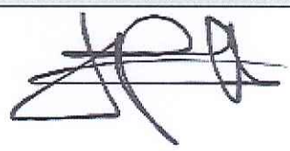
3. ESTADO ACTUAL DEL ÁREA ORGANIZACIONAL		
a. ¿Con qué frecuencia nos reunimos para analizar temas de nuestra comunidad para fortalecer la producción?	**PUNTAJE**	
A) Nos reunimos muy ocasionalmente o solamente cuando lo requiere un tercero	1	**2**
B) Se cita a asamblea normal o extraordinaria cuando 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	**2**
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	**9**	

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 PUERTA		
Departamento:	Valle del Cauca	**Municipio:**	Buenaventura

TOTAL PUNTAJES OBTENIDOS POR ÁREA	
PRODUCTIVA	7
COMERCIAL	6
ORGANIZACIONAL	9
CALIFICACIÓN FINAL	**22**

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	
			
Nombre:	NURIS TOMASA ZAMBRANO ROSALES	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante Legal/Apoderado	Cargo:	Profesional de Campo
Cédula:	59660876	Cédula:	1113534518
Representa a:	PLATONERAS PUERTA	Representa a:	Fundación Ave Fénix

ANÁLISIS ACTUAL DE CADA ÁREA

Descripción de la Necesidad Evidenciada

La organización actualmente no cuenta con un espacio fijo para realizar la comercialización de sus productos, por lo que se ven en la necesidad de ir a vender sus productos puerta a puerta, si bien este método les ha funcionado durante sus ventas, el peligro al que se exponen es alto, por ello su principal necesidad es establecerse de manera intermitente en un espacio de la comuna 8, los días donde el mercado tiene mayores ventas, garantizando que en el futuro el público los reconozca como vendedores en ese punto.

También, se evidencia que es necesario implementar actividades de inclusión donde los asociados puedan interactuar, proponer ideas y una sana convivencia al interno de la organización, por otro lado, es importante ir involucrando a familiares jóvenes que garanticen el relevo generacional en el proceso de comercialización y continuación vigente de la asociación ya que en esta no existe ningun miembro joven que garantice el llevar los procesos dentro de la junta directiva.

Descripción de los Bienes y Servicios Disponibles

La asociación Platoneras puerta a puerta, lleva pocos años legalmente constituida, ha logrado adquirir algunos bienes a través de su participación en pequeños proyectos productivos, con las entidades públicas o privadas que se encuentran accionando en el municipio.
Mediante su participacion en estos procesos han garantizando, el brindar a sus asociados la oportunidad de mejorar la cadena de frio en sus hogares y adoptar algunas prácticas en manipulación de alimentos, gracias a la adquisición de congeladores horizontales, basculas, cuchillos, guantes, entre otros que son utilizados en el momento de la venta del producto al consumidor final.
Dentro del proceso que realiza la organización, esta el ofrecer un excelente servicio al consumidor, por ello durante las jornadas de venta, cada asociado recorre las calles de la comuna 8 abarcando a la mayoría de las personas y ofreciendo a estas un pescado fresco, limpio de vísceras y escamas, presentación en algunas ocasiones de pescado ahumado, desvenado del camarón o langostino, entre otros que garantizan la venta al cliente.

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 presentan índices de escolaridad baja, esto ha causado que no exista un crecimiento y desarrollo en los procesos comerciales que se implementan actualmente en la venta del pescado y mariscos, por otro lado, el no contar con un manejo de registros de producción, actas y demás documentación que debería llevar una organización, es una de las limitantes en el momento de aspirar a financiadores que apoyan proyectos sociales y comunitarios.

La organización no realiza procesos de compra de pescadilla de manera asociativa, esto afecta, por un lado, el precio de compra de la materia prima y el precio ofertado al consumidor final, perturbando los volúmenes de venta o rentabilidad del proceso. Por otro lado, los beneficiarios no cuentan con un fondo de compra de la materia prima, que garantice el tiempo de retorno del dinero por ventas realizadas a crédito al consumidor final, ya que en repetitivas ocasiones se ve afectada la continuidad del trabajo comercial individual. También, se observó que existen debilidades en la refrigeración del producto en fresco para todos los asociados, afectando muchas veces la calidad del producto.

