RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

EQUIPOS

1. Congeladores horizontales

El equipo debe ponerse sobre pisos firmes, nivelados y lejos de fuentes directas de calor: cocinas o radiadores, tampoco disponer en lugares de alta humedad (Lavanderías) o luz solar directa, con el fin de evitar que el equipo tenga que trabajar en exceso para mantener la temperatura interna, lo que podría incrementar el consumo de energía y reducir su rendimiento.

Es necesario dejar suficiente espacio libre en los laterales y la parte posterior para permitir una circulación de aire adecuado, previniendo que exista un sobrecalentamiento del motor y asegurando que el sistema de refrigeración funcione de manera eficiente, evitar bloquear la rejilla de ventilación, ni tampoco obstruir el flujo de aire en ninguna circunstancia.

No se apoye en los paneles, cajones o puertas del congelador y evite que niños jueguen con el congelador, ni se postren en los cajones o cuelguen de las puertas.

Finalmente, se debe tener en cuenta la accesibilidad del congelador para facilitar tanto su uso diario como su mantenimiento. El equipo debe estar ubicado en un lugar de fácil acceso, pero sin necesidad de abrir la puerta constantemente, lo que podría perjudicar la eficiencia energética. También es conveniente que esté cerca de una toma de corriente eléctrica para evitar el uso de cables extensores, los cuales pueden representar un riesgo.

2. Balanza digital

Su almacenamiento debe ser en un lugar limpio, seco y libre de polvo o humedad, ya que estos factores pueden afectar los componentes electrónicos y la precisión de las mediciones.

Esta debe ser puesta sobre un estante alto y nivelado, garantizando la posición horizontal evitando que sufra algún tipo de caída, además, evitar apilar objetos pesados sobre ella o colocarle peso adicional cuando no se esté utilizando, ya que esto puede afectar su estructura o dañar sus componentes internos.

Durante su no uso, se debe garantizar su protección con algún tipo de funda o empaque protector para evitar rayaduras o daños en la pantalla.

Finalmente, es recomendable almacenar la balanza previamente limpia, en un entorno donde exista poca humedad o exposición a la luz solar directa, ya que los cambios extremos de temperatura pueden afectar los circuitos internos y la precisión de la medición.

MATERIA PRIMA

3. Pescadilla

Se recomienda utilizar el método de conservación por Enhielado o Congelación; El hielo se utiliza en la preservación del pescado debido a su capacidad para reducir la temperatura a 0 °C, lo que ralentiza el crecimiento de microorganismos y las reacciones enzimáticas, ayudando a evitar el deterioro del pescado. Además, el hielo derretido mantiene la humedad, previniendo la deshidratación y pérdida de peso, y facilita el enfriamiento al ser un mejor conductor del calor que el aire. Asimismo, el hielo actúa como un control de temperatura, manteniéndola constante mientras se derrite, lo que asegura un enfriamiento uniforme, a diferencia de otros métodos que pueden generar gradientes de temperatura.

Se debe garantizar que la pescadilla, de ser almacenada en cavas, esta sea puesta sobre una superficie alta, para evitar que roedores y animales (gatos, perros), tengan acceso a ella, se debe garantizar que la cava utilizada sea exclusivamente para la movilidad de pescado evitando que se trasmitan olores y sabores extraños al producto, se deben aplicar capas alternas de hielo y pescado, donde la cantidad de hielo debe duplicar la cantidad de peces.

Si el producto es almacenado en un cuarto frio, se debe mantener una temperatura de -18 °C el producto puede durar de 2 a 3 meses, y en refrigeración, de 4°C que dura de 1 a 3 días.

HERRAMIENTAS E IMPLEMENTOS PARA LOS PROCESOS DE COMERCIALIZACIÓN

4. Sillas de brazo

Una vez terminadas las labores diarias, verificar la limpieza e higiene y estado de cada una, con el fin de prolongar la vida útil en un entorno exigente como el pesquero. Es importante ubicarlas en un lugar limpio, seco y libre de humedad, en áreas donde no haya riesgo de exposición constante al sol y los rayos UV para evitar el deterioro. Las sillas deben almacenarse en posición estable, preferiblemente en áreas donde no haya riesgo de que se caigan o se golpeen. Se pueden apilar de manera ordenada para ahorrar espacio, pero siempre asegurándose de no sobrecargar el apilamiento para evitar daños. Además, es recomendable que las sillas se almacenen sin colocarles peso adicional, ya que esto puede deformar su estructura.

F-AE0 No. 01	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA DE ENTREGA FORTALECIMIENTO	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511-2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

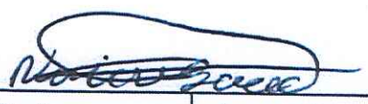
Para constancia de lo consignado en la presente acta, el (la) Representante Legal o apoderado/a certifica que recibió a entera satisfacción los insumos, equipos y/o herramientas, así como el acompañamiento técnico para el fortalecimiento de las actividades productivas y se compromete a:

Mantener absoluto compromiso respecto de la destinación específica de los materiales, insumos, equipos y/o herramientas que se deriven de la implementación de los proyectos productivos, asegurando que estos sean utilizados únicamente para los fines del proyecto.

Adelantar las gestiones correspondientes frente a los agentes responsables por concepto de garantías, reposiciones, adecuaciones u otros que se deriven del normal uso de insumos, equipos y/o herramientas entregadas.

Utilizar los bienes entregados de manera exclusiva, para los fines productivos propios de la organización, sin realizar uso diferente de los mismos, evitando su deterioro prematuro y demás factores que puedan afectar su funcionalidad

Así mismo, hace constar que recibió el manual con el procedimiento para garantías, las cuales deben gestionarse a través del correo electrónico agro.compras@avefenix.edu.co adjuntando el formato de aplicación de garantía.

FIRMA DE QUIEN RECIBE		FIRMA DEL PROFESIONAL	
			
Nombre:	Nuvia Vergara Angulo	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante Legal/ Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	66.730.480	Cédula:	1113534518
Representa a:	PLATONERAS PIÑAL	Representa a:	Fundación Ave Fénix

F-RFO No. 01	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	REGISTRO FOTOGRÁFICO ENTREGAS	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511-2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

Objeto del Convenio:
"Aunar esfuerzos para la implementación, promoción, fortalecimiento y/o mejoramiento de los proyectos de seguridad alimentaria, desarrollo productivo agropecuario, agrícola agroindustriales y para víctimas del conflicto armado, mediante el fortalecimiento de los canales de comercialización a través de ferias, mercados campesinos ruedas de negocios y eventos, en el marco del proyecto fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca"

Nombre del proyecto / Componente	FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA ATENCION DE FAMILIAS RURALES DEL VALLE DEL CAUCA		
Componente No.	C1	**Entregable No.**	E2
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública que fomenten saberes y costumbres ancestrales de poblaciones afro en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa	PLATONERAS PIÑAL		
Tipo de proyecto	Agroindustrial	**NIT**	901481679
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Bodega Lizcano Puente el Piñal
Nombre Representante Legal		INGRID DEL CARMEN SÁNCHEZ TOBAR	
Correo electrónico	vergaranubia692@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3158942823
Nombre y apellido profesional encargado		Joana Patricia Inagan Imbacuan	
Fecha (dd-mm-aaaa)	23/11/2024	**Lugar**	Coliseo Cubierto Roberto Lozano Batalla

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Imagen No. 1
Integrantes organización junto a los insumos entregados



Imagen No. 2
Conteo de insumos por parte del profesional y delegado de la organización.



Imagen No. 3
Firma acta de entrega por parte de Representante Legal o delegado.



Imagen No. 4
Explicación entrega formato de garantía y recomendaciones uso de productos.

F-ACIO No.		ACTA DE TERMINACIÓN/CIERRE DEL PROYECTO	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511 de 2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: agosto 2024

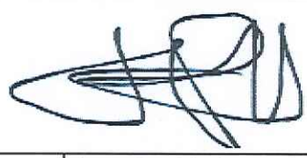
Objeto del Convenio:

"Aunar esfuerzos para la implementación, promoción, fortalecimiento y/o mejoramiento de los proyectos de seguridad alimentaria, desarrollo productivo agropecuario, agrícola agroindustriales y para víctimas del conflicto armado, mediante el fortalecimiento de los canales de comercialización a través de ferias, mercados campesinos ruedas de negocios y eventos, en el marco del proyecto fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca"

Nombre del proyecto / Componente	FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA ATENCION DE FAMILIAS RURALES DEL VALLE DEL CAUCA		
Componente No.	C1	**Entregable No.**	E2
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública que fomenten saberes y costumbres ancestrales de poblaciones afro en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa	PLATONERAS PIÑAL		
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Bodega Lizcano Puente el Piñal
Tipo del proyecto	Agroindustrial	**Nit.**	901481679
Nombre Representante Legal	INGRID DEL CARMEN SÁNCHEZ TOBAR		
Correo electrónico	vergaranubia692@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3158942823
Nombre y apellido profesional encargado	Joana Patricia Inagan Imbacuan		
Fecha (dd-mm-aaaa)	23/11/2024	**Lugar**	Coliseo Cubierto Roberto Lozano Batalla

Mediante la presente acta, como Representante Legal de la Organización, dejo constancia de haber recibido a satisfacción las cuatro (4) visitas que comprende el objeto del convenio, así:

Socialización y diagnóstico organizacional.
Priorización para los proyectos productivos.
Acompañamiento técnico para orientar el desarrollo de las iniciativas priorizadas.
Acompañamiento técnico para la entrega de insumos, equipos y/o herramientas donde se brindaron las recomendaciones técnicas de uso y almacenamiento de los mismos. Así mismo, se recibieron los insumos, equipos y/o herramientas concertados y a satisfacción.

FIRMA DEL REPRESENTANTE		FIRMA DEL PROFESIONAL	
Nuvia Vergara			
Nombre:	NUVIA VERGARA ANGULO	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante legal / Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	66730480	Cédula:	1113534518
Representa a:	PLATONERAS PIÑAL	Representa a:	Fundación Ave Fénix

F-DGE No. 01		DIAGNÓSTICO DE CAPACIDAD EMPRESARIAL Y ORGANIZACIONAL - COMUNIDADES ÉTNICAS	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511 de 2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

Nombre de la Organización	PLATONERAS PLAYITA		
Teléfono 1	3206395453	**Teléfono 2**	3161953777
Correo electrónico	luisafernandavalencia770@gmail.com	**¿En qué horario es más fácil la comunicación telefónica?**	Tarde
Corregimiento/Vereda	Barrio Pueblo Nuevo	**Municipio**	Buenaventura

Número actual de Asociados	10	**Tiempo de constituida la Asociación en años**	13	**Línea Productiva 1**	Agroindustrial
Número de socios menores de 26 años	0	**Legalmente constituida (si, no) /Rut**	Si	**Línea Productiva 2**	Pesca artesanal
Número de mujeres	9	**Número de Hombres**	1		
Nombre del (la) Representante Legal	CLAUDIA MOSQUERA DIAZ			**Cédula de Ciudadanía**	31610318
Teléfono 1	3206395453	**Teléfono 2**	3206395453	**Correo electrónico**	luisafernandavalencia770@gmail.com
Dirección/Vereda/Corregimiento	Barrio Alberto Lleras			**Municipio**	Buenaventura

BASE DE DATOS ASOCIADOS												
Nombre Asociado	Género	No. cédula	Edad	Enfoque diferencial	Celular	Correo	Área sembrada total (Has)	Área Total de la finca	Vereda	Tenencia de la Tierra	Tipo de Agricultor	Caracterización
LUZ DARYS ANGULO DURAN	Femenino	38,467,598	52	Afro, Palenquero, Raizal	3,238,650,780	DIEGOLUISGARCESANGULO03@GMAIL.COM	0.0000	0.0000	BARRIO LLERAS	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
CLAUDIA MOSQUERA DIAZ	Femenino	31,610,318	39	Afro, Palenquero, Raizal	3,206,395,453	LUISAFERNANDAVALENCIA770@GMAIL.COM	0.0000	0.0000	BARRIO LLERAS	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
MARIA ERIK GAMBOA PEREA	Femenino	31,610,367	43	Afro, Palenquero, Raizal	3,113,786,814	NO TIENE	0.0000	0.0000	BARRIO LLERAS	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
CELERINA ANGULO MOSQUERA	Femenino	31,371,588	72	Afro, Palenquero, Raizal	0	NO TIENE	0.0000	0.0000	BARRIO LLERAS	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
JOSE JULIO GOMEZ ESPINOSA	Masculino	14,485,137	59	Afro, Palenquero, Raizal	3,225,270,982	NO TIENE	0.0000	0.0000	BARRIO LLERAS	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
IRMA VALENCIA SALAS	Femenino	1,028,184,475	36	Afro, Palenquero, Raizal	3,234,203,929	NO TIENE	0.0000	0.0000	BARRIO LLERAS	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
ELVIA CUERO RENTERIA	Femenino	38,485,215	58	Afro, Palenquero, Raizal	3,234,203,929	NO TIENE	0.0000	0.0000	BARRIO LLERAS	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
AIDA SALAS RENTERIA	Femenino	38,485,213	58	Afro, Palenquero, Raizal	3,103,628,650	NO TIENE	0.0000	0.0000	BARRIO LLERAS	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
SELENY VALENCIA ARROYO	Femenino	1,111,751,742	51	Afro, Palenquero, Raizal	3,217,380,972	NO TIENE	0.0000	0.0000	BARRIO LLERAS	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
JENNY RENTERIA CUERO	Femenino	1,111,779,803	36	Afro, Palenquero, Raizal	3,113,623,660	NO TIENE	0.0000	0.0000	BARRIO LLERAS	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado

