valle.

Producto: Beneficiarios Atendidos

El porcentaje de avance de ejecución de la actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Raciones entregadas	217.440	25%

Desarrollo de la actividad:

Durante el mes de junio el proveedor “Fundación Telar Estratégico” suministró los alimentos correspondientes con la minuta patrón y los ciclos de menús establecidos, cumpliendo con las dos (2) primeras entregas de mercado programadas inicialmente para el presente periodo de ejecución del convenio. Así, en el presente periodo se logró el suministro de 217.400 raciones de las 864.000 raciones proyectadas para el convenio, significando una ejecución a la fecha del 25%.

La atención a la población beneficiaria se proyecta para ejecutarse los días de semana, de lunes a viernes (sin incluir días festivos), durante la vigencia del convenio, en los 60 comedores comunitarios de las 19 entidades territoriales priorizadas del Valle del Cauca.

La participación e inicio de ejecución de los comedores en el programa, dependió de la disponibilidad y aceptación de los comedores que habían participado del programa en la vigencia 2023, por lo que, para la primera entrega de alimentos, que tuvo lugar entre el 3 al 7 de junio de 2024, participaron del proceso 47 comedores comunitarios oficiales, aumentando la participación de los diferentes comedores para la segunda entrega de alimentos (18 al 21 de junio) llegando a 55 comedores. .(Ver anexo 3.2.2 Base de datos comedores comunitarios)[25].

En la **Tabla 6** que se presenta a continuación, se describen las fechas de distribución, cantidades de raciones distribuidas, al igual que se presenta el número de comedores oficiales que en el transcurso de este periodo ingresaron al convenio en cada una de las respectivas fechas de entregas, según se fue aprobando en los comités técnicos:

25 Ver anexo 3.2.2 Base de datos comedores comunitarios

Tabla 6
Distribución de alimentos primera y segunda Entrega

Fecha de distribución	Raciones entregadas	Oficial
3 - 7 de junio	97.950	46
18 - 21 de junio	119.490	55
Total	**217.440**	**101**

Fuente: Elaboración propia por parte del equipo técnico.

De cada entrega de alimentos se deja como evidencia un acta de entrega de alimentos[26] y evidencia fotográfica de dicha actividad.[27]

Novedades en la entrega:

Con el objetivo de dar respuesta a la solicitud de asignación de cupos de atención para personas priorizadas en los diferentes municipios en donde se ejecuta el programa por parte de la gobernación del valle, se amplia la cobertura en algunos comedores acorde con los datos de ubicación y proximidad con los comedores comunitarios.

Este ejercicio fue concertado previamente, dando a conocer la solicitud y permitiéndose aceptar o no aceptar la asignación adicional de cupos. Significando esto aumento en el ejercicio de preparación y entrega de dichas raciones adicionales por parte de cada gestor

26 Anexo 3.2.3 Registro de entrega de alimentos.

27 Anexo 3.2.4 Evidencia fotográfica entrega de alimentos

ZONA CENTRO: En los municipios de Andalucía, Bugalagrande y San Pedro, no se inicia la operación del programa al no contar con la disponibilidad de gestores sociales para la ejecución del programa en los municipios.

ZONA NORTE: Los comedores ÁGAPE INNOVA Y EMAÚS PADRE PIO, que venían en operación para la vigencia del programa comedores valle en el año 2023, presentaron solicitud de retiro para la vigencia 2024. Frente a esta situación el programa se vio en la necesidad de reasignar la entrega de dichas raciones.

El comedor Alcázares carta solicitud para pasar a comedor central de ALCÁZARES manteniendo un cupo de atención para 80 beneficiarios. tomando su lugar como comedor LA FUNDACIÓN EMPEZAR DE NUEVO, a partir de la entrega #2. [28]

Intercambios de alimentos:

Para la entrega de alimentos a los comedores comunitarios correspondiente al mes de junio, el proveedor Fundación Telar Estratégico" no realizó ninguna solicitud de intercambio en los alimentos, entregándose los componentes alimenticios en cantidades y tipo de alimentos según lo que corresponde a la lista de entrega.

Registros de asistencia:

Cada comedor comunitario perteneciente al convenio COMEDORES VALLE aportó un listado de beneficiarios por medio del cual se da constancia de la entrega de la ración en caliente con el porcentaje calórico definido en la minuta nutricional; las gestoras y los gestores de estos comedores comunitarios deben certificar al convenio la entrega de estos alimentos, en el formato dispuesto para tal fin. Se permite para el programa, si el beneficiario no pueda firmar como soporte del recibimiento de la ración alimentaria, puede hacerlo en reemplazo de este un testigo o puede aportar su huella. Anexo a este documento se envían los documentos recibidos por las(os) gestoras (es)[29] en lo que corresponde a la entrega de alimentos a beneficiarios en los 10 primeros días de atención del programa.

---

28 Anexo 3.2.5 Solicitudes de retiro e ingreso comedores

29 Anexo 3.2.6 Registros de entrega a beneficiarios

Es de destacar que para el caso del comedor principal casa del mendigo del municipio de Buga, considerando que la población atendida se trata de personas habitantes de calle y/o personas sin identificación, la atención es soportado por la firma de su gestor principal.

3.2.2 Elaborar y entregar la minuta alimentaria y los ciclos de menús a cada uno de los comedores comunitarios

Producto: Minuta y ciclos de menús

El porcentaje de avance de ejecución de la actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total, de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Minuta y ciclos de menús	1	100%

Desarrollo de la actividad:

Frente a la documentación requerida por el proyecto, desde el componente alimentario y nutricional, se desarrolla durante el periodo reportado en el presente informe, la documentación correspondiente a la minuta alimentaria, que es expuesta como parte integral de los estudios previos del presente convenio, siendo la MINUTA PATRÓN, el documento guía que define los gramajes y frecuencias de entrega según cada grupo de alimento que compone la ración tipo almuerzo.

En la misma se expone que el aporte nutricional a entregarse por el programa es del 35% de los requerimientos nutricionales diarios de calorías y macronutrientes para población mayor de 2 años. Se construye además para este convenio una LISTA DE INTERCAMBIOS, la cuál es un documento en la que se nombran los diferentes productos alimenticios por

subgrupos con los cuales al realizar la entrega de algún producto de los listados en reemplazo de otro, se puede mantener el aporte nutricional del menú.