Descripción de las Potencialidades/Fortalezas Observadas

Las mujeres y hombres de la asociación tienen una trayectoria en el proceso de venta de aproximadamente 50 años, lo que garantiza los conocimientos amplios 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, además, saben cómo moverse en los puntos de compra, ya sea bajo una negociación directa con los pescadores que llegan al puerto con el producto fresco o en las llamadas pescaderías de la región donde también pueden realizar sus compras y abastecerse de pescadilla.

Dentro de las fortalezas, se destacan las estrategias que implementan los asociados por la conservación su producto ante la baja capacidad de refrigeración que tienen en sus hogares, el proceso de ahumado es una de estas, ya que se implementa en aquellos momentos donde existe una abundancia del producto y esta práctica garantiza la conservación del pescado por un mayor periodo de tiempo, así mismo esta práctica tiene un potencial económico cuando es comercializado en restaurantes, ya que la mayor parte de los comensales apetece el producto en algún plato especial al ofrecer una textura, aroma y sabor bastante agradable al paladar.

.

Recomendaciones para el fortalecimiento del proyecto

Es fundamental establecer una línea de proceso para la elaboración del pescado ahumado, donde se tengan en cuenta el tipo de corte del pescado, la variedad del pescado mas comercializado, el tiempo correcto de ahumado, la calidad de la madera o carbón implementada para el proceso y la cantidad de sal requerida para este. Para todas las actividades que realiza la organización, se recomienda fortalecer sus conocimientos en la manipulación de los alimentos, ya que es fundamental mantener una higiene y desinfección de los espacios y utensilios utilizados durante el proceso de transformación, amarrado al uso de elementos como cofia, tapabocas, delantal y guantes.

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) y para la refrigeración del producto en todos los hogares de los asociados. Por otro lado, aumentar los momentos de asociatividad y vinculación de las familias con fines de fomentar la línea productiva de comercialización garantizando el relevo generacional para la organización.

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 PUERTA	
Nit	901482725	**Tipo del proyecto**	Agroindustrial
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio Antonio Nariño
Nombre Representante Legal		NURIS TOMASA ZAMBRANO ROSALES	
Correo electrónico	nurys59660@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3006335694
Nombre y apellido profesional encargado		Joana Patricia Inagan Imbacuan	
Fecha (dd-mm-aaaa)	22/10/2024	**Lugar**	Parque principal Barrio Cristóbal Colón
¿Quién recibe la visita?	NURIS TOMASA ZAMBRANO ROSALES		

AGENDA

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

CONVOCATORIA

El día *18/10/2024*, 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 *8* 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: *FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA ATENCIÓN DE FAMILIAS RURALES DEL VALLE DEL CAUCA*

Descripción proyecto :
El proyecto de la asociación Platoneras Puerta a Puerta es fundamental para la comunidad afrodescendiente de Buenaventura, ya que no solo aborda la necesidad económica generada por la crisis provocada por el COVID-19, sino que también promueve la preservación de tradiciones culturales vitales. Desde su creación en 2021, esta organización ha reunido a mujeres cabeza de familia en un esfuerzo conjunto por fortalecer la comercialización de productos del mar, utilizando un modelo de venta directo al consumidor que ha demostrado ser eficaz y sostenible.

La importancia de este proyecto va más allá de la simple generación de ingresos. Al ofrecer servicios como el arreglo del pescado y la limpieza de camarones, Platoneras Puerta a Puerta asegura que estos procesos se realicen con los más altos estándares de higiene, lo que a su vez aumenta la confianza del consumidor. La propuesta de mejorar y adoptar implementos para la manipulación de alimentos es un paso crucial hacia la trazabilidad y la seguridad alimentaria, lo que beneficiará no solo a los asociados, sino a toda la comunidad que consume sus productos.

Además, este proyecto tiene un impacto significativo en la autonomía económica de las mujeres involucradas. Muchas de ellas son madres solteras que, a través de esta asociación, encuentran un espacio de apoyo y colaboración que les permite mejorar su situación financiera y la de sus familias. Al fomentar la capacitación y la mejora de la cadena de frío en sus emprendimientos, Platoneras Puerta a Puerta no solo facilita el acceso a mercados más amplios, sino que también contribuye al desarrollo sostenible de la comunidad.