1. DESCRIBA CUAL ES LA ACTIVIDAD QUE DESARROLLA LA ORGANIZACIÓN ACTUALMENTE Y ACTIVIDADES TIENE COMO META
La Asociación de Platoneras de Zacarías y La Playita fue legalmente constituida en el año 2021 y se ha comprometido a trabajar por el desarrollo integral y gremial de todos sus asociados. Su principal objetivo es contribuir a la mejora y autosostenibilidad de la plaza de mercado José Hilario López, que se ha consolidado como el punto central donde la mayoría de los asociados comercializa pescado y mariscos provenientes de la pesca artesanal del municipio. En la actualidad, para asegurar un margen de rentabilidad adecuado en sus productos, la organización está implementando nuevas presentaciones, como el ahumado de pescado. Este proceso se lleva a cabo bajo estrictos estándares de higiene, lo que no solo garantiza una mayor calidad en los productos ofrecidos, sino que también fortalece la confianza del consumidor en su oferta. La iniciativa tiene como meta mejorar los estándares en la manipulación de alimentos, asegurando así que los productos no solo sean atractivos, sino también seguros para el consumo. Uno de los desafíos que enfrenta la Asociación es la falta de un fondo que permita la negociación de volúmenes significativos de materia prima. Esto limita su capacidad de compra y, por ende, su potencial de venta. Por ello, otro de los objetivos a futuro es el mejoramiento de la cadena de frío para los volúmenes de materia prima adquiridos de los pescadores. La implementación de una cadena de frío adecuada no solo es crucial para preservar la frescura y calidad de los productos, sino que también facilitará una mayor eficiencia en la distribución y comercialización. La Asociación, al trabajar en estas áreas, busca no solo aumentar los volúmenes de comercialización, sino también establecer un modelo sostenible que beneficie a todos sus miembros y fortalezca la economía local. Con el compromiso y la unión de los asociados, se espera que estas iniciativas contribuyan a consolidar la presencia de la plaza de mercado José Hilario López como un referente en la comercialización de productos del mar, promoviendo así el bienestar de la comunidad pesquera y su entorno.

1. ESTADO ACTUAL DEL ÁREA PRODUCTIVA DE LA ORGANIZACIÓN		
a. ¿Cómo es la forma en que producimos, transformamos o prestamos el servicio?	**PUNTAJE**	
A) Cada uno de los (as) agricultores (as) produce en forma distinta	1	1
B) Existen algunos agricultores que están unificando los procesos de producción	2	
C) Intercambiamos información como apoyo a la asistencia técnica y existen procesos de producción iguales para todos los socios	3	
b. ¿Cumplimos los requisitos de distintos clientes?	**PUNTAJE**	
A) No diferenciamos las recomendaciones técnicas de producción para nuestros clientes	1	2
B) Cumplimos con algunos recomendaciones técnicas de producción para algunos clientes	2	
C) Producimos teniendo en cuenta la asesoría técnica que nos brindan para nuestros clientes	3	
c. ¿Cómo compramos los insumos?	**PUNTAJE**	
A) Cada agricultor compra en forma individual los insumos que requiere	1	1
B) Hacemos economía de escala en compras de algunos insumos en conjunto	2	
C) Hacemos la totalidad de las compras de insumos de acuerdo con las necesidades de todos	3	
d. ¿Tenemos los registros y aplicamos las normas sanitarias que exige el mercado?	**PUNTAJE**	
A) El mercado que tenemos no nos exige registros ni normas sanitarias	1	1
B) Estamos iniciando el cumplimiento de algunas registros y normas sanitarias del producto y la bioseguridad de los agricultores	2	
C) Cumplimos con las registros y normas sanitarias que nos exige el mercado aplicando y promoviendo las BPA	3	
e. ¿Hacemos control de calidad del producto o servicio?	**PUNTAJE**	
A) No controlamos la calidad del producto o servicio	1	1
B) Tenemos algunos procesos de control de la calidad del producto o servicio	2	
C) Tenemos control de calidad y hacemos seguimiento a la calidad de los productos	3	
PUNTAJE OBTENIDO EN EL ÁREA PRODUCTIVA	**6**	

2. ESTADO ACTUAL DEL ÁREA COMERCIAL DEL NEGOCIO		
a. ¿Cómo fijamos el precio de venta de los productos?	**PUNTAJE**	
A) No fijamos el precio de venta	1	**2**
B) Con algunos clientes podemos negociar el precio y algunas condiciones comerciales	2	
C) Realizamos registros de costos que nos permiten definir el precio de venta	3	
b. ¿En qué forma vendemos?	**PUNTAJE**	
A) Cada productor vende su producción en forma individual	1	**1**
B) Tenemos algunos grandes clientes y se hacen algunas ventas en conjunto	2	
C) Trabajamos conjuntamente para atender negocios en los que vendemos en conjunto	3	
c. ¿Cómo conseguimos los clientes?	**PUNTAJE**	
A) Los clientes nos buscan y compran los productos	1	**2**
B) Identificamos algunos clientes para disminuir la intermediación	2	
C) Buscamos clientes constantemente en ruedas de negocios, eventos, ferias, mercados locales, etc.	3	
d. ¿Hemos desarrollado nuevos productos?	**PUNTAJE**	
A) El mercado no nos exige el desarrollo de nuevos productos	1	**2**
B) Hemos visto oportunidad de desarrollar nuevos productos, pero no tenemos la tecnología necesaria	2	
C) Hemos desarrollado nuevos productos solicitados por los clientes	3	
e. ¿Cómo damos a conocer nuestros productos a los clientes?	**PUNTAJE**	
A) Contamos a las personas conocidas sobre el producto que tenemos	1	**1**
B) Tenemos catálogo de productos, pero falta desarrollar más material	2	
C) Hacemos promoción de los productos por diferentes medios (publicidad, ferias, entre otros)	3	
PUNTAJE OBTENIDO EN EL ÁREA COMERCIAL	**8**	

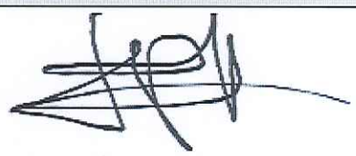
3. ESTADO ACTUAL DEL ÁREA ORGANIZACIONAL		
a. ¿Con qué frecuencia nos reunimos para analizar temas de nuestra comunidad para fortalecer la producción?	**PUNTAJE**	
A) Nos reunimos muy ocasionalmente o solamente cuando lo requiere un tercero	1	1
B) Se cita a asamblea normal o extraordinaria cuando es necesario	2	
C) Se tienen programadas las reuniones de la junta directiva y la comunidad vinculada a los proyectos	3	
b. ¿Trabajamos en proyectos que mejoren la condición de los agricultores?	**PUNTAJE**	
A) Todavía no hemos hecho proyectos que beneficien a la mayoría	1	1
B) Tenemos algunos proyectos que han mejorado la situación de los agricultores	2	
C) Tenemos proyectos que están beneficiando la calidad de vida de los agricultores	3	
c. ¿Cómo participamos en la organización?	**PUNTAJE**	
A) Se cuentan con pocas actividades colectivas	1	1
B) Tenemos participación de los líderes y de algunos agricultores	2	
C) La mayoría de los socios participa en las diferentes actividades	3	
d. ¿Cómo observamos el progreso de nuestra organización?	**PUNTAJE**	
A) No hacemos seguimiento al desarrollo de las actividades de nuestra organización	1	2
B) Programamos tareas pero no les hacemos seguimiento	2	
C) Normalmente llevamos actas de seguimiento para saber como va el proceso en la organización	3	
e. ¿Cómo elaboramos y presentamos los proyectos ante las entidades?	**PUNTAJE**	
A) No hemos elaborado o presentado nunca proyectos	1	2
B) En algunos proyectos nos ayudan personas externas	2	
C) Somos independientes al formular proyectos	3	
PUNTAJE OBTENIDO EN EL ÁREA ORGANIZACIONAL		7

F-DGE No. 01		DIAGNÓSTICO DE CAPACIDAD EMPRESARIAL Y ORGANIZACIONAL - COMUNIDADES ÉTNICAS	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511 de 2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

ESTADO ACTUAL DE CADA ÁREA			
Organización:	PLATONERAS PLAYITA		
Departamento:	Valle del Cauca	**Municipio:**	Buenaventura

TOTAL PUNTAJES OBTENIDOS POR ÁREA	
PRODUCTIVA	6
COMERCIAL	8
ORGANIZACIONAL	7
CALIFICACIÓN FINAL	21

VALORES DE REFERENCIA	
TOTAL PUNTAJE	**INTERPRETACIÓN**
0-15	La organización tiene un perfil de negocio
16-34	La organización tiene capacidad de desarrollar un Plan de Negocio
+35	La organización cuenta con la capacidad para implementar un Programa Empresarial.

FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA		FIRMA DEL PROFESIONAL	
Claudia Mosquera			
Nombre:	CLAUDIA MOSQUERA DIAZ	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante Legal/Apoderado	Cargo:	Profesional de Campo
Cédula:	31610318	Cédula:	1113534518
Representa a:	PLATONERAS PLAYITA	Representa a:	Fundación Ave Fénix

ANÁLISIS ACTUAL DE CADA ÁREA
Descripción de la Necesidad Evidenciada
La principal necesidad que tiene la asociación es la falta de un fondo económico, que garantice la compra de la materia prima necesaria para las actividades de comercialización en la zona y que permita la dotación de congeladores para todos los asociados de la organización, ya que la cadena de frio es una falencia que se presente cuando los volúmenes comprados a los pescadores superan la capacidad de los equipos que se tienen para la refrigeración, por otro lado, es necesario el dotar a los asociados con indumentaria para mejorar los procesos de manipulación de alimentos, con fines de mejorar los procesos de ahumado e higiene en el momento de comercializar el producto.
Descripción de los Bienes y Servicios Disponibles
Actualmente, algunos beneficiarios de la Asociación de Platoneras de Zacarías y La Playita, se encuentran dotados de congeladores, pesas, cuchillos y delantales, que permiten el almacenamiento a pequeña escala del pescado y mariscos que es comprado directamente a las pesqueras para una posterior comercialización. Por otro lado, con el fin de garantizar la venta de sus productos al consumidor final, las personas de la organización durante la venta ofrecen el servicio de eviscerado, limpieza del pescado, corte de porciones según el requerimiento del cliente, limpieza y desvenado de los langostinos, además, al ofertar sus productos por todo el sector garantizan un servicio a domicilio para el consumidor final, por otro lado, algunas de las asociadas están incursionando, en procesos para generar nuevas presentaciones en la comercialización, como lo es el producto pescado ahumado.
Descripción de las Debilidades Evidenciadas
En relación con los procesos administrativos, la asociación enfrenta una debilidad importante, ya que sus miembros son personas de avanzada edad, o por el contrario las personas presentan índices de escolaridad baja, lo que impide que existan personas capacitadas para el manejo de herramientas ofimáticas o manejo de herramientas que hoy en día son necesarias para el trabajo administrativo que es fundamental en una organización, por otro lado, los procesos comerciales son amarrados al precio de venta que manejan las pesqueras lo que en muchas ocasiones puede perjudicar los precios de venta ofertados al consumidor final, evidenciándose que se perjudiquen las ventas al tener unos precios elevados. Por otro lado, los beneficiarios no cuentan con un fondo que garantice la compra de la materia prima necesaria para la comercialización y proceso de ahumado, esto en muchas ocasiones puede ser una limitante durante el proceso ya que existen ocasiones donde las ventas son realizadas a crédito, ocasionando que los ingresos de los asociados se vean afectados.
Descripción de las Potencialidades/Fortalezas Observadas
La asociación ha demostrado un amplio conocimiento en la parte operativa de procesos como limpieza del pescado, ahumado, desvenado de camarones, entre otras actividades que son realizadas durante la comercialización del producto, existe una potencialidad en la comercialización ya que la zona donde venden físicamente sus productos es reconocida en todo el municipio, garantizando que diariamente existan compradores, por otro lado, algunos asociados han visto el potencial comercial en otros sectores del municipio por lo que siempre buscan ofertar el producto en esas zonas. Una fortaleza que tiene la organización es que se encuentra legalmente constituida, esto permitido que puedan acceder a proyectos en convocatorias tanto públicas como privadas, garantizado un mediano mejoramiento a las condiciones de refrigeración para la conservación de la pescadilla de algunos asociados.
Recomendaciones para el fortalecimiento del proyecto
Se recomienda crear un fondo económico entre todos los asociados, con el fin de garantizar los recursos económicos que son requeridos para la compra de la materia prima (pescado y mariscos), fomentar procesos de unión entre todos los miembros directos de la organización y familiares jóvenes con fines de que se corten las brechas de comunicación o integralidad y surja la inclusión de personas jóvenes con mejores capacidades para la parte administrativa, financiera y de gestión, con la finalidad de elevar los procesos de la asociación. También es fundamental mejorar los procesos en la manipulación de los alimentos y de comunicación con el consumidor final ya que el trato es importante a la hora de vender el producto en un espacio donde existen más vendedores del mismo producto.