Siendo el anterior, un instrumento que permite el aprovechamiento de alimentos disponibles en el mercado por encontrarse en cosecha y/o responder efectivamente ante escasez de productos programados, sin que se afecte el servicio, garantizando aporte nutricional y calidad de los mismos.

Los CICLO DE MENÚS, como su nombre lo indica señala que es de cumplimiento cíclico y en el se describen las preparaciones a entregarse según el día y semana. También expone las cantidades de alimento servido esperado por componente, a manera de guía. Cada menú cuenta con un ANALISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL, en el cual se analiza el aporte de calorías y macronutrientes aportados y se comparan con las recomendaciones diarias para la población beneficiaria.

Se cuenta con el documento LISTA DE MERCADO, en el cuál se consolidan las cantidades de alimentos a entregarse por un (1) beneficiario y para un cupo estandar de 100 usuarios basado en las cantidades necesarias para la atención según el análisis de contenido nutricional de cada menú.

Se suma al ejercicio de construcción de documentación referente a minuta alimentaria, una herramienta práctica para el manejo diario de los ciclos de menús, en la cual, dependiendo del cupo de atención, ciclos de menú y preparación se describen las cantidades a utilizar en unidad de medida que es de fácil manejo para la población. Dicha herramienta tiene el nombre de “Guía de gramajes por cupo” como parte integral de la documentación construida convirtiéndose en herramienta para la formación respecto minuta alimentaria para gestores-as sociales (ver anexo 3.2.1.1. Documentación minuta alimentaria)[30].

La documentación referente a ciclos de menús es entregada a cada comedor comunitario como parte de la documentación básica a mantenerse en el cada punto.

30 Anexo 3.2.1.1. Documentación minuta alimentaria

Socialización de la minuta patrón a las gestores-as de comedores comunitarios:

Con el objetivo de promover el buen uso de la minuta alimentaria, se adelantan jornadas de socialización de la minuta patrón y los ciclos de menús, actividad por medio de la cual se da a conocer a las gestoras/es la minuta patrón y la composición de los menús diarios a brindar a la población beneficiaria.

Esta actividad tiene como objetivo concientizar acerca de la importancia del cumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes o grupos alimentarios de los almuerzos diarios brindados a las personas en condición de vulnerabilidad, beneficiando de esta manera el mejoramiento de la nutrición, salud y seguridad alimentaria de dicha población. Se enfatiza en el uso correcto de la minuta de acuerdo con cada componente, los pesos neto y bruto esperados por alimento, estandarización de porciones de acuerdo con el uso de utensilios medidores.

Para el desarrollo de esta actividad se realizaron 3 reuniones virtuales dirigidas a la zona pacífico y zona norte, dándose lugar los días 13 y 18 de junio, así como también 2 reuniones presenciales en los municipios de Buga y Cartago.

Esta actividad tiene como medio de verificación la presentación de informe de socialización del manejo correcto de la minuta y ciclos de menú, buscando abarcar la totalidad de los comedores comunitarios, y que en cada comedor como mínimo se cuente con una gestora capacitada.

De esta actividad se generan soportes para su verificación, contando con listas de asistencia[31] y evidencia fotográfica[32].

---

31 Anexo 3.2.1.2 listas de asistencia capacitación minuta alimentaria

32Anexo 3.2.1.3 evidencia fotográfica capacitación minuta alimentaria

3.2.3 Realizar visitas de seguimiento y acompañamiento sobre el uso de la minuta nutricional en los comedores comunitarios

El porcentaje de avance de ejecución de la actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total, de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Seguimiento y acompañamiento in situ	**8**	**13%**

Desde el ejercicio del componente nutricional el programa COMEDORES COMUNITARIOS VALLE, se pretende brindar raciones diarias con calidad nutricional óptima en cumplimiento de la minuta patrón dispuesta para el mismo.

Para esto es necesario que cada plato servido cumpla con las condiciones esperadas tanto en gramaje como entrega plena de componentes de minuta patrón. Con el fin de evaluar las condiciones de calidad respecto cumplimiento del componente nutricional se incluye en el formato de seguimiento alimentario, saneamiento ambiental y PGIRS, identificado con el código SEPAS-CV-03 el apartado #5, en el cual se evalúa el componente nutricional.

Para esto se contemplan 7 aspectos a evaluar, tanto en el seguimiento de cumplimiento de ciclos de menús, calidad sensorial, técnicas de preparación y alistamientos de alimentos que favorecen la conservación de nutrientes (Ver figura).

Figura . Evaluación componente nutricional

5 COMPONENTE NUTRICIONAL				
5.1 SEGUIMIENTO CICLO DE MENÚ				
5.1.1 ¿El ciclo de menús se encuentra en un sitio visible del comedor?	**SI**	NO	C.P	
5.2. ¿Se encuentran preparando el menú establecido en el ciclo?	**SI**	NO	C.P	
5.3. ¿La preparación de los alimentos se ajusta a la minuta patrón, cumpliendo con el total de sus componentes.	**SI**	NO	C.P	
5.4. ¿El menú evaluado cumple con adecuadas carácteristicas sensoriales (olor, color y sabor)?	**SI**	NO	C.P	
5.2 SEGUIMIENTO A CONSERVACION Y PRE-ALISTAMIENTO DE LOS ALIMENTOS				
5.2.1 ¿Las técnicas de cocción y conservación de los alimentos preparados favorecen la disponibilidad y aprovechamiento de los nutrientes?	**SI**	NO	C.P	
5.2.2. ¿las hortalizas y verduras que se consumen crudas son sometidas a proceso de limpieza y desinfección?	**SI**	NO	C.P	
5.2.3 ¿se realiza una descongelación gradual de los productos cárnicos (pollo,res,cerdo)?	**SI**	NO	C.P	

Fuente: Propia

Para el mes de junio se adelantan 8 visitas por parte del equipo técnico en los municipios de Palmira, el Dovio, Cartago, Alcalá y Bolívar, alcanzando una ejecución del 13% de la actividad. En dichas visitas se identificó el cumplimiento pleno de condiciones evaluadas además que permitieron hacer un acompañamiento en el sitio durante el proceso de preparación y atención a los beneficiarios.