En un contexto donde las tradiciones afrodescendientes pueden verse amenazadas por la modernización y la globalización, este proyecto actúa como un baluarte de la identidad cultural. Las "Platoneras" no solo son proveedoras de alimentos, sino guardianas de prácticas y saberes ancestrales que enriquecen el patrimonio cultural de Buenaventura. Al fortalecer estas tradiciones y al mismo tiempo adaptarse a las exigencias del mercado, el proyecto contribuye a la resiliencia de la comunidad, creando un futuro donde la economía y la cultura coexistan y se potencien mutuamente.

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.
Dado que la organización desea presentar una cotización para los insumos solicitados, se proporciona al representante legal un documento escrito que contiene los requisitos administrativos necesarios para enviar dichas cotizaciones. Se establece un plazo de dos (2) días para la entrega, hasta el 10/24/2024al correo electrónico agro.compras@avefenix.edu.co
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 del proyecto?
2. ¿Cuántas visitas se van a realizar?
3. ¿Se pueden cambiar los insumos solicitados inicialmente en el proyecto, por mesas, sillas y carpas que son requeridas en la asociación?
4. ¿Dónde se realizan las entregas del proyecto?

Aclaraciones
1. El convenio tiene como fecha de finalización el 30 de noviembre, con poder de ampliación de los plazos de ejecución según el avance de las actividades en territorio.
2. Se tienen programados 4 momentos, los primeros dos momentos consisten en la socialización y priorización de los insumos ante la propuesta presentada durante la convocatoria, el tercer momento consiste en un acompañamiento técnico con ejercicios prácticos según la actividad principal de la organización y un cuarto momento que corresponderá a la concertación y entrega del beneficio.
3. Dentro de los insumos, herramientas o equipos dentro de la línea agroindustrial, si es posible la priorización de mesas, sillas y carpas, ya que son esenciales para los procesos de venta del producto en la zona donde residen, después de realizados los cambios no se pueden realizar mas ajustes a los insumos solicitados, ya que directamente la información es enviada al comité de compras.
4. Las entregas son realizadas durante jornadas globales que se programen en el municipio de Buenaventura según la agenda enviada por la Gobernación del Valle del Cauca, donde es importante la participación de todos los involucrados en el proceso en cabeza del Representante Legal.

NOTA ACLARATORIA: En la socialización del proyecto, asistieron 8 de las 10 beneficiarias incluidas en la caracterización. La representante legal de la organización se encargó de proporcionar la información correspondiente sobre las 2 personas que no pudieron asistir al evento.

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 *11/11/2024*. 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. Los beneficiarios directos de la organización se comprometen a participar activamente durante los diferentes momentos que se programen en el proyecto.
2. Los asistentes se comprometieron a estar en la fase de acompañamiento para el día 11/11/2024 donde el punto de reunión queda pendiente por confirmar por el representante legal.
3. El representante legal se compromete a participar y estar presente durante todas las fases del proyecto ya que es la figura delegada para la firma de documentos, y es la persona con quien se realizará el proceso de concertación.
4. La representante legal se compromete a enviar el documento de cámara y comercio actualizado.

CONCLUSIONES

En conclusión, la reunión realizada con la participación de 8 beneficiarios del proyecto fue un paso clave en el avance de la convocatoria, liderada por el representante legal de la organización. Durante este encuentro, se logró una comprensión clara de todas las etapas de ejecución del proyecto, desde su inicio hasta la entrega final de los beneficios, la cual se llevará a cabo en un punto central del municipio de Buenaventura.

Asimismo, se llevaron a cabo los ajustes necesarios al acta de priorización, registrando un total de 5 ítems fundamentales para el desarrollo del proyecto. Es importante destacar que la señora Nuris Tomasa Zambrano Rosales, actual representante legal, asumirá la responsabilidad de coordinar el proceso de concertación, siendo ella quien definirá las cantidades y ajustes de los insumos a entregar. Este enfoque estructurado asegura que el proyecto se ejecute de manera eficiente y satisfactoria, beneficiando a toda la comunidad involucrada.