F-ASO No. 01	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA DE VISITA DE SOCIALIZACIÓN	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511 de 2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

Objeto del Convenio:

"Aunar esfuerzos para la implementación, promoción, fortalecimiento y/o mejoramiento de los proyectos de seguridad alimentaria, desarrollo productivo agropecuario, agrícola agroindustriales y para víctimas del conflicto armado, mediante el fortalecimiento de los canales de comercialización a través de ferias, mercados campesinos ruedas de negocios y eventos, en el marco del proyecto fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca"

Nombre del proyecto / Componente	FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA ATENCION DE FAMILIAS RURALES DEL VALLE DEL CAUCA		
Componente No.	C1	**Entregable No.**	E2
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública que fomenten saberes y costumbres ancestrales de poblaciones afro en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa		PLATONERAS PLAYITA	
Nit	901480293	**Tipo del proyecto**	Agroindustrial
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio Pueblo Nuevo
Nombre Representante Legal		CLAUDIA MOSQUERA DIAZ	
Correo electrónico	luisafernandavalencia770@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3206395453
Nombre y apellido profesional encargado		Joana Patricia Inagan Imbacuan	
Fecha (dd-mm-aaaa)	22/10/2024	**Lugar**	Galeria José Hilario López
¿Quién recibe la visita?	CLAUDIA MOSQUERA DIAZ		

AGENDA

- Socialización del convenio
- Socialización del proyecto
- Elaboración del diagnóstico
- Aclaración de dudas
- Establecimiento de la fecha para la próxima visita

CONVOCATORIA

El día *19/10/2024*, se contactó al representante legal de la organización a través de *Llamada telefónica, mensaje de WhatsApp*. El objetivo fue informarle sobre la vista 1 y 2 del proyecto de seguridad alimentaria (socialización del proyecto y la priorización de insumos), para la cual se establecieron el lugar, la hora y el día. Se les comunicó la importancia de la asistencia de la Junta Directiva y los beneficiarios que la conforman.

Se solicitó para esta jornada, tener la siguiente información disponible de las personas que conforman la organización: nombres completos, número de cédula, etnia, número de celular, correo electrónico, línea productiva, área promedio de siembra, área total de la finca, vereda y tenencia de la tierra.

DESARROLLO DEL TEMA

La reunión contó con la participación de ***10*** Beneficiarios. Se inició dando la bienvenida a los asistentes e introduciendo el objetivo principal del encuentro: la socialización del proyecto

Socialización del convenio

Se presentó a los asistentes, las generalidades del Convenio de Asociación suscrito entre Secretaría de Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Departamento del Valle del Cauca y La Fundación Ave Fénix, cuyo objetivo es Aunar esfuerzos para la implementación, promoción, fortalecimiento y/o mejoramiento de los proyectos de seguridad alimentaria, desarrollo productivo agropecuario, agrícola agroindustriales y para víctimas del conflicto armado, mediante el fortalecimiento de los canales de comercialización a través de ferias, mercados campesinos, ruedas de negocios y eventos en el marco del proyecto fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca.

El convenio cuenta con tres componentes clave:

1. Fortalecimiento de proyectos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca.
2. Desarrollo de proyectos productivos agropecuarios para las víctimas del conflicto armado.
3. Producción de material técnico-didáctico para la sensibilización del desarrollo sostenible de las organizaciones rurales.

Se procedió a explicar la metodología de ejecución referente a la fase de operación y una vez cumplida la selección de organizaciones e Instituciones Educativas beneficiarias.

Visita 1 : Socialización y Diagnóstico Organizacional

Socialización: En la primera visita, se realiza un encuentro con la población beneficiaria para socializar las actividades del convenio y aplicar una herramienta de diagnóstico organizacional, así como la identificación de productivos de la población beneficiaria.

Diagnóstico Organizacional: Basado en el Índice de Desarrollo Empresarial y Organizacional (IDEO), se evalúa la situación técnica, comercial, financiera y administrativa de las asociaciones productoras. Esta herramienta permite identificar las áreas de mejora y determinar las acciones de apoyo necesarias para fortalecer la productividad.

Visita 2: Priorización

Acta de Priorización: Tras la socialización y diagnóstico, se acuerda con los beneficiarios un listado de insumos, herramientas y/o equipos a priorizar, considerando las capacidades y objetivos de cada proyecto productivo, así como las recomendaciones técnicas.

Visita 3: Acompañamiento Técnico

Acompañamiento Técnico: En esta visita se realiza la orientación técnica a las iniciativas priorizadas (proyectos productivos) de la población beneficiaria.

Visita 4: Acompañamiento técnico: Concertación y Entrega

Concertación: Una vez priorizados los insumos y herramientas, y ajustados los presupuestos, se firma un acta de concertación con los beneficiarios. En este documento se establece el listado definitivo de insumos, equipos y herramientas a entregar, detallando las cantidades y especificaciones.

Entrega de Fortalecimiento: Los insumos y herramientas previamente concertados se entregan a los beneficiarios, junto con recomendaciones sobre su manejo, almacenamiento y uso adecuado. Se documenta el proceso para garantizar la transparencia y la satisfacción de los beneficiarios.

Cierre: El proyecto culmina con la firma de un acta de terminación, donde los beneficiarios manifiestan su satisfacción respecto a las actividades realizadas y el fortalecimiento recibido en sus proyectos. Este acto cierra formalmente el ciclo de apoyo, confirmando el cumplimiento de los objetivos del convenio.

Este enfoque integral asegura que las asociaciones y beneficiarios reciban el acompañamiento necesario para fortalecer sus proyectos productivos, contribuyendo a la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible de las áreas rurales del Valle del Cauca.

DESARROLLO DEL TEMA

Socialización del proyecto
Una vez finalizada la socialización del convenio y explicadas las actividades a desarrollar, se procedió a la presentación del proyecto por parte de la organización, denominado: *Mejoramiento de las condiciones de comercialización de las platoneras*
Descripción proyecto :
El proyecto propone mejorar y adoptar los implementos utilizados durante la manipulación de los alimentos, con el fin de garantizar la trazabilidad en la higiene del producto para su venta al consumidor final. El proyecto permitirá que los asociados puedan acceder a un mayor volumen de comercialización, garantizando que las ganancias generadas sean destinadas para un fondo de comercialización necesario para la organización, con fines de solventar el recurso económico cuando se realiza la compra de los volúmenes de pescado y mariscos.
Los volúmenes adquiridos son comercializados de manera individual por cada asociado en la galería José Hilario López o bajo la modalidad puerta a puerta, ofreciendo el servicio de arreglo del pescado, limpieza y desvenado de los camarones, venta de pescado ahumado, entre otros servicios o productos que garantizan la venta al consumidor final.
Elaboración de diagnóstico
A continuación, se llevó a cabo el diagnóstico IDEO con los productores presentes en la reunión y la Junta Directiva. Este diagnóstico permitió identificar las acciones necesarias para el acompañamiento técnico y los apoyos requeridos para potenciar la dinámica productiva de la organización. A continuación, se llevó a cabo una revisión con los productores sobre la lista de insumos relacionados en su proyecto productivo y aquellos que se priorizarían de acuerdo con las recomendaciones técnicas y el presupuesto, los cuales se detallan en el acta de priorización.
Se dejó en claro que está prohibida la entrega de motosierras, materiales de construcción, gasolina, pollos de engorde, agroinsumos de clasificación toxicológica roja - amarilla, recursos para transporte, madera o guadua, así como el pago de mano de obra. Además, la maquinaria se entregará ya armada en un terreno cercano a la cabecera municipal donde se ejecuta el proyecto, junto con una capacitación sobre su uso.
La asociación aceptó que la Fundación Ave Fénix proceda a cotizar los insumos mencionados en el acta de priorización con los proveedores disponibles del área de compras de la fundación.
Consideraciones o recomendaciones:
Se explicó la importancia de suministrar una dirección de correo electrónico y un número de teléfono alterno para facilitar el contacto entre el área de compras de la Fundación Ave Fénix y El (La) Representante Legal de la organización una vez que se hayan realizado las cotizaciones pertinentes. El objetivo es coordinar los insumos y sus cantidades para obtener la validación del representante legal y avanzar en los siguientes procesos (acta de concertación y compra).
Dudas y aclaraciones
Dudas
1. ¿Cuánto dura el convenio?
2. ¿Quién es el financiador y operador del proyecto?
3. ¿Cuánto es el monto financiado por la Gobernación del Valle del Cauca?
4. ¿Cuantas visitas se realizan en el proyecto?
5. ¿Que insumos pueden solicitar?
6. Donde se realizará la entrega

Aclaraciones
1. El convenio dura hasta el 30 de noviembre del presente año, pero con poder de ampliación de ejecución.
2. El financiador del proyecto es la Gobernación del Valle del Cauca y el operador es la Fundación Ave Fénix.
3. El monto financiado para la población afro es de $8.000.000 el cual es entregado en especie para el mejoramiento de los procesos de la organización.
4. Se realizarán un total de 4 jornadas, la primera consiste en la socialización del convenio, la segunda en la construcción del proyecto, la tercera jornada se enfoca en abordar el acompañamiento técnico y la cuarta fase consiste en la concertación, entrega del beneficio y cierre del proyecto.
5. Se pueden solicitar insumos en la parte agroindustrial que beneficien los procesos de la comercialización de las presentaciones del pescado en la zona de Buenaventura, tales como compra de materia prima de pescadilla, congeladores, platones, botas, guantes, entre otras que garanticen el mejoramiento del proceso que realizan en la galería o por el contrario el que realizan a través de la venta bajo el método de puerta a puerta.
6. La entrega se realizará en la parte central del municipio de Buenaventura, según las fechas que programe la Gobernación del Valle del Cauca, donde los costros de trasporte al punto donde se ejecutara el proyecto corre por cuenta de los beneficiarios.

F-ASO No. 01	GOBERNACIÓN paraiso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA DE VISITA DE SOCIALIZACIÓN	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511 de 2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

COMPROMISOS

El Representante Legal y/o apoderado(a) se compromete a enviar los documentos legales pendientes en un plazo de 3 días. La organización se compromete a participar activamente en las visitas que comprende el convenio de asociación. Se establece la fecha para la vista 3 Acompañamiento técnico el día *15/11/2024*. El técnico recordará el encuentro a la representante legal unos días antes para ultimar detalles.
La asociación se compromete a participar en el evento de entrega de insumos, junto con la junta directiva y los beneficiarios del proyecto. Además, presentará una muestra simbólica del producto del proyecto en el que están trabajando.
1. La señora Claudia Mosquera, se compromete a participar activamente en las diferentes fases de ejecución del proyecto hasta tu finalización con la entrega del beneficio, ya que es la representante legal de la organización.
2. Los asistentes se comprometieron asistir al próximo evento de acompañamiento técnico, donde como nuevo espacio se concertó la galería José Hilario López.
3. Los beneficiarios se comprometieron en asistir al evento de entrega de insumos en las fechas que programe la Gobernación del Valle del Cauca, sin importar si lo entregado se entrega después de la fecha establecida según sea el caso de algún equipo o maquinaria solicitada y además de correr con los gastos de trasporte desde la cabecera municipal hasta finca donde se ejecutará el proyecto.