Tabla. Comedores comunitarios visitados

TIPO DE COMEDOR	NOMBRE DEL COMEDOR	MUNICIPIO	FECHA DE VISITA	CALIFICACIÓN
Oficial	Construyendo futuro	Dovio	12 jun	Cumple
Oficial	Hogar de paso papa francisco	Palmira	14 jun	Cumple
Oficial	Alcázares	Cartago	28 jun	Cumple

Oficial	Fraternidad sin fronteras	Cartago	17 jun	Cumple
Oficial	Hogar de los abuelos de la divina misericordia	Alcalá	17 jun	Cumple
Oficial	Juan XXIII	Cartago	19 jun	Cumple
Oficial	Divino Eccehomo	Bolívar	11 jun	Cumple

Fuente: propia

Las actas de seguimiento alimentario, saneamiento ambiental y PGIRS y evidencia fotográfica de la actividad ver anexo 3.2.2.1[33] y anexo 3.2.2.2[34].

3.2.4 Capacitar a los gestores sociales en temas de bioseguridad.

Producto: gestores Sociales capacitadas en Bioseguridad

El porcentaje de avance de ejecución de la actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total, de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Gestores sociales Capacitados(240)	133	55%

Desarrollo de la actividad:

Para dar cumplimiento a esta subactividad, desde el Secretariado de la Pastoral Social Diocesis de Palmira, en adelante SEPAS-DIPAL, se adelantaron las siguientes actividades o medidas de bioseguridad, acogiendo la resolución No. 0329 del 2023 “Por medio de la

33 Anexo 3.2.2.1 Registros de seguimiento alimentario

34 Anexo 3.2.2.2 Evidencia fotográfica

cual se adopta el protocolo de prevención, promoción y conservación de la salud con ocasión de las infecciones respiratorias incluida la originada por COVID-19 en el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación", y a la resolución No. 555 del 2023 "Por medio de la cual se establece el uso obligatorio del tapabocas y se mantienen las medidas de autocuidado", como parte de la estrategia de funcionamiento de los comedores comunitarios.

Esta actividad se realizó conjuntamente con las de Buenas Prácticas de Manufactura B.P.M; cumpliendo con el cronograma de capacitación. Dentro de la capacitación se abordaron las siguientes temáticas:

- ✓ Generalidades de las buenas prácticas de manufactura
- ✓ Programas prerrequisitos del plan de saneamiento
- ✓ **Protocolo de bioseguridad**
- ✓ Minuta patrón, tamaño de servido de alimentos

La capacitación[35] se desarrolla utilizando medios virtuales, mediante la plataforma GOOGLE MEET, en tres jornadas: 1. capacitación zona Pacífica 2. Capacitación zona Norte y 3. Capacitación zona centro y sur; facilitando la participación de los gestores sociales de los comedores comunitarios convocados. Esta estrategia también permite que haya flexibilidad en los horarios, a fin de que los gestores Sociales puedan participar. Como metodología para favorecer la participación se realizaron preguntas sobre la calidad de los alimentos recibidos, la aceptación por los beneficiarios y se solicita el diligenciamiento del listado de asistencia o participación de forma virtual mediante aplicación teams.microsoft socializado durante la capacitación el link[36] de registro.

35 Las evidencias de esta actividad se pueden observar en los anexos de la actividad 3.2.1, anexos 3.2.1.1; 3.2.1.2; 3.2.1.4; 3.2.1.5; 3.2.1.6.

36 Ver link de registro. https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdzvHndAEOsHxoI3Oz_4JBgAZtICrtQvdk21fOXJjBeuFFoxg/viewform?usp=sf_link

3.2.5. Realizar visitas de seguimiento y acompañamiento a fin de verificar las buenas prácticas de manufactura, protocolo de bioseguridad y las condiciones sanitarias y ambientales de los comedores comunitarios.

Producto: Comedores comunitarios cumplen las condiciones básicas sanitarias y ambientales.

El porcentaje de avance de ejecución de la actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total, de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Comedores comunitarios cumplen las condiciones básicas sanitarias y ambientales. (60)	7	12%

Desarrollo de la actividad:

Para realizar la verificación y seguimiento a los Puntos Comunitarios de Asistencia Alimentaria en la implementación y aplicación del Plan de Saneamiento Básico y Protocolo de Bioseguridad para la manipulación de alimentos, se realizan intervenciones territoriales de inspección aplicando el formato de registro de visita de seguimiento alimentario evaluando las condiciones mínimas requeridas para el funcionamiento del Comedor Comunitario en aspectos relacionados con el cumplimiento de los programas prerrequisitos, personal manipulador, almacenamiento de materia prima e insumos, operaciones de fabricación, protocolo de bioseguridad, seguridad y registro de beneficiarios. Además, teniendo en cuenta lo evaluado

anteriormente se determina si es necesario levantar plan de mejora para que el Punto Comunitario de Asistencia Alimentaria que cumpla en su totalidad, proponiendo fechas tentativas de ejecución por parte de los gestores.

Durante el mes de junio, se generó, de la actividad de seguimiento, la asignación de porcentaje de cumplimiento para cada Comedor Comunitario, permitiendo calificar según rangos de valoración, así:

En las visitas se observaron aspectos relacionados con:

1. Área alimentaria

1.2 Personal manipulador de alimentos

2. componente de saneamiento básico ambiental

2.1 Limpieza y desinfección

2.2 Control de plagas

2.3 Manejo de residuos sólidos e implementos del PGIRS

2.4 Abastecimiento de agua potable

3. Componente de seguridad

3.1 protocolo de bioseguridad

3.2 Seguridad

4. Verificación de beneficiarios

5. componente nutricional

5.1 seguimiento ciclos de Menús

5.2 Seguimiento a conservación y pre -alistamiento de los alimentos

Como producto de esta actividad, se obtuvo una serie de datos que permitieron caracterizar las condiciones higiénico-sanitarias de cada uno de los comedores comunitarios visitados.

Estas visitas, brindan la posibilidad de emitir un concepto general en términos higiénico sanitarios de cada uno de los comedores, tomando como referencia lo indicado en el Manual de Inspección, Vigilancia y Control sanitario de alimentos y

bebidas basada en riesgo para las entidades territoriales de salud – Versión1.0 del 2015, aplicando los siguientes rangos de valoración:

- 90% - 100% Cumple, esto quiere decir que el comedor se ajusta a la mayoría de requisitos higiénico-sanitarios.
- 79% - 89% Cumple Parcialmente, esto quiere decir que el comedor no está cumpliendo con algunos de los aspectos verificados, pero estos incumplimientos no afecten directamente la inocuidad de los alimentos
- 1% - 69% No Cumple, Lo que quiere decir que el comedor no cumple con los requisitos higiénico-sanitarios y está poniendo en riesgo la salud de los beneficiarios.