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

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	
NURYS			
Nombre:	NURIS TOMASA ZAMBRANO ROSALES	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante Legal	Cargo:	Profesional de Campo
Cédula:	59660876	Cédula:	1113534518
Representa a:	PLATONERAS PUERTA	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 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 Platoneros Abriendo a Puerta. Plataforma Puerta
FECHA (dd-mm-aaaa)	22-10-2024	LUGAR	Parque Principal B/Cristóbal Colón	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 este 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	Herminia Obando Perea	59.455047	3136076078	No tiene	Herminia Obando
2	Berto Angulo Gamboa	6.160.545	3127225009	No tiene	[illegible]
3	Ana Mirella Sinisterra	31610.521	3108750324	No tiene	Ana Mirella S.
4	MARTHA cecilia payan	31387424	3165016125	No tiene	MARTHA cecilia payan
5	Maria Francisca Amu O.	25.727.455	3165450120	No tiene	FSCA
6	Angel Mª Lasso D.	4706 077	3135574496	No tiene	Angel Mª Lasso D.
7	NURYS ZAMBRANO	59.660.876	3006335694	Nurys59660@gmail.com	Nuris Zambrano
8	Lucy Mar Valencia Lozano	38c/70532	3117285932	No tiene	Lucy Mar Valencia Lozano
9					
10					

ELABORÓ: (Profesional que realiza la actividad)	Joana Patricia Imagan Imbacuan
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 PUERTA	
NIT	901482725	**Tipo del proyecto**	Agroindustrial
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio Antonio Nariño
Nombre Representante Legal		NURIS TOMASA ZAMBRANO ROSALES	
Quien recibe la vista	NURIS TOMASA ZAMBRANO ROSALES		
Correo electrónico	nurys59660@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3006335694
Nombre y apellido profesional encargado		Joana Patricia Inagan Imbacuan	
Fecha (dd-mm-aaaa)	22/10/2024	**Lugar**	Parque principal Cristóbal Colón

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 "Fortalecimiento de proyectos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca" a cargo de la Asociación de Platoneras puerta a puerta, la cual tiene como finalidad garantizar la seguridad alimentaria de los asociados y no asociados en el municipio de Buenaventura, mediante la adquisición de equipos, herramientas e insumos que son necesarios para mejorar los emprendimientos que cada asociada(o) ha incursionado.

Dentro de los productos que se encuentran comercializando están el camarón, langostinos, pescado en fresco, pescado ahumado, entre otros, materia prima que es adquirida directamente en los puntos donde llegan los pescadores después de la faena. La organización no maneja un punto fijo para la venta de sus productos por lo que esta actividad la realiza de manera individual bajo el método de puerta a puerta.

Con las 8 personas asistentes a la jornada, se priorizaron 5 ítems los cuales son inamovibles ya que son requeridos en su totalidad, por un lado, los ítem 1, 2 y 4 correspondiente a carpas, sillas y mesas, esenciales para los procesos de venta en eventos dentro del sector donde residen los asociados, para estos casos, se recalca la importancia de que las mesas sean plegables con fines de su fácil movilización, el ítem 3 corresponde a la adquisición de congeladores horizontales, con el fin de garantizar la cadena de frio, logrando el almacenamiento y la conservación de los volúmenes que sean adquiridos por los productores, para este caso se recalcó la importancia de la capacidad de los congeladores sea la referenciada en el acta de priorización, para este insumo se recalca la capacidad del congelador, por último el ítem 5 balanzas digitales garantizan el proceso de pesado de todos los productos durante la venta y permiten tener un estimado de precio por cada libra/kilo pesado.
Dado que la organización tiene la intención de postular algunos proveedores, se le entregó la información en físico a la representante legal y de manera digital al WhatsApp 3006335694, donde se explican los requisitos administrativos por parte del comité de compras, para este proceso se recalcó que el plazo límite es hasta el día 23/10/2024 como tiempo límite para presentar las cotizaciones al correo agro.compras@avefenix.edu.co, por otro lado, como medios de comunicación durante la concertación se referencio el número telefónico 3006335694 junto con el correo nurys59660@gmail.com.
Con lo anteriormente descrito los presentes en la reunión están de acuerdo con los cambios realizados en el acta de priorización, la cual, no está sujeta para el ingreso de nuevos insumos priorizados. Además, se recalcó que los insumos requeridos estarían sujetos a su respectivo ajuste, según el presupuesto asignado, con el fin de conservar las cantidades solicitadas.