CONCLUSIONES

La vista se desarrolló sin inconvenientes, una vez los asistentes comprendieron los tiempos de ejecución, la importancia de la participación de todos los beneficiarios durante todo el proceso y las visitas que realizará el técnico de campo.
Quedo claro que la entrega de insumos, equipos y herramientas se realizarán en el casco urbano del municipio de Buenaventura y que los costos del trasporte de estos a la finca corren por cuenta propia.
La toma de decisiones durante el proceso de concertación estarán a cargo de la señora Claudia Mosquera como representante legal de la organización.

F-ASO No. 01	GOBERNACIÓN paraiso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA DE VISITA DE SOCIALIZACIÓN	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511 de 2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Imagen No. 1
Socialización del proyecto.



Imagen No. 2
Beneficiarios firmando el registro de asistencia.



Imagen No. 3
Firma del acta priorización de insumos



Imagen No. 4
Asistentes a la visita de priorización

FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA		FIRMA DEL PROFESIONAL	
Claudia Mosquera			
Nombre:	CLAUDIA MOSQUERA DIAZ	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante Legal	Cargo:	Profesional de Campo
Cédula:	31610318	Cédula:	1113534518
Representa a:	PLATONERAS PLAYITA	Representa a:	Fundación Ave Fenix

GOBERNACIÓN
paraíso de todos
Departamento del Valle del Cauca

LISTADO DE ASISTENCIA

OBJETO DEL CONVENIO:	"Aunar esfuerzos para la implementación, promoción, fortalecimiento y/o mejoramiento de los proyectos de seguridad alimentaria, desarrollo productivo agropecuario, agrícola agroindustriales y para victimas del conflicto armado, mediante el fortalecimiento de los canales de comercialización a través de ferias, mercados campesinos ruedas de negocios y eventos, en el marco del proyecto fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca"	MUNICIPIO	Buenaventura	ORGANIZACIÓN	Asociación de Platoneras de Zacarias y La Playita
FECHA (dd-mm-aaaa)	22-10-2024	LUGAR	Galería José Hilario López	ENTREGABLE No.	E2
ENTREGABLE	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública que fomenten saberes y costumbres ancestrales de poblaciones afro en el periodo de gobierno.			COMPONENTE No.	C1 -Fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca

Aviso Importante: En cumplimiento de la Ley Estatutaria 1581 de 2012 sobre la protección de datos personales y sus decretos reglamentarios 1377 de 2013 se informa al titular de datos que con el diligenciamiento de esta formulario autoriza el tratamiento de sus datos personales y la grabación (audio y video) de esta reunión de manera inequívoca, voluntaria y sin vicios de consentimiento como dolo, error o intimidación. Estos datos serán incorporados a la base de datos de responsabilidad del proyecto cuyo objetivo es "Aunar esfuerzos para la implementación, promoción, fortalecimiento y/o mejoramiento de los proyectos de seguridad alimentaria, desarrollo productivo agropecuario, agrícola agroindustriales y para victimas del conflicto armado, mediante el fortalecimiento de los canales de comercialización a través de ferias, mercados campesinos ruedas de negocios y eventos, en el marco del proyecto fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca" para su gestión administrativa, contacto y envío de comunicaciones; por lo que se irán guardando en un banco de información que en cualquier momento se pueden mostrar como evidencia del proceso.

No.	NOMBRE Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	CÉDULA	TELÉFONO CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Luz Darys Angulo Duran	38.467.598	3239650790	diegoluisgaresongulo03@gmail.	· Luz dari Angulo
2	Celerina Angulo Mosquera	31.371.588	No tiene	No tiene	· No Firma
3	Maria Erik Gamboa Perea	31.610.367	3113786914	No tiene	· maria gamboa
4	Josefidio g[illegible]	1144853[illegible]	3225270982	No tiene	Josefidio
5	Irma Valencia solas	1028184475	3234203929	No tiene	Irma Valencia
6	AYDASACAS	38485213	3103628666	No tiene	AYDASACAS
7	Selene Valencia	1111751742	3217380972	No tiene	Selchi Valencia
8	Jenny Rentería cuero	1111779803	3113623660	No tiene	Jenny Rentería cuero
9	Elvia Cero Rentería	38.495.215	3234203929.	No tiene	· No Firma
10	Claudia Mosquera	31610318	3206745[illegible]	No tiene	Claudia

ELABORÓ: (Profesional que realiza la actividad)	Joana Patricia Inagán Imbaquan
CÉDULA:	1.113.534.518
CARGO:	Tecnico de Campo

F-AP0 No. 01	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA DE PRIORIZACIÓN	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511-2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

Objeto del Convenio:
"Aunar esfuerzos para la implementación, promoción, fortalecimiento y/o mejoramiento de los proyectos de seguridad alimentaria, desarrollo productivo agropecuario, agrícola agroindustriales y para víctimas del conflicto armado, mediante el fortalecimiento de los canales de comercialización a través de ferias, mercados campesinos ruedas de negocios y eventos, en el marco del proyecto fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca"

Nombre del proyecto / Componente	FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA ATENCION DE FAMILIAS RURALES DEL VALLE DEL CAUCA		
Componente No.	C1	**Entregable No.**	E2
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública que fomenten saberes y costumbres ancestrales de poblaciones afro en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa		PLATONERAS PLAYITA	
NIT	901480293	**Tipo del proyecto**	Agroindustrial
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio Pueblo Nuevo
Nombre Representante Legal		CLAUDIA MOSQUERA DIAZ	
Quien recibe la vista	CLAUDIA MOSQUERA DIAZ		
Correo electrónico	luisafernandavalencia770@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3206395453
Nombre y apellido profesional encargado		Joana Patricia Inagan Imbacuan	
Fecha (dd-mm-aaaa)	22/10/2024	**Lugar**	Plaza de mercado José Hilario López

Se acuerda con la población beneficiaria de este componente, los insumos, herramientas y/o equipos a priorizar, teniendo en cuenta la capacidad y objetivo de la propuesta presentada en la socialización, además de las recomendaciones de los profesionales que realizan el acompañamiento, los cuales se evidencian en la siguiente tabla:
De acuerdo con el acompañamiento técnico realizado, se emite el siguiente concepto:

Tabla 1. CONCEPTO TÉCNICO

Una vez explicado qué insumos son elegibles, se realizó la priorización de aquellos que son necesarios para la ejecución del proyecto "Mejoramiento de las condiciones de comercialización de las platoneras" a cargo de la Asociación de Platoneras de Zacarías y La Playita, la cual tiene como finalidad garantizar la seguridad alimentaria de los asociados y no asociados en el municipio de Buenaventura, mediante la adquisición de materia prima necesaria para la comercialización, dotación de implementos para la manipulación adecuada de los alimentos y utensilios necesarios para el manejo de los alimentos.

Con las 10 personas asistentes a la jornada en cabeza de la representante legal Claudia Mosquera Diaz, se priorizaron 12 ítems los cuales son inamovibles ya que son requeridos en su totalidad, por un lado, el ítem 1 pescadilla gruesa fresca, permite garantizar la materia prima necesaria para la comercialización en la galería José Hilario López o la realizada bajo la modalidad puerta a puerta, ha este insumo se pueden ajustar las cantidades de no ser alcanzable el presupuesto para los demás insumos a priorizar, por otro lado, el ítem 2 se prioriza con el fin de permitir la comodidad de descanso para los beneficiarios en los puntos físicos de venta para este caso se solicita que el numero de sillas se conserve, los ítems 3 y 4 corresponden a guantes necesarios para el proceso de manipulación y eviscerado del pescado por lo que es necesario que estos sean de látex, con respecto al ítem 5 se busca la adquisición de platones de aluminio grandes de bajo peso para garantizar la movilidad del platón sobre la cabeza, por ultimo los ítems 6,7,8, 9, 10, 11 y 12 corresponden a las botas y numero de tallas necesarias como dotación durante la manipulación de los alimentos.

Durante la reunión los beneficiarios en cabeza de la representante legal dejaron en claro, que no tiene la intención de postular a ningún proveedor y que se sujetan aquellos que la Fundación Ave Fénix considere mejor, recalcando que se puedan conservar todos los ítems priorizados y que las cantidades se puedan ajustar de acuerdo con el presupuesto, como medios de comunicación durante la concertación la representante legal referencio el número telefónico 3206395453, junto con el correo luisafernandavalencia770@gmail.com

Para finalizar, se le dejó claro a los beneficiarios que no es posible priorizar ningún otro insumo que no esté dentro de la lista, que la compra de los insumos estará sujeta la disponibilidad existente en el mercado y que el proceso de entrega se realizaría en el casco urbano del municipio de Buenaventura, donde los costos de trasporte al sitio donde se ejecutara el proyecto corre por cuenta de cada asociado, también, que la fecha de entrega se realizará de acuerdo con programación definida por la Gobernación del Valle del Cauca y que para antes de este proceso, se debe de haber realizado la visita de acompañamiento donde es necesaria la presencia de los 10 beneficiarios.

Tabla 2. INSUMOS, EQUIPOS Y/O HERRAMIENTAS PRIORIZADAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Pescadilla gruesa surtida fresca de un día de faena (que está no esté congelada)	Kilo	830
2	Sillas de brazo	Unidad	20
3	Par de guantes de látex para manipular pescado de colores talla 9	Unidad	16
4	Par de guantes de látex para manipular pescado de colores talla 8	Unidad	4
5	Platones de aluminio grandes para transportar pescado	Unidad	10
6	Par de botas color amarillo talla 36	Unidad	1
7	Par de botas amarillas talla 37	Unidad	2
8	Par de botas amarillas talla 38	Unidad	1
9	Par de botas amarillas talla 39	Unidad	1
10	Par de botas amarillas talla 40	Unidad	3
11	Par de botas amarillas talla 43	Unidad	1
12	Par de botas amarillas talla 35	Unidad	1

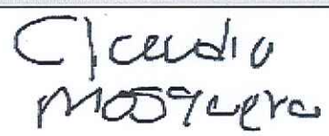
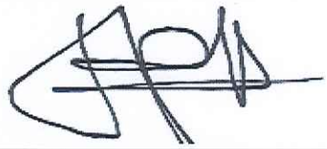
F-AP0 No. 01	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA DE PRIORIZACIÓN	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511-2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

Mediante la presente acta el Representante Legal o apoderado(a), concreta los ajustes realizados en cuanto a la dotación de insumos, equipos y/o herramientas relacionadas anteriormente.

La cantidad y tipo de insumos, equipos y/o herramientas puede variar frente a las cantidades iniciales según la asignación presupuestal para cada organización beneficiaria y serán oficializados en el acta de concertación.

En el siguiente espacio diligencie los datos de la persona autorizada para el proceso de concertación.

Nombre completo:	Claudia Mosquera Díaz
Número de cédula:	31610318
Número telefónico:	3206395453
Número de WhatsApp:	3206395453
Correo electrónico:	luisafernandavalencia770@gmail.com

FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA		FIRMA DEL PROFESIONAL	
			
Nombre:	CLAUDIA MOSQUERA DIAZ	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante Legal/Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	31610318	Cédula:	1113534518
Representa a:	PLATONERAS PLAYITA	Representa a:	Fundación Ave Fénix

F-AAO No. 01	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA VISITA DE ACOMPAÑAMIENTO	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511- 2024
		DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

Objeto del Convenio:
"Aunar esfuerzos para la implementación, promoción, fortalecimiento y/o mejoramiento de los proyectos de seguridad alimentaria, desarrollo productivo agropecuario, agrícola agroindustriales y para víctimas del conflicto armado, mediante el fortalecimiento de los canales de comercialización a través de ferias, mercados campesinos ruedas de negocios y eventos, en el marco del proyecto fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca"

Nombre del proyecto / Componente	FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA ATENCION DE FAMILIAS RURALES DEL VALLE DEL CAUCA		
Componente No.	C1	**Entregable No.**	E2
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública que fomenten saberes y costumbres ancestrales de poblaciones afro en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa	PLATONERAS PLAYITA	**Nit**	901480293
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio Pueblo Nuevo
Tipo de proyecto	Agroindustrial		
Nombre Representante Legal	CLAUDIA MOSQUERA DIAZ		
Cédula	31610318	**Teléfono/celular**	3206395453
Correo electrónico	luisafernandavalencia770@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3206395453
Nombre y apellido profesional encargado	Joana Patricia Inagan Imbacuan		
Fecha (dd-mm-aaaa)	18/11/2024	**Lugar**	Galería José Hilario López

SITUACIÓN ENCONTRADA

La Asociación de Platoneras de la Playita y Sacarías, está compuesta por mujeres cabeza de familia, la principal actividad económica de las mujeres es el proceso de comercialización del pescado fresco y en menor proporción el proceso de comercialización de pescado ahumado, productos que son provenientes de la pesca artesanal. Actualmente, todas las mujeres cuentan con un puesto físico para la comercialización de sus productos en la Galería José Hilario López en el sector de Pueblo Nuevo del municipio de Buenaventura.