La siguiente tabla relaciona los comedores que fueron visitados durante el presente periodo de ejecución del convenio.

Tabla 2.Listado de visitas de verificación de BPM y Plan de Saneamiento Básico Ambiental

SEGUIMIENTO ALIMENTARIO, SANEAMIENTO AMBIENTAL Y PGIRS					
N°	**MUNICIPIO**	**FECHA**	**NOMBRE DEL COMEDOR**	**PUNTAJE**	**CONCEPTO**
1	Ricaurte	11-jun-24	Divino Ecce Homo	95%	CUMPLE
2	Dovio	12-jun-24	Construyendo El Futuro	100%	CUMPLE
3	Palmira	14-jun-24	Hogar De Paso Papa Francisco	100%	CUMPLE
4	Cartago	17-jun-24	Fraternidad Sin Fronteras	95%	CUMPLE
5	Cartago	17-jun-24	Parroquia De Loa Abuelos Divina Misericordia	95%	CUMPLE
6	Cartago	19-jun-24	Juan XXIII	100%	CUMPLE
7	Cartago	28-jun-24	Alcázares	75%	CUMPLE PARCIALMENTE

Fuente: Elaboración propia área de Saneamiento Básico Ambiental y Biosegurida

Tabla 3. Diagnóstico de Infraestructura - Ingreso de Comedores Comunitarios

N°	CIUDAD	FECHA	COMEDOR
1	Tuluá	17 junio 2024	María Jesús
2	Tuluá	28 junio 2024	100% Corazones
3	Tuluá	17 junio 2024	Alimentando un Sueño
4	Cartago	21 junio 2024	Juan Martin de Porres

Tabla 4.Actas de visitas de verificación de BPM comedores valle

N°	CIUDAD	FECHA	COMEDOR	PLAN DE MEJORA
1	Palmira	11 junio 2024	Santa Teresita - Rescate Juvenil	
2	Buga	25 junio 2024	Mas que vencedores	
3	buga	24 junio 2024	Hogar del mendigo	
4	Cartago	25 junio 2024	Fraternidad sin frontera	X
5	Cartago	25 junio 2024	Empezando de Nuevo	X
6	Cartago	25 junio 2024	Hogar de Clarita el buen Samaritano	X
7	Cartago	25 junio 2024	Caseta Comunal los Alcázares	X

Fuente: Elaboración propia área de Actas de Visitas

De los 60 Puntos Comunitarios de Asistencia Alimentaria visitados, se puede concluir que el 70% cumple con los requisitos mínimos higiénico-sanitarios ideales establecidos para ofrecer alimentos con características de calidad e inocuidad a los beneficiarios y el 30% cumple parcialmente, lo quiere decir que, presentan aspectos por mejorar pero que no ponen en riesgo la inocuidad de los alimentos y la salud de

los beneficiarios, generando recomendaciones principalmente en barreras físicas para el control integral de plagas, almacenamiento de materia prima e insumos y registro en formato de plan de saneamiento básico de la actividades realizar garantizando la limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de Agua.

Se realizó visitas a siete (7) comedores comunitarios evaluando parámetros alimentarios, sanitarios y ambientales y Pgirs[37] (lista de chequeo), como cuatro (4) visitas para el ingresos al proyecto de comedores Valle donde se implementó el formato de Diagnóstico de Infraestructura[38] de los cuales tres (3) comedore dar inicio en la segunda entrega de víveres y un (1 comedor para inicio en la tercera entrega de alimentos, como también se realiza la asistencia técnica a cinco (5) comedores donde se implementó acta de visita [39] logrando fortalecer el acompañamiento a los gestores para que logren interiorizar la importancia de unas Buenas Prácticas de Manipulación en toda la cadena del proceso.

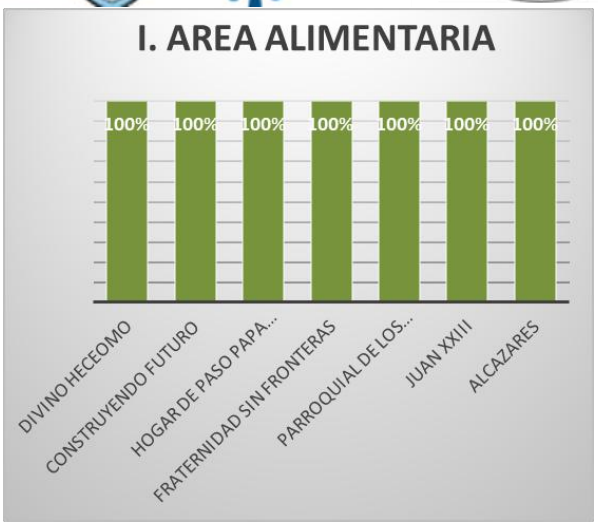
Las siguientes ilustraciones muestran el análisis de los resultados obtenidos en la aplicación del Formato verificación y seguimiento comedores v:

Ilustración 1. Verificación si los Alimentos cumplen con las características de calidad e inocuidad para el consumo humano

37 Anexo:3.2.5.1. Formato verificación y seguimiento comedores v

38 Anexo: 3.2.5.2. Diagnostico de Infraestructura

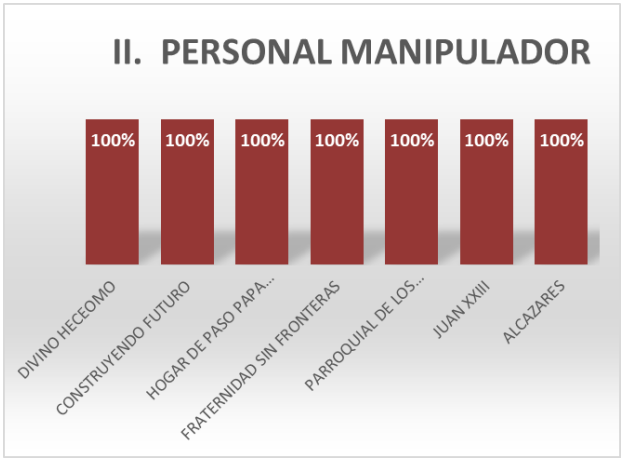
39 Anexo 3.2.5.3 Actas de Visita.