Para finalizar, se dejó en claro que la compra de los insumos está sujeta la disponibilidad del mercado, además, el departamento de compras en su momento se colocará en contacto con el representante legal para realizar la concertación de los insumos solicitados y es ella quien se encargará de pasar la información a los demás productores, además, de que el proceso de entregas en su momento se realizaría en el casco urbano del municipio de Buenaventura de acuerdo a 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 requerida la presencia nuevamente de los 10 beneficiarios del proyecto.

Tabla 2. INSUMOS, EQUIPOS Y/O HERRAMIENTAS PRIORIZADAS

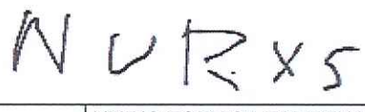
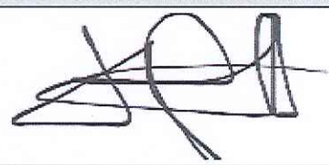
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Carpa 4x4 blanca con logotipo	Unidad	1
2	Silla c/brazo pasti z	Unidad	23
3	Congelador Horizontal 384 JCL ref. JCL 386	Unidad	2
4	Mesa banquetera rimax	Unidad	2
5	Balanza 40kg liquidadores Ferro Medellín	Unidad	4

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:	Nuris Tomasa Zambrano Rosales
Número de cédula:	59660876
Número telefónico:	3006335694
Número de WhatsApp:	3006335694
Correo electrónico:	nurys59660@gmail.com

FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA		FIRMA DEL PROFESIONAL	
			
Nombre:	NURIS TOMASA ZAMBRANO ROSALES	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante Legal/Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	59660876	Cédula:	1113534518
Representa a:	PLATONERAS PUERTA	Representa a:	Fundación Ave Fénix

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 PUERTA	
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio Antonio Nariño
Tipo del proyecto	Agroindustrial	**Nit.**	901482725
Nombre Representante Legal	NURIS TOMASA ZAMBRANO ROSALES		
Correo electrónico	nurys59660@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3006335694
Nombre y apellido profesional encargado		Luis Fernando Martínez Orozco	
Fecha (dd-mm-aaaa)	26/10/2024		

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	Silla c/brazo blanca Rimoplast	Unidad	18
2	Carpa 4x4 blanca con logotipo	Unidad	1
3	Balanza 40kg liquidadores Ferro Medellín	Unidad	4
4	Congelador Horizontal ref. JCL 386	Unidad	2
5	Mesa banquetera rimax	Unidad	2

FIRMA DEL REPRESENTANTE		FIRMA DEL PROFESIONAL	
NURYS ZAMBRANO			
Nombre:	NURIS TOMASA ZAMBRANO ROSALES	Nombre:	Luis Fernando Martínez Orozco
Cargo:	Representante Legal/Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	59660876	Cédula:	1061753840
Representa a:	PLATONERAS PUERTA	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 PUERTA		
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio Antonio Nariño
Tipo del proyecto	Agroindustrial	**NIT**	901482725
Nombre Representante Legal	NURIS TOMASA ZAMBRANO ROSALES		
Correo electrónico	nurys59660@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3006335694
Nombre de quien recibe	Noris Tomasa Zambrano Rosales		**Teléfono:** 314653 4114.
Nombre y apellido profesional encargado		Joana Patricia Inagan Imbacuan	
Fecha (dd-mm-aaaa)	23-11-2024.	**Lugar**	Coliseo Roberto Lozano B.

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	Silla c/brazo blanca Rimoplast	Unidad	18
2	Carpa 4x4 blanca con logotipo	Unidad	1
3	Balanza 40kg liquidadores Ferro Medellín	Unidad	4
4	Congelador Horizontal ref. JCL 386	Unidad	2
5	Mesa banquetera rimax	Unidad	2

RECOMENDACIONES DE USO

HERRAMIENTAS E IMPLEMENTOS PARA LOS PROCESOS DE COMERCIALIZACIÓN

1. Sillas de brazo y mesa banquetera

• 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 de las sillas, en las mesas, también se debe garantizar la limpieza de las patas, orificios de las uniones de armado, la parte superficial de esta como bajera.

• 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 (10 minutos). Es importante enjuagar bien las sillas y las mesas 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. Carpa blanca con logotipo

• Recomendaciones antes de la instalación: Antes de iniciar el montaje, es necesario contar con herramientas como martillos, hombres solos, alicate, juego de llaves o copas que garanticen el ajuste de toda la estructura de la carpa, además de utilizar elementos como guantes para la manipulación de toda la estructura de ser metálica y apoyo de una o dos personas como mínimo durante el armado de esta.