Durante el recorrido realizado en cada uno de los puestos, se logró observar que cada uno de ellos tiene servicios básicos de energía y agua, esta última en baja frecuencia ya que en el sector suele presentarse racionamiento del recurso, provocando que se tenga que realizar el almacenamiento en tinas o baldes plásticos para garantizar la limpieza del pescado durante la comercialización, con respecto al servicio de energía ha garantizado que se instalen equipos como congeladores, estos se encuentran en optimo funcionamiento permitiendo la conservación de la cadena de frio de los productos, pero se observó que en algunos puestos, existe un mínimo de higiene y presencia de corrosión debido a la humedad que suele presentarse por la manipulación del pescado en el puesto. Con respecto a la higiene de utensilios, recipientes y superficies observadas, por un lado, las mujeres tienen mesas artesanales con bases de hierro que presentan corrosión y con una superficie de tablas de madera, se observa el manejo de platones de aluminio o plásticos que se encuentran en buen estado, pero con poca higiene, además, platones de aluminio, baldes y canastillas en las mismas condiciones, percibiendo que exista poca adopción de las buenas prácticas de manufactura BPM. Por otro lado, las mujeres manifestaron que, si bien realizan procesos de limpieza, durante su accionar algunas si implementan la desinfección de superficies e implementos utilizados con hipoclorito.

La materia prima como pescado y mariscos es adquirida en las pesqueras del sector de Pueblo Nuevo o en algunas ocasiones directamente a las lanchas que son manejadas por los pescadores artesanales de este mismo sector. Los volúmenes en muchas ocasiones son adquiridos de manera grupal entre las asociadas o por el contrario a modo individual, reduciendo así los costos de producción, los productos que más adquieren son el pargo, atún, corvina, merluza, sierra, bagre y otros, mas comerciales dentro del mercado local.

Dentro de los utensilios que mas implementan las asociadas para el proceso de eviscerado, escamado y fileteado del pescado, se encuentran cuchillos de acero inoxidable o uso de machetes que presentan corrosión, también manejo de tablas de madera que no se encuentran en las mejores condiciones para su uso en campo.

Dentro del proceso que implementan de secado de pescado, se observa una baja adopción de las prácticas de manufactura, ya que el producto usualmente es puesto sobre cartones, tablas o en laminas y expuesto al sol directo a la intemperie fuera de la galería, provocando que la calidad e higiene del producto se vea afectada, debido a la contaminación por el paso de vehículos o por la presencia de animales que rodena el sector de la galería.

Con respecto a la adopción de los elementos de protección personal EPP, las mujeres optan por utilizar sandalias lo que puede ocasionar un accidente durante la jornada laboral ya que el piso usualmente permanece húmedo, algunas de las mujeres, opta por cubrir su cabello implementan mallas, turbantes o pañoletas, uso de delantales de tela y guantes de látex para la manipulación el producto.

ACTIVIDAD REALIZADA

Desarrollo de la actividad en campo

La actividad comenzó con una charla introductoria para evaluar los conocimientos previos de las asociadas sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), verificar si implementan protocolos de limpieza y desinfección, como también la adopción del uso de los elementos de protección personal EPP, las asociadas durante este espacio manifestaron que si bien actualmente manejan congeladores horizontales para el almacenamiento de los productos, la capacidad que se tiene no es suficiente para garantizar que los volúmenes que ingresan a la galería conserven la cadena de frio hasta la venta, optando por la transformación de sus productos den pescado seco o pescado ahumado, muchas de ellas explicaron los procesos de limpieza y desinfección que realizan a las superficies, equipos e implementos para sus procesos de venta en la galería, por ello, con el fin de afianzar los conceptos que manejan las beneficiarias se realizó el siguiente proceso:

• Explicación de las Buenas Prácticas de Manufactura BPM en Pescado

Se inicio realizando una explicación de los conceptos de BPM, donde a las asistentes se les recalco que estas, son un conjunto de directrices que buscan asegurar que los productos alimenticios se fabriquen en condiciones óptimas, cumpliendo con los estándares de higiene, calidad y seguridad. En el caso del pescado y mariscos, estas prácticas son fundamentales, ya que son productos altamente perecederos que requieren un manejo adecuado para prevenir contaminaciones y asegurar que el producto final llegue al consumidor en condiciones óptimas. Por ello, el garantizar los mayores estándares de higiene a los utensilios, recipientes, superficies y equipos, es indispensable para permitir procesos de eviscerado, escamado y lavado del pescado que será entregado al consumidor final.

• Prácticas de limpieza y desinfección durante la comercialización del pescado.

Dentro de las prácticas de limpieza y eviscerado se explicó el proceso que se debe garantizar a los equipos (congeladores, refrigeradores, neveras), la higiene de las superficies (mesas, pisos, sillas) y los utensilios o implementos manejados durante las actividades de eviscerado (tablas, cuchillos, cubetas, baldes, etc.), donde es fundamental el lavado de estos con jabones neutros y uso de cepillos para una limpieza profunda, garantizando su retirar los residuos de jabón con abundante agua, para posteriormente iniciar actividades de desinfección con una disolución de hipoclorito de sodio al 0,005% ya sea realizando aplicaciones con un atomizador o sumergiendo estos en la disolución por periodos que pueden ser de 5 a 10 minutos. Se explico que dentro de la actividad de eviscerado es crucial, eliminar los residuos internos, que son una fuente potencial de contaminación bacteriana y permite el mejorar la vida útil del producto, contribuyendo a su frescura, preservando su sabor, textura y valor nutricional.

• Proceso de conservación de cadena de frio: Durante la jornada de acompañamiento se explicó la importancia de garantizar la cadena de frio del volumen que adquieren directamente de los pescadores, durante la compra es fundamental tener la capacidad de almacenamiento del producto ya sea garantizando un almacenamiento en congeladores a una temperatura de -18 °C o refrigerado a una temperatura de 4 °C, para el caso no tener equipos, es fundamental el uso de cavas con hielo en la proporción 2:1 (por cada kilo de pescado, dos kilos de hielo). Durante la capacitación, se hizo énfasis en el proceso de comercialización, donde se debe evitar que el pescado sea sometido a cambios bruscos de temperatura (frio-calor) ya que esto puede ocasionar su descomposición.

Ejercicio práctico

1. Implementación de los elementos de protección personal (EPP) para el manipulador de alimentos.

Materiales

• Guantes de nitrilo
• Cofias
• Tapabocas

Procedimiento

1. Entrega de elementos de protección personal EPP: Se realizo la entrega a cada uno de los usuarios de un par de guantes de nitrilo, cofia y tapabocas desechables, para garantizar el uso adecuado de lo EPP durante su jornada laboral.
2. Procedimiento para el uso adecuado de los EPP: Se explico que antes de ponerse los guantes es necesario retirarse anillos, pulseras, lavarse y secarse bien las manos, para posteriormente, sujetar uno de los guantes por el borde, deslizar la otra mano en el guante y colocar el guante hasta el final y posteriormente tomar el otro guante y repetir el procedimiento con la otra mano. Para el uso de la cofia, se explicó que es necesario primero recoger el cabello y mantenerlo bien recogido bajo el gorro, se debe estirar y abrir la cofia de manera que forme una bolsa, asegurándose de colocar los puntos de unión en la frente y en la nuca para asegurar el gorro. Por otro lado, se explicó que, durante el uso del tapabocas, se debe garantizar los pliegues que van hacia la cara deben quedar hacia arriba, el tapabocas debe agarrarse de las bandas, colocando cada banda en una oreja, el tapabocas finalmente se ajusta pellizcando alrededor del puente de la nariz y la parte inferir debe ser acomodada para cubrir la parte de la barbilla.

Resultados:

Las beneficiarias asistentes a la práctica lograron comprender que dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura BPM, es importante utilizar los elementos de protección personal EPP, durante las jornadas de trabajo, por un lado, comprendieron que la higiene personal se encuentra dentro de estas prácticas, como también el uso de tapabocas, cofia y guantes en sus actividades de comercialización, con respecto al manejo del calzado entendieron que este hace parte de los EPP y es indispensables para la seguridad de ellas que realizan su desplazamiento sobre pisos húmedos, provocando que pueda existir un riesgo de caída o golpe durante la jornada laboral.

También comprendieron que el uso de manillas, aretes y cadenas puedan implicar una contaminación durante la manipulación o causar algún tipo de accidente, reconocieron que la higiene de la vestimenta y la higiene personal durante la manipulación de los alimentos juega un papel importante ya que repercute en la venta del producto ofrecido al consumidor final.

2. Implementación de los procesos de eviscerado y limpieza

Materiales

• Tabla de polietileno
• Guantes
• Cuchillo
• Platones plásticos o de aluminio
• Agua y jabón neutro
• Cepillo

Procedimiento

1. Revisión de la higiene de las superficies e implementos de corte: Se realizo una limpieza de la superficie a implementar para la actividad de eviscerado, donde con jabón neutro y una esponja y cepillo se empezó a tallar el área, seguido por su lavado con agua limpia, después, se procedió a la desinfección de esta y de sus implementos con una disolución de hipoclorito al 0,05% mediante el uso de un atomizador o inmersión de los utensilios por un periodo de 5 a 10 minutos, para su posterior lavado con agua limpia.
2. Proceso de retiro de escamas: El pescado fue puesto sobre una superficie plana (tabla), con el fin de garantizar la firmeza del primer proceso (escamado), donde se hizo uso de un raspador artesanal para la eliminación de las escamas del pescado de forma suave pero efectiva, siguiendo la dirección contraria a la del crecimiento de las escamas.
3. Proceso de eviscerado: Mediante el uso de la misma superficie, se realizó una primera incisión en la parte abdominal, desde la abertura anal hasta la zona ventral, con cuidado de no perforar los órganos internos, seguido de la extracción de vísceras con la ayuda de los dedos, asegurándose de no romperlas para evitar la contaminación del cuerpo del pescado, por último, se agregó agua para asegurar que la cavidad interna del pescado quedara completamente limpia de vísceras, sangre o cualquier otro residuo orgánico.
4. Eliminación de la cabeza (si es necesario), aletas y cola: Con el uso de un cuchillo, se garantizó el corte de la cabeza del pescado justo detrás de las branquias, retiro de las aletas y la cola, finalizando así la entrega del producto al consumidor final.

Resultados

Las beneficiarias comprendieron que dentro del área donde ellas se desempeñan, es fundamental garantizar la limpieza y desinfección tanto de las superficies como de los implementos o equipos utilizados para procesos de eviscerado, además, del manejo de implementos como cuchillos afilados y tablas amplias para la firmeza de los cortes como del proceso de escamado, por otro lado, comprendieron que de seguir un adecuado protocolo se evita la contaminación microbianas, se mejora la conservación y almacenamiento del producto y se la presencia de residuos que puedan generar olores desagradables o afecten la calidad del producto, aumentando así la vida útil y la calidad del pescado.

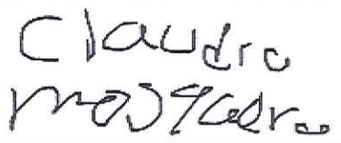
RECOMENDACIONES

Tras la evaluación técnica realizada a la Asociación de Platoneras de la Playita y Sacarías, se establecieron recomendaciones específicas para fortalecer la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de que se garantice y se refuercen actividades como el manejo de la cadena de frio, manejo de la limpieza y desinfección de los recipientes, insumos y equipos, además, de las practicas implementada durante el proceso de eviscerado, las cuales, son esenciales en la prestación del servicio al cliente final:

1. Limpieza y mantenimiento de equipos y utensilios: El mantenimiento adecuado y la limpieza exhaustiva de los equipos o utensilios, garantizan la inocuidad del producto a la venta. Se recomienda la limpieza de tablas, cuchillos, baldes, refrigerador, pisos y superficies con un jabón neutro y lavado con agua limpia, posteriormente, realizar una desinfección por 5 minutos en una disolución de hipoclorito de sodio a una concentración del 0,05 % en agua limpia (10 ml por cada litro de agua) o inmersión de los utensilios en la solución por este lapso de tiempo, para su posterior lavado con agua limpia.
2. Implementos para el proceso de eviscerado: Evitar el uso de tablas de madera y de implementos de fácil corrosión como machetes, se recomienda el uso de cuchillos de acero inoxidable, tablas de polietileno para el proceso de corte.
3. Manejo de residuos del proceso de eviscerado: Se recomienda garantizar acumular en un recipiente plástico todos los residuos que se generan del proceso de eviscerado y escamado de pescado procesado, con el fin de garantizar una mayor higiene en el espacio de trabajo, se recomienda implementar un ensilaje biológico para animales como cerdos o pollos de engorde, mediante el uso de materias primas como harina de maíz o arroz para su proceso.
4. Higiene personal: Durante los procesos de comercialización es importante el aseo personal del operario, se recomienda el uso de uñas cortas y limpias, baño diario, ropa adecuada y limpia, además del lavado constante de las manos con abundante jabón y agua después de haber realizado manipulación de dinero, haber hecho uso del baño, toser o estornudar, etc.
5. Elementos de protección persona EPP: El uso de los elementos de protección personal durante las jornadas laborales son importantes, ya que se garantiza la higiene y sanidad del producto al consumidor final. Se recomienda retirar elementos como manillas, anillos y aretes, para posteriormente utilizar los guantes, gorro o cofia y tapabocas durante los procesos de eviscerado y limpieza del pescado.