Fuente: Elaboración propia área de Saneamiento Básico Ambiental y Bioseguridad

El 100% de los comedores visitados cumple con la verificación Área Alimentaria, en estos comedores aplican las medidas de control en la calidad así garantizando la inocuidad de los alimentos servidos logrando el aprovechamiento de aportar el 35% de la recomendación de Energías y Nutrientes que se requiere para el día los beneficiarios

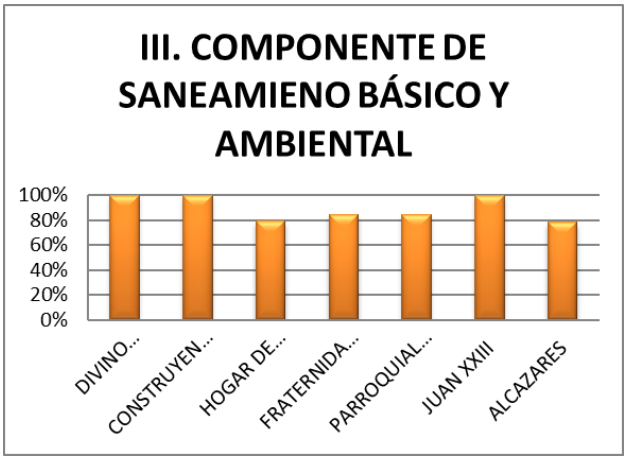
Ilustración 2. Verificación del Personal Manipulador Cumplimiento de las BPM



Fuente: Elaboración propia área de Saneamiento Básico Ambiental y Bioseguridad

El 100% de los comedores visitados cumple con la verificación del cumplimiento de dotación por parte del personal de alimentos, promoviendo una cultura de higiene y prevención para garantizar alimentos libres de todo riesgo.

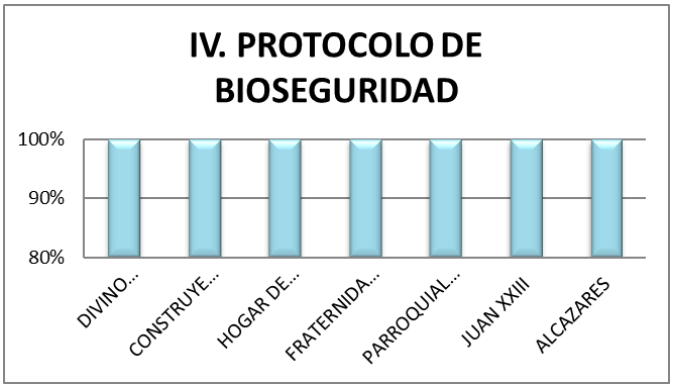
Ilustración 3. verificación de cumplimiento prerrequisitos del Plan de Saneamiento Básico



Fuente: Elaboración propia área de Saneamiento Básico Ambiental y Bioseguridad

El 43% de los comedores visitados cumple con la verificación Componente de Saneamiento Ambiental, el 57% restante se acompañará y guiará para la mejora del adecuado diligenciamiento de los formatos de registro de actividad de limpieza y desinfección, separación d ellos residuos sólidos, verificación de no ingreso de roedores.

Ilustración 4. verificación de Cumplimento de usos de dotación del personal, el constante lavado de Mano, Existencia de extintor con carga vigente

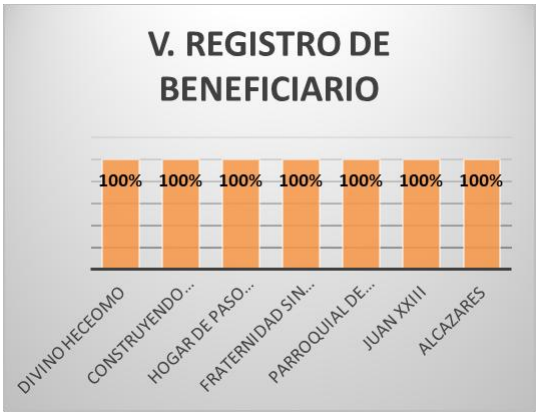


Fuente: Elaboración propia área de Saneamiento Básico Ambiental y Bioseguridad

El 100% de los comedores visitados cumple con la implementación de protocolo de bioseguridad; realizando la desinfección constante de las área, alimentos,

utensilios, menaje y equipo, promoviendo el lavado de las manos y cumpliendo con el uso de dotación de tapabocas, gorro y delantal

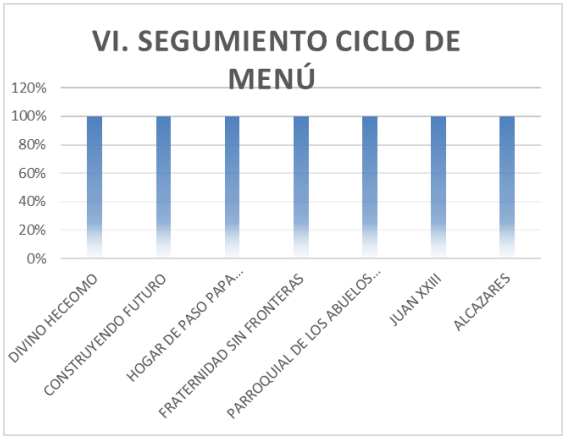
Ilustración 5. Verificación de Asistencia de beneficiarios y el registró de entrega de alimentos.



Fuente: Elaboración propia área de Saneamiento Básico Ambiental y Bioseguridad

El 100% de los comedores visitados cumple con la verificación registro de beneficiarios; los gestores llevan control de adecuado diligenciamiento de registro de beneficiario de acuerdo al cupo asignado y las entregas de los alimentos in situ.