• Recomendaciones de instalación: Se debe buscar un lugar con protección del viento, pero que permita una buena circulación de aire, garantizando que entrada a la carpa este en dirección opuesta a los vientos predominantes.

Se debe garantizar una superficie del piso este completamente plana para su montaje, evitando la instalación en suelos inestables o blandos ya se compromete la estabilidad de la estructura, como alternativa se puede colocar un protector en el piso, como bolsas negras, para mantener la carpa cuidada. La lona debe ser desplegada y sujetada a los postes, asegurándote de que esta quede tensa y bien ajustada, evitando su deformación por condiciones de viento o acumulación de agua en la parte superior.

Ajustar la altura de la carpa para evitar que el viento la levante o la desestabilice, se recalca mantenerla una altura baja y ajusta las patas según sea necesario, esto reducirá la superficie de la carpa expuesta al viento y aumentará su estabilidad. Para preservar la integridad del material, se debe evitar el contacto directo con objetos afilados como ramas, piedras o equipos que puedan perforar la tela o lona.

Para evitar que el viento eleve o desplace la carpa, es fundamental asegurarla adecuadamente mediante un sistema de anclaje robusto y adecuado a las condiciones climáticas y las características del terreno, algunos ejemplos para garantizar esto contrapeso, es el uso de cuerdas, tornillo, dado de agua o peso de agua en tarros plásticos.

NOTA: Se deben verificar las especificaciones del fabricante sobre la capacidad máxima soportada por la estructura e instrucciones para la instalación adecuada de la carpa.

EQUIPOS

3. Balanza de 40 kg digital

• Recomendaciones de instalación: la balanza digital se debe ubicar en una superficie plana, estable y nivelada para asegurar mediciones precisas, esta debe estar alejada de fuentes de vibración o movimiento, como maquinaria o áreas de paso, ya que estos pueden interferir con la precisión de las mediciones. Esta debe conectarse a un tomacorriente en buen estado, con polo a tierra y que cumpla con la normativa eléctrica vigente.

• Recomendaciones de ambiente: La balanza debe estar en un lugar con temperatura y humedad controladas, y alejada de fuentes de calor o frío. También se debe evitar que esté expuesta a la luz solar directa o a corrientes de aire, ya que estos factores pueden alterar la precisión de las mediciones y dañar los componentes electrónicos.

• Recomendaciones de uso en campo: Antes de usarla, se recomienda encenderla y esperar a que se estabilice completamente antes de colocar cualquier objeto sobre ella. Para garantizar mediciones exactas, la balanza debe ser calibrada regularmente, especialmente si se va a utilizar de manera intensiva. La calibración debe realizarse según las especificaciones del fabricante, usando pesas estándar para verificar su precisión.

• Recomendaciones de peso: Al utilizar la balanza, se debe evitar sobrecargarla más allá de su capacidad máxima, ya que esto podría dañar los componentes internos y afectar su funcionamiento. También es importante colocar los objetos de manera uniforme sobre la plataforma para evitar que el peso se distribuya de forma desigual, lo que podría causar lecturas incorrectas.

• Recomendaciones de higiene: Después de cada uno, se recomienda realizar una limpieza regularmente con un paño suave y seco, evitando el uso de productos químicos agresivos, agua o productos solventes.

NOTA: Realizar el mantenimiento preventivo según el número de horas de trabajo y consultar el manual del usuario antes del uso inicial para conocer su correcto funcionamiento

4. 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

RECOMENDACIONES DE USO

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.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

HERRAMIENTAS E IMPLEMENTOS PARA LOS PROCESOS DE COMERCIALIZACIÓN

1. Sillas de brazo y mesa banquetera

Una vez terminadas las labores diarias, garantizar la higiene y desinfección de las sillas y mesas antes de realizar su almacenamiento, tal como se indicó en las recomendaciones de uso, también se recalca la importancia de garantizar la revisión de cada una de las partes de la silla y de la mesa, evitando que están tengan alguna deformación o daño físico que puedan afectar su funcionamiento y ocasionar algún tipo de caídas. Con estas recomendaciones no solo se asegura que los elementos estén higiénicos, sino que también ayuda a mantenerlas en buen estado, prolongando su vida útil en un entorno exigente como el pesquero.