F-AAO No. 01	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA VISITA DE ACOMPAÑAMIENTO	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511- 2024
		DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

OBSERVACIONES
El acompañamiento fue abordado en la Galería José Hilario López en el sector conocido como Pueblo Nuevo, durante el espacio se contó con la participación de 8 beneficiarias soportadas en el proyecto incluyendo a la representante legal de la organización, el ejercicio práctico se realizó con los utensilios que usualmente implementan en campo y el procedimiento de la actividad de eviscerado partió de como ellas hacen el ejercicio durante s actividad comercial. Se observó que la limpieza de algunos equipos y superficies de contacto directo con el producto, como mesas, baldes, canastillas y utensilios, presenta un nivel de higiene bajo, lo que podría generar riesgos de contaminación cruzada y comprometer la inocuidad alimentaria del producto.

FIRMA DEL REPRESENTANTE		FIRMA DEL PROFESIONAL	
			
Nombre:	CLAUDIA MOSQUERA DIAZ	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante legal / Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	31610318	Cédula:	1113534518
Representa a:	PLATONERAS PLAYITA	Representa a:	Fundación Ave Fénix

GOBERNACIÓN
paraíso de todos
Departamento del Valle del Cauca

LISTADO DE ASISTENCIA

OBJETO DEL CONVENIO:	"Aunar esfuerzos para la implementación, promoción, fortalecimiento y/o mejoramiento de los proyectos de seguridad alimentaria, desarrollo productivo agropecuario, agrícola agroindustriales y para víctimas del conflicto armado, mediante el fortalecimiento de los canales de comercialización a través de ferias, mercados campesinos ruedas de negocios y eventos, en el marco del proyecto fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca"		MUNICIPIO	Buenaventura	ORGANIZACIÓN	Asociación de Platureros de la Playita y Sacorias	
FECHA (dd-mm-aaaa)		16/11/2024	LUGAR	Galería José Hilario Lopez	ENTREGABLE No.	E2	
ENTREGABLE		Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública que fomenten saberes y costumbres ancestrales de poblaciones afro en el periodo de gobierno. / Acompañamiento tecnico			COMPONENTE No.	C1 -Fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca	

Aviso importante: En cumplimiento de la Ley Estatutaria 1581 de 2012 sobre la protección de datos personales y sus decretos reglamentarios 1377 de 2013 se informa al titular de datos que con el diligenciamiento de esta formulario autoriza el tratamiento de sus datos personales y la grabación (audio y video) de esta reunión de manera inequívoca, voluntaria y sin vicios de consentimiento como dolo, error o intimidación. Estos datos serán incorporados a la base de datos de responsabilidad del proyecto cuyo objetivo es "Aunar esfuerzos para la implementación, promoción, fortalecimiento y/o mejoramiento de los proyectos de seguridad alimentaria, desarrollo productivo agropecuario, agrícola agroindustriales y para víctimas del conflicto armado, mediante el fortalecimiento de los canales de comercialización a través de ferias, mercados campesinos ruedas de negocios y eventos, en el marco del proyecto fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca" para su gestión administrativa, contacto y envío de comunicaciones; por lo que se irán guardando en un banco de información que en cualquier momento se pueden mostrar como evidencia del proceso.

No.	NOMBRE Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	CÉDULA	TELÉFONO CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Jenny Rentería cuero	1111979803	3113623660	No tiene	Jenny Rentería
2	Irma Valencia salas	1028184475	3234703929	No tiene	Irma Valencia salas
3	Seleni Valencia	1111751742	3217380972	No tiene	Seleni Valenci
4	Elvia cuero	38485215	3217380972	No tiene	Elvia cuero
5	AYDA SALAS	38485213	3103628646	No tiene	AYDA SALAS
6	Luz dary Angulo Dorn	38467598	3238650780	No tiene	Luz dary Angulo
7	Claudia Mosquera Diaz	31610318	3206395453	luisafernandavalencia770@g	Claudia Mosquera
8	Celenia Angulo Mosquera	31 371 588	No tiene	No tiene	No Firma
9					
10					

ELABORÓ: (Profesional que realiza la actividad)	Joana Patricia Inagon Imbrovan
CÉDULA:	1.113.534.516
CARGO:	Tecnico de Campo

F-ACO No.	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA DE CONCERTACIÓN	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511 de 2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: agosto 2024

Objeto del Convenio: "Aunar esfuerzos para la implementación, promoción, fortalecimiento y/o mejoramiento de los proyectos de seguridad alimentaria, desarrollo productivo agropecuario, agrícola agroindustriales y para víctimas del conflicto armado, mediante el fortalecimiento de los canales de comercialización a través de ferias, mercados campesinos ruedas de negocios y eventos, en el marco del proyecto fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca"			
Nombre del proyecto / Componente	FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA ATENCION DE FAMILIAS RURALES DEL VALLE DEL CAUCA		
Componente No.	C1	**Entregable No.**	E2
Nombre del Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública que fomenten saberes y costumbres ancestrales de poblaciones afro en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa		PLATONERAS PLAYITA	
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio Pueblo Nuevo
Tipo del proyecto	Agroindustrial	**Nit.**	901480293
Nombre Representante Legal	CLAUDIA MOSQUERA DIAZ		
Correo electrónico	luisafernandavalencia770 @gmail.com	**Teléfono/Celular**	3206395453
Nombre y apellido profesional encargado		Luis Fernando Martínez Orozco	
Fecha (dd-mm-aaaa)	28/10/2024		

La organización en mención, conforme al acompañamiento técnico realizado y el presupuesto aprobado ha efectuado el análisis de los insumos, equipos y/o herramientas descritas en la priorización y mediante su Representante Legal y/o Apoderado aprueba la concertación de los ítems dispuestos en esta acta y relacionados en la siguiente tabla:

Tabla 1. INSUMOS, EQUIPOS Y/O HERRAMIENTAS CONCERTADOS

ITEM	INSUMO	UNIDAD	CANTIDAD
1	Sillas de brazo Rimoplast	Unidad	12
2	Platones de aluminio grandes para transportas pescado	Unidad	10
3	Congelador Horizontal JLC-384	Unidad	4

FIRMA DEL REPRESENTANTE		FIRMA DEL PROFESIONAL	
Claudia Mosquera			
Nombre:	CLAUDIA MOSQUERA DIAZ	Nombre:	Luis Fernando Martínez Orozco
Cargo:	Representante Legal/Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	31610318	Cédula:	1061753840
Representa a:	PLATONERAS PLAYITA	Representa a:	Fundación Ave Fénix

F-AE0 No. 01	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA DE ENTREGA FORTALECIMIENTO	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511-2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

Objeto del Convenio:
"Aunar esfuerzos para la implementación, promoción, fortalecimiento y/o mejoramiento de los proyectos de seguridad alimentaria, desarrollo productivo agropecuario, agrícola agroindustriales y para víctimas del conflicto armado, mediante el fortalecimiento de los canales de comercialización a través de ferias, mercados campesinos ruedas de negocios y eventos, en el marco del proyecto fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca"

Nombre del proyecto / Componente	FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA ATENCION DE FAMILIAS RURALES DEL VALLE DEL CAUCA		
Componente No.	C1	**Entregable No.**	E2
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública que fomenten saberes y costumbres ancestrales de poblaciones afro en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa	PLATONERAS PLAYITA		
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio Pueblo Nuevo
Tipo del proyecto	Agroindustrial	**NIT**	901480293
Nombre Representante Legal	CLAUDIA MOSQUERA DIAZ		
Correo electrónico	luisafernandavalencia770@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3206395453
Nombre de quien recibe	Claudia Mosquera Diaz		**Teléfono:** 3206395453
Nombre y apellido profesional encargado		Joana Patricia Inagan Imbacuan	
Fecha (dd-mm-aaaa)	23-11-2024.	**Lugar**	Cdiceo Roberto Lozano Betancourt

El operador Fundación Ave Fénix y la Secretaría de Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Valle del Cauca, hacen la entrega de los siguientes insumos, equipos y/o herramientas de acuerdo con la concertación previa realizada con la Organización:

ITEM	INSUMO	UNIDAD	CANTIDAD
1	Sillas de brazo Rimoplast	Unidad	12
2	Platones de aluminio grandes para transportas pescado	Unidad	10
3	Congelador Horizontal JLC-384	Unidad	4

RECOMENDACIONES DE USO

HERRAMIENTAS E IMPLEMENTOS PARA LOS PROCESOS DE COMERCIALIZACIÓN

1. Sillas de brazo

• Recomendaciones de instalación: Se deben ubicar sobre una superficie estable que evite deslizamientos o vuelcos, ya que puede representar un riesgo en ambientes de trabajo donde el piso puede estar resbaloso debido al agua o a otros líquidos.

• Recomendaciones de mantenimiento: Realizar un adecuado proceso de limpieza, iniciando con un retiro de partículas como barro o restos de pescado con ayuda de un paño húmedo o un cepillo suave; preparar una solución con agua tibia y un detergente suave o jabón neutro, utilizar un paño o esponja para frotar todas las superficies de la silla, asegurándose de limpiar bien el asiento, el respaldo y las patas.

• Recomendaciones de desinfección: Hacer uso de una solución de agua y desinfectante como el cloro (en una proporción de una parte de cloro por nueve partes de agua), aplicando el desinfectante en las superficies y dejándolo actuar por unos minutos. Es importante enjuagar bien la silla con agua limpia después de aplicar el desinfectante, para evitar residuos de productos químicos. Después de lavar y desinfectar, se debe secar completamente la silla, ya sea al aire o con un paño seco, para evitar la humedad que podría promover la proliferación de bacterias o moho.

2. Platones de aluminio grandes

• Recomendaciones de instalación: Los platones deben disponerse sobre superficies estables y niveladas para evitar desestabilización o vuelcos, lo que podría comprometer la inocuidad del alimento almacenado y además la seguridad y eficiencia de todo el proceso.

• Recomendaciones antes de uso: Es necesario verificar completamente la limpieza de estos implementos antes de su uso, especialmente, si son empleados para el manejo de productos pesqueros.

• Recomendaciones de limpieza y desinfección: Estos deben ser frotados con esponjas suaves tanto en la parte interna como externa del platón utilizando jabones neutros, lavar con agua limpia y posteriormente utilizar una solución desinfectante como el hipoclorito dejando actuar por un lapso de 5 a 10 minutos y enjugar posteriormente, asegurándose de que no queden residuos que puedan afectar la calidad de los productos que se almacenan o transportan.

• Recomendaciones de carga: Los platones deben ser utilizados dentro de los límites de su capacidad según el tamaño y capacidad de carga, evitando el sobrellenado, lo que podría resultar en deformaciones permanentes o daños en la estructura del platón.

• Recomendaciones de mantenimiento: Los platones de aluminio debe incluir una limpieza periódica con productos de baja abrasividad y evitar el uso de utensilios de limpieza que puedan dañar la superficie del metal. Se debe evitar el uso de productos químicos corrosivos o abrasivos, ya que el aluminio puede oxidarse o corroerse con el tiempo si no se mantiene adecuadamente.

EQUIPOS

3. Congeladores horizontales

• Recomendaciones antes de la instalación: Antes de conectar el equipo a una corriente eléctrica, es indispensable esperar un lapso de 12 a 24 horas, con el fin de garantizar que el gas refrigerante vuelva nuevamente al compresor, al pasar el lapso de tiempo el equipo puede ser conectado y el almacenamiento de los productos debe realizarse después de 3 o 4 horas de estar encendido con fines de que este alcance las temperaturas deseadas.