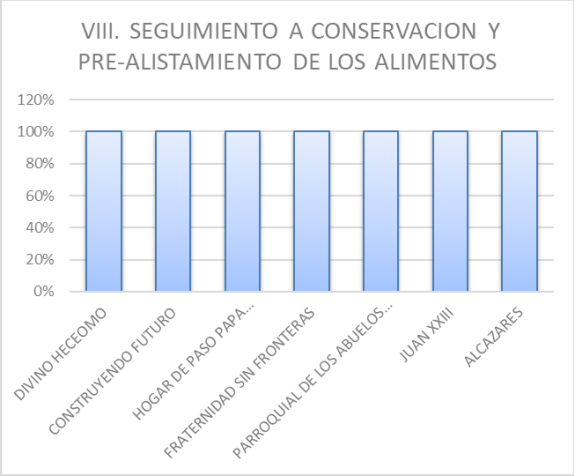
Ilustración 6. Verificación de Cumplimiento de Menú Entregado In Situ



Fuente: Elaboración propia área de Saneamiento Básico Ambiental y Bioseguridad

El 100% de los comedores visitados cumple en la verificación en el Menús, el cual la preparación de los alimentos se ajusta a la minuta patrón, cumpliendo con el total de sus componentes en el servido y/o entrega de alimentos in situ.

Ilustración 7. Verificación de Pre Alistamiento de Alimento para garantizar la vida útil y cumplimiento de menús



Fuente: Elaboración propia área de Saneamiento Básico Ambiental y Bioseguridad

El 100% de los comedores visitados cumple con el seguimiento a conservación y pre - alistamiento de los alimentos, es decir que, en estos comedores aplican las medidas de mejorar la calidad de los alimentos ofrecidos. Esto incluye la preservación de los nutrientes y la garantizar las características de los alimentos para el cumplimiento de menús

Al analizar detalladamente el cumplimiento de cada componente, en cuanto a las condiciones relacionadas con las BPM - Plan de Saneamiento Básico del 43% de los comedores visitados tiene un rango de cumplimiento del 90 al 100%, frente al 57% que tiene un rango de cumplimiento Parcial del 79 al 89%.

Por lo anterior, fue necesario dar algunas recomendaciones a las gestoras y gestores con el ánimo de promover la mejora continua y la motivación de servir de la mejor manera posible a sus comunidades.

Frente a los comedores que presentaron dificultades puntuales, que pueden representar un riesgo alto de contaminación de los alimentos y por ende afectar la salud de los beneficiarios se plantearon, junto a las gestora o gestores, algunas acciones de mejora con el fin de corregir estos aspectos negativos evidenciados en la visita. Debido a deficiencias en el almacenamiento, infraestructura y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, se hizo levantamiento de Plan de Mejora a los comedores Hogar Clarita El Buen Samaritano del municipio de Cartago.

Subactividad 3.3. Adquirir y entregar elementos de dotación al personal de cocina.

Indicador de Producto: *Gestores Sociales con dotación*

Cantidad: 240

Proyección Junio-2024	Ejecución junio-2024	% cumplimiento del periodo
240	**240**	100%

De SEPA DIPAL da cumplimiento parcial a estas subactividades de la entrega al personal de cocina la dotación de cofia, delantal, requisitos planteados en la Resolución 2674 de 2013. Así mismo como la entrega de tapabocas desechables cumpliendo con el Protocolo de Bioseguridad que obedece a la Resolución 555 de 2023, requerimiento fundamental para proteger la salud del personal y cumplir con las normativas vigentes. Esta dotación contribuye a mejorar la calidad del servicio, fomentar al cumplimiento y asegurar un entorno de trabajo seguro como de los

beneficiarios. Cada elemento tiene un propósito fundamental; Las cofias y tapabocas ayudan a prevenir la contaminación de los alimentos con cabello y gotas de saliva, reduciendo el riesgo de transmisión de enfermedades respiratorias, en los delantales protegen la ropa del personal y eviten la contaminación cruzada.

La metodología realizada para la entrega de dotación fue crear y unificar en la remisión[40] de entrega de elementos de bioseguridad - tapabocas desechables, implementos de aseo, bolsas plásticas y dotación - cofia y delantal de material resistente e impermeable, Si bien en la matriz de planificación se contempla entregar a los gestores sociales 19.200 unidades de tapabocas desechables , 240 delantales y 240 cofias a los 60 comedores oficiales del proyecto comedores Valle calculado con 4 delantales y 4 cofias y 320 tapabocas desechables por comedor oficial, se ha realizado cumplimiento del 100% ya que en el distrito del puerto de Buenaventura y Cartago se entregaron 152 delantales, 152 cofias y 12.900 tapabocas entregando; es decir el 100% de las gestoras Sociales de Buenaventura - Zona Pacífico y zona Norte; para asegurar la trazabilidad de las entregas, se tomó un registro fotográfico[41] de cada entrega realizada a los comedores oficiales.

Uno de los principales desafíos enfrentados ha sido el incumplimiento por parte del proveedor en la entrega de los tapabocas desechables. Debido a este problema, aún no se ha completado la entrega a 22 comedores comunitarios de diferentes municipios.

Dado que para el mes de julio se completen la totalidad de la entrega de los implementos y suministros faltantes. Se continuará trabajando estrechamente con el proveedor para asegurar que se cumplan los plazos y se realicen las entregas pendientes y se continuará monitoreando el progreso y tomando las medidas necesarias para asegurar la finalización exitosa de las entregas.

---

40 Anexo:3.3.1. reemisiones entrega de dotación e implementos de bioseguridad.

41 Anexo 3.3.2. Registro fotográfico donde se entrega pendones, productos químicos para el aseo, bolsas plásticas y dotación a los gestores de los comedores comunitarios valle.

3.5. Realizar el apoyo logístico y coordinación de entrega de alimentos.

Producto: Productos cumplen con las condiciones requeridas.

Para dar cumplimiento a esta actividad la PASTORAL SOCIAL DE PALMIRA y la SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL Y PARTICIPACIÓN DEL VALLE DEL CAUCA han estructurado un equipo de trabajo central y un equipo de trabajo territorial con los cuales se debe garantizar la ejecución y control del desarrollo del convenio, dentro de este equipo de trabajo se delegan las funciones administrativas y de campo para que aunando esfuerzos, se logre cumplir a cabalidad con el buen funcionamiento de los 60 comedores comunitarios vinculados al convenio COMEDORES VALLE. La suma de todas las actividades y gestiones realizadas y descritas en este informe, reflejan el cumplimiento y el avance de la ejecución de este proyecto, el cual, para este corte corresponde con el 20% del total del convenio.