Es importante ubicar tanto las sillas como las mesas, 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, deben apilarse de manera ordenada para ahorrar espacio, asegurándose de no sobrecargar el apilamiento para evitar daños.

Las mesas deben desarmarse, asegurando que las patas de estas deben queden recogidas, para su almacenamiento es recomendable garantizar un apilamiento horizontal sobre alguna estiba evitando contacto directo con el suelo.

2. Carpa blanca con logotipo

La carpa debe desmontarse cuidadosamente para evitar daños, este proceso debe de realizarse con el apoyo de otra persona con la finalidad de evitar accedentes durante la acción, también, se recomienda garantizar la limpieza y asegurar que la carpa esté completamente seca, para que esta sea doblada antes de guardarla.

Es importante no guardar la carpa mojada, ya que se pueden formar hongos que afectan la resistencia de los tejidos y revestimientos llegando incluso a romperlos. Por ello, es importante que esta quede puesta en un cuarto limpio, seco y fresco, donde no llegue la luz directa del sol.

EQUIPOS

3. 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.

4. 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

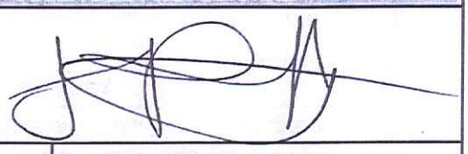
Para constancia de lo consignado en la presente acta, el (la) Representante Legal o apoderado/a certifica que recibió a entera satisfacción los insumos, equipos y/o herramientas, así como el acompañamiento técnico para el fortalecimiento de las actividades productivas y se compromete a:

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	
NURYS ZAMBRANO A.			
Nombre:	Nuris Tomasa Zambrano Q.	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante Legal/ Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	59.660.876	Cédula:	1113534518
Representa a:	PLATONERAS PUERTA	Representa a:	Fundación Ave Fénix

F-RFO No. 01	GOBERNACIÓN paraiso 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 PUERTA		
Tipo de proyecto	Agroindustrial	**NIT**	901482725
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio Antonio Nariño
Nombre Representante Legal		NURIS TOMASA ZAMBRANO ROSALES	
Correo electrónico	nurys59660@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3006335694
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 paraiso 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

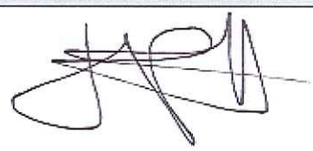
Objeto del Convenio:

"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 PUERTA		
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio Antonio Nariño
Tipo del proyecto	Agroindustrial	**Nit.**	901482725
Nombre Representante Legal	NURIS TOMASA ZAMBRANO ROSALES		
Correo electrónico	nurys59660@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3006335694
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	
NURYS ZAMBRANO			
Nombre:	NURIS TOMASA ZAMBRANO ROSALES	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante legal / Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	59660876	Cédula:	1113534518
Representa a:	PLATONERAS PUERTA	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	VENDEDORES		
Teléfono 1	3118622096	**Teléfono 2**	3162558838
Correo electrónico	Tigrelyro@gmail.com	**¿En qué horario es más fácil la comunicación telefónica?**	Noche
Corregimiento/Vereda	Barrio 12 de abril	**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	10	**Número de Hombres**	0		
Nombre del (la) Representante Legal	CARMEN ROSA ADVINCULA CELORIO			**Cédula de Ciudadanía**	66732158
Teléfono 1	3118622096	**Teléfono 2**	3118622096	**Correo electrónico**	Tigrelyro@gmail.com
Dirección/Vereda/Corregimiento	Cl 10 Cr 55 Barrio San Buenaventura			**Municipio**	Buenaventura