• Recomendaciones de instalación: Verificar que la tensión (voltaje) del sitio de instalación coincida con la tensión de su congelador, use siempre un tomacorriente exclusivo para el congelador, próximo al lugar de instalación, para conectar su congelador. Por seguridad, nunca use adaptadores para conectar varios aparatos eléctricos juntos en un tomacorriente (Ej.: tipo "T" o enchufes múltiples) y no use extensiones, ni conexiones múltiples y certifique que las instalaciones eléctricas estén dentro de las especificaciones técnicas del manual, también realizar la instalación a tierra, evitando conectar en líneas telefónicas o en cañerías de gas.

• Recomendaciones de uso: Evitar abrir la tapa de manera constante para preservar la temperatura interna y no sobrecargar el equipo, ya que esto podría dificultar el flujo de aire y afectar su eficiencia. El congelador debe ajustarse típicamente a unos -18°C, para asegurar que los alimentos se conserven congelados de forma segura. Es crucial no introducir alimentos calientes directamente en el congelador, ya que esto puede elevar la temperatura interna y alterar su funcionamiento. Los productos deben ser empaquetados correctamente para prevenir la formación de escarcha o la pérdida de calidad por quemaduras de congelación.

• Recomendaciones de mantenimiento: Es necesario realizar un descongelado periódicamente si el congelador no tiene un sistema de descongelación automática, ya que el hielo acumulado puede reducir la eficiencia energética y la capacidad de almacenamiento, también, es necesario inspeccionar el sello de la puerta de manera frecuente para asegurarse de que esté en buen estado, ya que un sello defectuoso puede permitir la fuga de aire frío y aumentar el consumo de energía, verificar el cable de alimentación y la conexión para evitar posibles fallos eléctricos que puedan dañar el equipo.

• Recomendaciones de limpieza y desinfección: Es indispensable realizar un proceso de limpieza del equipo, atendiendo las siguientes indicaciones:

a) Desconectar el congelador: Antes de comenzar con el proceso de limpieza, es esencial desconectar el congelador de la corriente eléctrica para evitar riesgos de accidentes o daños al equipo.

b) Vaciar el congelador: Se deben retirar todos los alimentos almacenados, si existen productos que no pueden mantenerse fuera de temperaturas bajas por mucho tiempo, es recomendable colocarlos en un refrigerador o en un recipiente con hielo mientras se realiza la limpieza.

c) Descongelar: Si el congelador no tiene un sistema de descongelación automática, se debe permitir que el hielo acumulado se derrita. Esto puede hacerse de manera natural o mediante el uso de recipientes con agua caliente dentro del congelador. Es importante evitar el uso de herramientas metálicas o afiladas para raspar el hielo, ya que pueden dañar las superficies internas.

d) Limpiar las superficies interiores: Una vez que el hielo se haya derretido, se deben limpiar las paredes internas del congelador utilizando una mezcla de agua tibia y un detergente suave. Se recomienda usar una esponja o un paño suave para eliminar la suciedad. Es fundamental evitar productos abrasivos, ya que podrían dañar las superficies internas.

e) Desinfectar: Después de limpiar las superficies interiores, se debe desinfectar el congelador. Para esto, se puede usar una solución de agua y vinagre blanco o un desinfectante como el cloro (solución de 20 ml de cloro en 1 litro de agua). La mezcla debe aplicarse con un paño limpio, asegurándose de cubrir todas las áreas internas del congelador.

f) Limpiar las gomas de la puerta: Las gomas de la puerta deben ser limpiadas con un paño húmedo y, si es necesario, con un poco de detergente suave. Es importante revisar que no haya residuos o suciedad en las gomas que puedan comprometer el sellado de la puerta, lo cual podría generar fugas de aire frío.

g) Secar completamente: Una vez realizada la limpieza y desinfección, se deben secar todas las superficies internas del congelador con un paño limpio y seco. Dejar la puerta abierta por un tiempo ayudará a eliminar cualquier resto de humedad.

h) Limpiar el exterior: Es necesario limpiar también las superficies externas del congelador. Para ello, se debe utilizar un paño húmedo con detergente suave. Si el equipo tiene rejillas o ventilación en la parte posterior o inferior, se deben limpiar siguiendo las recomendaciones del fabricante, ya que estas áreas pueden acumular polvo y afectar el rendimiento del congelador.

i) Revisar el sistema de drenaje: Si el congelador dispone de un sistema de drenaje para el agua acumulada durante la descongelación, se debe verificar que no haya obstrucciones. Un sistema de drenaje limpio asegura que el agua se evacúe correctamente y evita problemas de humedad.

j) Reconectar el congelador: Después de haber completado la limpieza y el secado, el congelador debe ser reconectado a la corriente eléctrica y ajustado a la temperatura adecuada antes de volver a introducir los alimentos.

NOTA:

- Realizar una limpieza periódica, al menos cada 3 a 6 meses.
- Consultar el manual del usuario antes del uso inicial para conocer su funcionamiento adecuado.
- Nunca lave el congelador cuando está conectado.
- Una vez al mes, al efectuar la limpieza, antes de conectar el congelador debe limpiar el condensador (parrilla negra posterior). Ayudándose con una aspiradora o cepillo.

F-AE0 No. 01	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA DE ENTREGA FORTALECIMIENTO	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511-2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Sillas de brazo

Una vez terminadas las labores diarias, verificar la limpieza e higiene y estado de cada una, con el fin de prolongar la vida útil en un entorno exigente como el pesquero. Es importante ubicarlas en un lugar limpio, seco y libre de humedad, en áreas donde no haya riesgo de exposición constante al sol y los rayos UV para evitar el deterioro. Las sillas deben almacenarse en posición estable, preferiblemente en áreas donde no haya riesgo de que se caigan o se golpeen. Se pueden apilar de manera ordenada para ahorrar espacio, pero siempre asegurándose de no sobrecargar el apilamiento para evitar daños. Además, es recomendable que las sillas se almacenen sin colocarles peso adicional, ya que esto puede deformar su estructura.

2. Platones de aluminio grandes

Al concluir las actividades diarias, se sugiere llevar a cabo el procedimiento de lavado y desinfección con una mezcla de 20 ml de cloro en 1 litro de agua y dejar actuar esta mezcla por un tiempo de 10 segundos. El aluminio es un material conductor de calor, por lo que los platones deben ser manejados con cuidado si se exponen a cambios bruscos de temperatura, ya que esto podría afectar su integridad estructural. En caso de manipulación a baja temperatura, es recomendable almacenar los platones en cámaras refrigeradas o con soportes de hielo para garantizar que los productos se mantengan a las temperaturas adecuadas, minimizando el riesgo de deterioro. Se recomienda realizar inspecciones regulares de los platones para verificar que no presenten daños estructurales, como abolladuras, fisuras o deformaciones, que puedan comprometer su funcionalidad y la seguridad del proceso pesquero.

EQUIPOS

3. Congeladores horizontales

El equipo debe ponerse sobre pisos firmes, nivelados y lejos de fuentes directas de calor: cocinas o radiadores, tampoco disponer en lugares de alta humedad (Lavanderías) o luz solar directa, con el fin de evitar que el equipo tenga que trabajar en exceso para mantener la temperatura interna, lo que podría incrementar el consumo de energía y reducir su rendimiento.

Es necesario dejar suficiente espacio libre en los laterales y la parte posterior para permitir una circulación de aire adecuado, previniendo que exista un sobrecalentamiento del motor y asegurando que el sistema de refrigeración funcione de manera eficiente, evitar bloquear la rejilla de ventilación, ni tampoco obstruir el flujo de aire en ninguna circunstancia.

No se apoye en los paneles, cajones o puertas del congelador y evite que niños jueguen con el congelador, ni se postren en los cajones o cuelguen de las puertas.

Finalmente, se debe tener en cuenta la accesibilidad del congelador para facilitar tanto su uso diario como su mantenimiento. El equipo debe estar ubicado en un lugar de fácil acceso, pero sin necesidad de abrir la puerta constantemente, lo que podría perjudicar la eficiencia energética. También es conveniente que esté cerca de una toma de corriente eléctrica para evitar el uso de cables extensores, los cuales pueden representar un riesgo.

F-AE0 No. 01	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA DE ENTREGA FORTALECIMIENTO	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511-2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

Para constancia de lo consignado en la presente acta, el (la) Representante Legal o apoderado/a certifica que recibió a entera satisfacción los insumos, equipos y/o herramientas, así como el acompañamiento técnico para el fortalecimiento de las actividades productivas y se compromete a:

Mantener absoluto compromiso respecto de la destinación específica de los materiales, insumos, equipos y/o herramientas que se deriven de la implementación de los proyectos productivos, asegurando que estos sean utilizados únicamente para los fines del proyecto.

Adelantar las gestiones correspondientes frente a los agentes responsables por concepto de garantías, reposiciones, adecuaciones u otros que se deriven del normal uso de insumos, equipos y/o herramientas entregadas.

Utilizar los bienes entregados de manera exclusiva, para los fines productivos propios de la organización, sin realizar uso diferente de los mismos, evitando su deterioro prematuro y demás factores que puedan afectar su funcionalidad

Así mismo, hace constar que recibió el manual con el procedimiento para garantías, las cuales deben gestionarse a través del correo electrónico agro.compras@avefenix.edu.co adjuntando el formato de aplicación de garantía.

FIRMA DE QUIEN RECIBE		FIRMA DEL PROFESIONAL	
Nombre:		Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante Legal/ Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	3161318	Cédula:	1113534518
Representa a:	PLATONERAS PLAYITA	Representa a:	Fundación Ave Fénix

F-RFO No. 01	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	REGISTRO FOTOGRÁFICO ENTREGAS	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511-2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

Objeto del Convenio:
"Aunar esfuerzos para la implementación, promoción, fortalecimiento y/o mejoramiento de los proyectos de seguridad alimentaria, desarrollo productivo agropecuario, agrícola agroindustriales y para víctimas del conflicto armado, mediante el fortalecimiento de los canales de comercialización a través de ferias, mercados campesinos ruedas de negocios y eventos, en el marco del proyecto fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca"

Nombre del proyecto / Componente	FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA ATENCION DE FAMILIAS RURALES DEL VALLE DEL CAUCA		
Componente No.	C1	**Entregable No.**	E2
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública que fomenten saberes y costumbres ancestrales de poblaciones afro en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa	PLATONERAS PLAYITA		
Tipo de proyecto	Agroindustrial	**NIT**	901480293
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio Pueblo Nuevo
Nombre Representante Legal		CLAUDIA MOSQUERA DIAZ	
Correo electrónico	luisafernandavalencia770@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3206395453
Nombre y apellido profesional encargado		Joana Patricia Inagan Imbacuan	
Fecha (dd-mm-aaaa)	23/11/2024	**Lugar**	Coliseo Cubierto Roberto Lozano Batalla

REGISTRO FOTOGRÁFICO

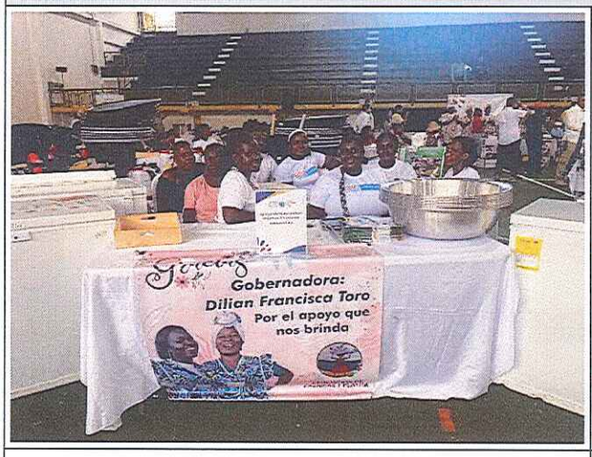


Imagen No. 1
Integrantes organización junto a los insumos entregados

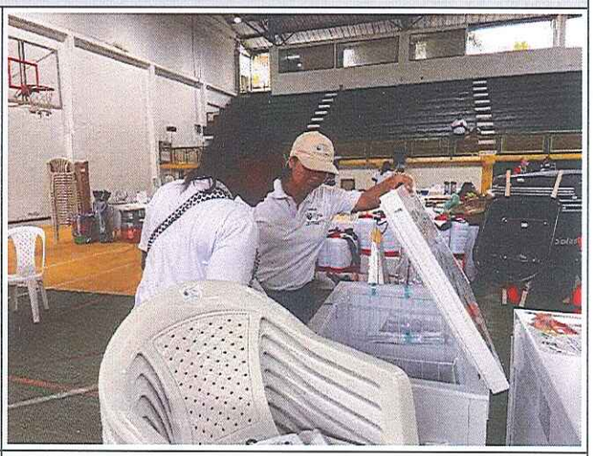


Imagen No. 2
Conteo de insumos por parte del profesional y delegado de la organización.