3.5.1 Realizar el proceso de convocatoria, selección y contratación del personal participante en el proyecto.

Para alcanzar este objetivo, la Pastoral Social Palmira se apoya en una base de datos interna de contratistas que cuenten con el perfil requerido para cada uno de los cargos especificados en el convenio. Una vez identificado el personal necesario, se procede a solicitar de manera masiva por correo electrónico los documentos necesarios para el proceso de contratación de manera organizada y teniendo como referencia un formato check list que le permita a la organización revisar fácilmente su contenido. Estos documentos son requeridos tanto en formato digital como físico al contratista. Una vez que todos los documentos están completos, se entregan al departamento jurídico del proyecto para la elaboración y firma de los contratos. Este proceso de firma se realiza a mano alzada y se solicita sean enviados una vez diligenciado vía digital, al correo jurídico del Secretariado de Pastoral Social de la Diócesis de Palmira. En la Tabla 15 se detalla el personal que ha sido contratado para llevar a cabo la ejecución del convenio.

DISTRIBUCION	AREA	NOMBRE	VALOR
EQUIPO CENTRAL	COORDINADOR	OSCAR JULIAN SANCHEZ	$ 6.050.000
	ABOGADO	DANIELA AGUDELO ROJAS	$ 4.500.000
	NUTRICIONISTA	ANA MARIA LOPEZ GUEVARA	$ 4.500.000
	CONTADOR	MARTHA CECILIA JIMENEZ VASQUEZ	$ 4.180.000
	TECNOLOGO ADMINISTRATIVO	GLORIA MERCEDES CUENÚ	$ 2.200.000
	TECNOLOGO ADMINISTRATIVO	LINA MARCELA GALEANO	$ 2.200.000
PROFESIONALES	PROF. EXPERIENCIA EN LOGISTICA	ANDRES ALBORNOZ	$ 2.250.000
		SANTIAGO CHARRIA	$ 2.250.000
	PROF. INGENIERO DE ALIMENTOS	ANA MARIA CONTRERAS ARCE	$ 4.500.000
	PROF. TRABAJADORA SOCIAL	JHON ANDERSON CARABALI	$ 4.500.000
	PROFESIONAL	HARBEY SAIN GONZALEZ	$ 4.500.000
	PROFESIONAL	FLORA OLIVA CORTES	$ 4.500.000
	PROFESIONAL	MARCEL CONGOLINO	$ 4.500.000
	PROFESIONAL	RAMON ARTURO VALDERRAMA	$ 4.500.000
TECNOLOGOS	TECNOLOGO	MARTHA ISABEL CAICEDO	$ 2.200.000
	TECNOLOGO	JUAN CAMILO ULCHUR VALENCIA	$ 2.200.000
	TECNOLOGO	JASMEL ANTONIO RODRIGUEZ PERLAZA	$ 2.200.000
	TECNOLOGO	HARINSON HERRERA DIAZ	$ 2.200.000
	TECNOLOGO	DAVID ALEJANDRO ROA	$ 2.200.000
	TECNOLOGO	KHATERINE VILLA	$ 2.200.000
	TECNOLOGO	ALEXANDER MERA GONZALEZ	$ 2.200.000
	TECNOLOGO	BRANDON VIDAL PINO	$ 2.200.000
	TECNOLOGO	GUIDO OLAMN AVILA SAAVEDRA	$ 2.200.000

	TECNOLOGO	MARIBEL NARVAEZ	$ 2.200.000
	TECNOLOGO	CARLOS JULIO MERA	$ 2.200.000
ASISTENCIALES			
	ASISTENCIALES	ADRIAN PORTOCARRERO	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	DIEGO ARMANDO CUNDUMI	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	JULIA CRISTINA GARCES	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	ALVARO JAVIER ARROYO	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	HARRISON HURTADO RIVERA	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	KEVIN VANEGAS	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	ARLES ARCILA VELEZ	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	JENNY LOURDES MARTINEZ	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	LUCERO IPUZ	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	DIANA PATRICIA MALLUNGO	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	CARLOS ALBERTO CAMPO ABADIA	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	JHON MICHAEL ZULETA GOMEZ	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	JULIAN FERNANDO RAMIREZ CASTAÑO	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	CRISTIAN DAVID RENGIFO	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	DANIEL ESTEBAN PATIÑO	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	DANILO URIBE TELLO	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	XIOMARA VALENCIA RIASCOS	$ 1.800.000
	ASISTENCIALES	ANDRES FELIPE MONTOYA HOLGUIN	$ 1.800.000

Es importante aclarar que, se modificó parte del personal presentado en la propuesta inicial, en algunos casos por decisión de los mismos contratistas, en

otros por cuestiones de índole laboral; estos contratistas fueron reemplazados por otros que tuviesen el perfil mínimo requerido por el convenio [42] con previa autorización de la supervisión.

Unidad de medida	Total, de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Documentos contractuales 45	43	97.72%

3.6.1. Realizar capacitaciones en manejo de residuos sólidos a gestores sociales de los comedores comunitarios.

Producto: Gestores Sociales capacitados en manejo de residuos sólidos

El porcentaje de avance de ejecución de la actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total, de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Gestores Sociales capacitados en manejo de residuos sólidos. (240)	116	48%

Para dar cumplimiento a esta subactividad, desde la SEPAS DIPAL, se adelantaron las siguientes actividades en el marco de la Resolución 2674, se establece que cada organización debe contar con un programa de capacitación anual de al menos 10 horas de intensidad, Por lo anterior, es importante el acompañamiento desde el componente de Saneamiento Básico Ambiental en la gestión integral de residuos

[42] Anexo 29 Actas de seguimiento

sólidos -PGIR, donde el proyecto Comedores Valle también es amigable con el medio ambiente se realiza una gestión adecuada de los residuos sólidos como un impacto directo en la conservación del medio ambiente. La separación y disposición correcta de los residuos permiten el reciclaje y la reducción de la cantidad de basura que llega a los vertederos. Esto no solo disminuye la contaminación del suelo y del agua, sino que también ayuda a conservar los recursos naturales. Las capacitaciones en manejo de residuos enseñan a los gestores sociales a implementar prácticas sostenibles, como la separación de orgánicos e inorgánicos y el compostaje de residuos orgánicos, contribuyendo a un entorno más limpio y saludable.

Para dictar y acompañar a los comedores comunitarios se tiene contratado por el equipo del proyecto a; ingeniera de alimentos, Ana María Contreras Arce para brindar dicha formación según la normatividad colombiana vigente dando cumplimiento al Plan de capacitaciones y su cronograma Actividad 2.; Dentro de la capacitación se abordaron las siguientes temáticas:

2. **Plan de saneamiento Básico Ambiental y Plan gestión integral de residuos sólidos** PGIRS - Formatos técnicos de control

- Contaminación de los alimentos
- Microbiología de los Alimentos,
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos E.T.A.S.

ZONA	FECHA	HORA	CANTIDAD DE PARTICIPANTES
Centro	24 junio	3:00 pm – 5:00 pm	10
Norte	25 junio	2:30 pm – 5:00 pm	18
Pacífica	27 junio	2:00 pm – 430pm	88
Total			116

La capacitación[43] se realizó de forma presencial en cada Zona: 1. capacitación zona Pacífica 2. Capacitación zona centro y 3. Capacitación zona Norte; con el objetivo de facilitar la participación y asistencia ya que es una excelente oportunidad para interactuar directamente con los participantes, resolver dudas en tiempo real y fomentar la participación activa, como ayudadas didáctica se realiza presentación en su proyección, también se lleva un juegos interactivos, de ubicar residuos de acuerdo de color de bolsa, y manejo de la dosificación para garantizar la desinfección de utensilios; facilitando así el aprendizaje de las gestoras sociales. Se realiza el diligenciamiento de registro de asistencia[44] como también el registro fotográfico[45]; en el mes de julio se llevará capacitación con la zona Sur que se encuentra pendiente, como también no asistencia de las gestoras que se citaron de forma presencial, por tal razón a esto y a los comedores faltantes de los demás municipios, en el mes de Julio se procurará que todos y cada uno de los gestores sociales vinculados al proceso estén capacitados. Para esto se buscarán otras metodologías de formación como puede ser capacitaciones en visitas por comedor comunitario.

3.6.2 Realizar desplazamiento del personal a fin de brindar las capacitaciones

El desarrollo de tal actividad se encuentra soportada en el informe financiero donde se evidencia la movilidad del personal del proyecto para asistir el cumplimiento de actividades y realizar capacitaciones.

3.6.3 Adquirir bolsas plásticas para el manejo de los residuos sólidos en los comedores comunitarios.

Producto: Comedores cuentan con puntos para la separación en la fuente.

---

43 Anexo: 3.2.1.3. Presentación Power Point. Esta presentación contiene información correspondiente a los temas tratados que sirvieron como guía y orientación para el capacitador.

44 Anexo: 3.6.1. Registro de asistencia – capacitación de PSBA - PGIRS - formatos técnicos de control, microbiología y ETAS

45 Anexo: 3.6.2. Registro fotográfico capacitación de PSBA - PGIRS - formatos técnicos de control, microbiología y ETAS

El porcentaje de avance de ejecución de la actividad a la fecha es:

Unidad de medida	Total, de actividades ejecutadas a la fecha	Porcentaje de ejecución a la fecha
Comedores cuentan con puntos para la separación en la fuente.(14.400)	14.160	100%

Desarrollo de la Actividad:

Para dar cumplimiento a esta subactividad, desde la SEPAS DIPAL, se adelantaron las siguientes actividades en el marco de la Resolución 2674, con la elaboración del Plan de Saneamiento Básico Ambiental1, se ha desarrollado un plan detallado que contempla las estrategias y acciones necesarias para el manejo adecuado de los residuos sólidos, en concordancia con las disposiciones de la Resolución 2184, dando cumplimiento con la entrega de las bolsas plásticas requeridas para la separación adecuada de los residuos, siguiendo el esquema de colores establecido (verde, blanco y negro) para facilitar la clasificación en origen. La separación de residuos en orgánicos (verde), reciclables (blanco) y residuos no aprovechables (negro) permitiendo un manejo más eficiente y sostenible de los desechos, reduciendo el impacto ambiental y promoviendo el reciclaje. Esta práctica contribuye a la implementación de las políticas de gestión integral de residuos sólidos, fomentando una cultura de responsabilidad ambiental y contribuyendo al desarrollo sostenible.

La metodología realizada para la entrega de dotación fue crear y unificar en la remisión[46] de entrega de elementos de bioseguridad - tapabocas desechables, implementos de aseo, bolsas plásticas por colores y dotación de los gestores sociales, Si bien en la matriz de planificación se contempla entregar a los Comedores sociales, 10 unidades de bolsas de cada color (verde, blanco y negro)

46 Anexo:3.3.1. reemisiones entrega de dotación e implementos de bioseguridad.

cada en cada entrega de alimentos es decir cada 10 días; en la remisiones entregadas en buenaventura se entrega 80 bolsas de cada color; 80 unidades bolsas blancas, 80 unidades bolsas verdes y 80 unidades bolsas negras 240 en total en bolsas.

De la misma forma se puede ver que la matriz de planificación aprobada por la gobernación ha sufrido variaciones en la entrega de bolsas de diferentes colores debido a la ejecución del proyecto. Este informe detalla las discrepancias en la cantidad de bolsas entregadas, los ajustes necesarios para corregir dichas variaciones y las implicaciones de estos cambios en el proyecto de distribución de bolsas en los comedores oficiales del municipio de Buenaventura; la planificación inicial estipulaba la entrega de 30 unidades bolsas en los tres colores para cada 10 días a los comedores oficiales. Sin embargo, la ejecución del proyecto resultó en la entrega de 240 bolsas a cada uno de los 38 comedores, sumando un total de 9128 unidades en el municipio de Buenaventura. Esta diferencia en la entrega se ha realizado sin previa autorización, lo que ha causado desajustes en la logística del proyecto.

Para evitar continuar con cambios no autorizados y garantizar la disponibilidad adecuada de las bolsas plásticas, se han realizado correcciones en otras las zonas sur, y centro. Ahora, las entregas se efectúan cada 10 días según lo planeado, para prevenir el mal uso o derroche de las bolsas.

También es necesario informar que el programa original estaba diseñado para un periodo de 80 días. No obstante, debido a retrasos en la contratación, el periodo de atención se ha reducido a 67 días. En consecuencia, la entrega de bolsas se debe haber ajustado a 67 bolsas por color, pero hasta el momento se han garantizado la entrega de 80 bolsas por color resultando en un total de 9120 unidades entregadas zona pacífica y Zona Norte .

Anexo:3.3.1. Reemisiones entrega de dotación e implementos de bioseguridad.

Atentamente,



_____

Pbro. Arturo Arrieta Aguas.

Director Pastoral Social.