Imagen No. 3
Firma acta de entrega por parte de Representante Legal o delegado.



Imagen No. 4
Explicación entrega formato de garantía y recomendaciones uso de productos.

F-ACIO No.	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA DE TERMINACIÓN/CIERRE DEL PROYECTO	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511 de 2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: agosto 2024

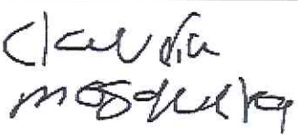
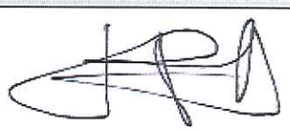
Objeto del Convenio:

"Aunar esfuerzos para la implementación, promoción, fortalecimiento y/o mejoramiento de los proyectos de seguridad alimentaria, desarrollo productivo agropecuario, agrícola agroindustriales y para víctimas del conflicto armado, mediante el fortalecimiento de los canales de comercialización a través de ferias, mercados campesinos ruedas de negocios y eventos, en el marco del proyecto fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca"

Nombre del proyecto / Componente	FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA ATENCION DE FAMILIAS RURALES DEL VALLE DEL CAUCA		
Componente No.	C1	**Entregable No.**	E2
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública que fomenten saberes y costumbres ancestrales de poblaciones afro en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa	PLATONERAS PLAYITA		
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio Pueblo Nuevo
Tipo del proyecto	Agroindustrial	**Nit.**	901480293
Nombre Representante Legal	CLAUDIA MOSQUERA DIAZ		
Correo electrónico	luisafernandavalencia770 @gmail.com	**Teléfono/Celular**	3206395453
Nombre y apellido profesional encargado	Joana Patricia Inagan Imbacuan		
Fecha (dd-mm-aaaa)	23/11/2024	**Lugar**	Coliseo Cubierto Roberto Lozano Batalla

Mediante la presente acta, como Representante Legal de la Organización, dejo constancia de haber recibido a satisfacción las cuatro (4) visitas que comprende el objeto del convenio, así:

Socialización y diagnóstico organizacional.
Priorización para los proyectos productivos.
Acompañamiento técnico para orientar el desarrollo de las iniciativas priorizadas.
Acompañamiento técnico para la entrega de insumos, equipos y/o herramientas donde se brindaron las recomendaciones técnicas de uso y almacenamiento de los mismos. Así mismo, se recibieron los insumos, equipos y/o herramientas concertados y a satisfacción.

FIRMA DEL REPRESENTANTE		FIRMA DEL PROFESIONAL	
			
Nombre:	CLAUDIA MOSQUERA DIAZ	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante legal / Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	31610318	Cédula:	1113534518
Representa a:	PLATONERAS PLAYITA	Representa a:	Fundación Ave Fénix

F-DGE No. 01	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	DIAGNÓSTICO DE CAPACIDAD EMPRESARIAL Y ORGANIZACIONAL - COMUNIDADES ÉTNICAS	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511 de 2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

Nombre de la Organización	PLATONERAS PUERTA		
Teléfono 1	3006335694	**Teléfono 2**	3146534114
Correo electrónico	nurys59660@gmail.com	**¿En qué horario es más fácil la comunicación telefónica?**	Noche
Corregimiento/Vereda	Barrio Antonio Nariño	**Municipio**	Buenaventura

Número actual de Asociados	10	**Tiempo de constituida la Asociación en años**	3	**Línea Productiva 1**	Agroindustrial
Número de socios menores de 26 años	0	**Legalmente constituida (si, no) /Rut**	Si	**Línea Productiva 2**	NA
Número de mujeres	7	**Número de Hombres**	3		
Nombre del (la) Representante Legal	NURIS TOMASA ZAMBRANO ROSALES			**Cédula de Ciudadanía**	59660876
Teléfono 1	3006335694	**Teléfono 2**	3006335694	**Correo electrónico**	nurys59660@gmail.com
Dirección/Vereda/Corregimiento	Cra 56a 1-05 Cristóbal Colón			**Municipio**	Buenaventura

F-DGE No. 01		DIAGNÓSTICO DE CAPACIDAD EMPRESARIAL Y ORGANIZACIONAL - COMUNIDADES ÉTNICAS	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511 de 2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

ORGANIZACIÓN	PLATONERAS PUERTA				
DEPARTAMENTO	Valle del Cauca	MUNICIPIO	Buenaventura	VEREDA	Barrio Antonio Nariño

BASE DE DATOS ASOCIADOS

Nombre Asociado	Género	No. cédula	Edad	Enfoque diferencial	Celular	Correo	Área sembrada total (Has)	Área Total de la finca	Vereda	Tenencia de la Tierra	Tipo de Agricultor	Caracterización
NURIS TOMASA ZAMBRANO ROSALES	Femenino	59,660,876	63	Afro, Palenquero, Raizal	3,006,335,694	NURYS59660@GMAIL.COM	0.0000	0.0000	COMUNA 11 - CRISTÓBAL COLÓN	En arrendamiento	Pequeño	Desplazado
MARTHA CECILIA PAYAN VALENCIA	Femenino	31,387,929	64	Afro, Palenquero, Raizal	3,165,016,125	NO TIENE	0.0000	0.0000	COMUNA 11- ANTONIO NARIÑO	En arrendamiento	Pequeño	Desplazado
ANGEL MARIA RIASCOS RIASCOS	Femenino	4,706,077	60	Afro, Palenquero, Raizal	3,135,574,496	NO TIENE	0.0000	0.0000	COMUNA 11-SANTA CRUZ	En arrendamiento	Pequeño	Desplazado
ANA MIRELLA SINISTERRA BONILLA	Femenino	31,610,521	51	Afro, Palenquero, Raizal	3,108,750,324	NO TIENE	0.0000	0.0000	COMUNA 11 - ANTONIO NARIÑO	En arrendamiento	Pequeño	Desplazado
HERMINIA OBANDO PEREA	Femenino	59,455,047	61	Afro, Palenquero, Raizal	3,136,076,078	NO TIENE	0.0000	0.0000	COMUNA 11- ANTONIO NARIÑO	En arrendamiento	Pequeño	Desplazado
MARIA FRANCISCA AMU OCORO	Femenino	25,727,455	56	Afro, Palenquero, Raizal	3,165,450,120	NO TIENE	0.0000	0.0000	COMUNA 11- ANTONIO NARIÑO	En arrendamiento	Pequeño	Desplazado
LIGIA RIASCOS BELLAISAC	Femenino	38,471,311	58	Afro, Palenquero, Raizal	3,184,501,015	NO TIENE	0.0000	0.0000	COMUNA 11 - ANTONIO NARIÑO	En arrendamiento	Pequeño	Desplazado
ORLANDO RIASCOS RIASCOS	Masculino	4,706,075	64	Afro, Palenquero, Raizal	3,207,124,589	NO TIENE	0.0000	0.0000	COMUNA 11- 12 DE ABRIL	En arrendamiento	Pequeño	Desplazado
BENITO ANGULO GAMBOA	Masculino	6,160,545	75	Afro, Palenquero, Raizal	3,127,225,009	NO TIENE	0.0000	0.0000	COMUNA 11- ANTONIO NARIÑO	En arrendamiento	Pequeño	Desplazado
LUCY MAR VALENCIA JIMENEZ	Femenino	38,470,532	45	Afro, Palenquero, Raizal	3,117,285,932	NO TIENE	0.0000	0.0000	COMUNA 11- ANTONIO NARIÑO	En arrendamiento	Pequeño	Desplazado

1. DESCRIBA CUAL ES LA ACTIVIDAD QUE DESARROLLA LA ORGANIZACIÓN ACTUALMENTE Y ACTIVIDADES TIENE COMO META
La Asociación de Platoneras Puerta a Puerta, se encuentra legalmente constituida desde el año 2021, su principal objetivo es garantizar el desarrollo integral y gremial de todos los asociados a través de la formulación de proyectos o actividades que impulsan los procesos internos de la organización. La organización tiene un enfoque agroindustrial donde se dedica al proceso de compra de pescado en fresco a los pescadores del sector del piñal, donde su punto de comercialización se centra en la comuna 8 bajo la modalidad puerta a puerta, realizando la venta de sus productos por los barrios Modelo, María Eugenia, Bella vista, Olímpico, El Cristal, Transformación, Los Laureles y Ciudadela Corpuertos. La principal meta que tiene la organización es garantizar la cadena de frio necesaria para el almacenamiento de los volúmenes de producción comprados a los percadores del sector, actualmente, la capacidad que manejan en refrigeración es baja lo que impide en muchas ocasiones la frescura del producto, por otro lado, se empezaran actividades para establecer las condiciones mínimas de una estructura temporal, que cubra y proteja a los asociados de la intemperie, el sol y la lluvia, garantizando así a futuro el que puedan establecerse en un punto fijo para la comercialización de sus productos en la zona.

1. ESTADO ACTUAL DEL ÁREA PRODUCTIVA DE LA ORGANIZACIÓN		
a. ¿Cómo es la forma en que producimos, transformamos o prestamos el servicio?	**PUNTAJE**	
A) Cada uno de los (as) agricultores (as) produce en forma distinta	1	2
B) Existen algunos agricultores que están unificando los procesos de producción	2	
C) Intercambiamos información como apoyo a la asistencia técnica y existen procesos de producción iguales para todos los socios	3	
b. ¿Cumplimos los requisitos de distintos clientes?	**PUNTAJE**	
A) No diferenciamos las recomendaciones técnicas de producción para nuestros clientes	1	2
B) Cumplimos con algunos recomendaciones técnicas de producción para algunos clientes	2	
C) Producimos teniendo en cuenta la asesoría técnica que nos brindan para nuestros clientes	3	
c. ¿Cómo compramos los insumos?	**PUNTAJE**	
A) Cada agricultor compra en forma individual los insumos que requiere	1	1
B) Hacemos economía de escala en compras de algunos insumos en conjunto	2	
C) Hacemos la totalidad de las compras de insumos de acuerdo con las necesidades de todos	3	
d. ¿Tenemos los registros y aplicamos las normas sanitarias que exige el mercado?	**PUNTAJE**	
A) El mercado que tenemos no nos exige registros ni normas sanitarias	1	1
B) Estamos iniciando el cumplimiento de algunas registros y normas sanitarias del producto y la bioseguridad de los agricultores	2	
C) Cumplimos con las registros y normas sanitarias que nos exige el mercado aplicando y promoviendo las BPA	3	
e. ¿Hacemos control de calidad del producto o servicio?	**PUNTAJE**	
A) No controlamos la calidad del producto o servicio	1	1
B) Tenemos algunos procesos de control de la calidad del producto o servicio	2	
C) Tenemos control de calidad y hacemos seguimiento a la calidad de los productos	3	
PUNTAJE OBTENIDO EN EL ÁREA PRODUCTIVA	7	

2. ESTADO ACTUAL DEL ÁREA COMERCIAL DEL NEGOCIO		
a. ¿Cómo fijamos el precio de venta de los productos?	**PUNTAJE**	
A) No fijamos el precio de venta	1	2
B) Con algunos clientes podemos negociar el precio y algunas condiciones comerciales	2	
C) Realizamos registros de costos que nos permiten definir el precio de venta	3	
b. ¿En qué forma vendemos?	**PUNTAJE**	
A) Cada productor vende su producción en forma individual	1	1
B) Tenemos algunos grandes clientes y se hacen algunas ventas en conjunto	2	
C) Trabajamos conjuntamente para atender negocios en los que vendemos en conjunto	3	
c. ¿Cómo conseguimos los clientes?	**PUNTAJE**	
A) Los clientes nos buscan y compran los productos	1	1
B) Identificamos algunos clientes para disminuir la intermediación	2	
C) Buscamos clientes constantemente en ruedas de negocios, eventos, ferias, mercados locales, etc.	3	
d. ¿Hemos desarrollado nuevos productos?	**PUNTAJE**	
A) El mercado no nos exige el desarrollo de nuevos productos	1	1
B) Hemos visto oportunidad de desarrollar nuevos productos, pero no tenemos la tecnología necesaria	2	
C) Hemos desarrollado nuevos productos solicitados por los clientes	3	
e. ¿Cómo damos a conocer nuestros productos a los clientes?	**PUNTAJE**	
A) Contamos a las personas conocidas sobre el producto que tenemos	1	1
B) Tenemos catálogo de productos, pero falta desarrollar más material	2	
C) Hacemos promoción de los productos por diferentes medios (publicidad, ferias, entre otros)	3	
PUNTAJE OBTENIDO EN EL ÁREA COMERCIAL		6