BASE DE DATOS ASOCIADOS												
Nombre Asociado	Género	No. cédula	Edad	Enfoque diferencial	Celular	Correo	Area sembrada total (Has)	Area Total de la finca	Vereda	Tenencia de la Tierra	Tipo de Agricultor	Caracterización
CARMEN ROSA ADVINCUNDA CELORIO	Femenino	66,732,158	63	Afro, Palenquero, Raizal	3,155,013,907	NO TIENE	0.0000	0.0000	6 DE ENERO	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
MAGDALENA RIASCOS RIASCOS	Femenino	25,500,102	75	Afro, Palenquero, Raizal	3,172,567,075	NO TIENE	0.0000	0.0000	12 DE ABRIL	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
MARINA YESQUEN SEGURA	Femenino	36,810,314	57	Afro, Palenquero, Raizal	3,182,292,019	NO TIENE	0.0000	0.0000	12 DE ABRIL	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
YOLANDA RODRIGUEZ GRUESO	Femenino	66,733,224	58	Afro, Palenquero, Raizal	3,163,746,106	NO TIENE	0.0000	0.0000	12 DE ABRIL	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
SANDRA PATRICIA SUAREZ RIASCOS	Femenino	66,938,970	54	Afro, Palenquero, Raizal	3,113,847,288	NO TIENE	0.0000	0.0000	6 DE ENERO	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
MABY FLOR SUAREZ RIASCOS	Femenino	1,151,441,631	35	Afro, Palenquero, Raizal	3,187,000,528	NO TIENE	0.0000	0.0000	6 DE ENERO	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
JAHUMER CASTRO	Masculino	76,339,174	54	Afro, Palenquero, Raizal	3,187,000,528	NO TIENE	0.0000	0.0000	6 DE ENERO	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
NOENMI GARCES MURILLO	Femenino	31,378,124	66	Afro, Palenquero, Raizal	3,152,424,715	NO TIENE	0.0000	0.0000	6 DE ENERO	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
MARIA ALICIA RIASCOS	Femenino	1,111,774,860	40	Afro, Palenquero, Raizal	3,148,096,640	SARRIACAMILA257@GMAIL.COM	0.0000	0.0000	6 DE ENERO	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado
DELFA RAMONA HURTADO SINISTERRA	Femenino	1,086,043,334	37	Afro, Palenquero, Raizal	3,118,622,096	DELFARRYHURSI@GMAIL.COM	0.0000	0.0000	EL CRISTAL	En arriendamiento	Pequeño	Desplazado

1. DESCRIBA CUAL ES LA ACTIVIDAD QUE DESARROLLA LA ORGANIZACIÓN ACTUALMENTE Y ACTIVIDADES TIENE COMO META
La Asociación de vendedores ambulantes unidos de san Buenaventura y seis de enero, 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. Actualmente, su principal actividad en el territorio es la conservación de la comercialización ancestral del pescado y mariscos provenientes de la pesca artesanal que se maneja en el territorio, proceso que radica desde sus antepasados como parte de la identidad negra del pacifico colombiano, con el fin de garantizar un margen de rentabilidad de sus productos en el comercio, la organización está implementando presentaciones como el ahumado de pescado, producido bajo estándares de higiene que garanticen una mayor calidad del producto ofertado, además están generando estrategias de promoción y difusión por medio de redes sociales o venta bajo la modalidad puerta a puerta La actividad que tiene como meta es el garantizar la cadena de frio necesaria para el almacenamiento de los volúmenes de producción comprados a los percadores del sector, ya que actualmente, la capacidad que manejan en refrigeración es baja, otra de las metas a futuro es la construcción de un cuarto frio que permita que los asociados puedan realizar la refrigeración de todo el producto comprado, para una comercialización pausadamente sin riesgos a que el producto se vea afectada.

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	**2**
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	**2**
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	**9**	

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**	

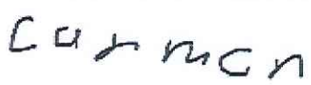
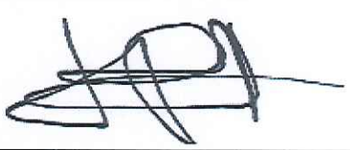
3. ESTADO ACTUAL DEL ÁREA ORGANIZACIONAL		
a. ¿Con qué frecuencia nos reunimos para analizar temas de nuestra comunidad para fortalecer la producción?	**PUNTAJE**	
A) Nos reunimos muy ocasionalmente o solamente cuando lo requiere un tercero	1	**3**
B) Se cita a asamblea normal o extraordinaria cuando 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	**2**
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	**2**
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	**3**
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	**12**	

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:	VENDEDORES		
Departamento:	Valle del Cauca	**Municipio:**	Buenaventura

TOTAL PUNTAJES OBTENIDOS POR ÁREA	
PRODUCTIVA	9
COMERCIAL	8
ORGANIZACIONAL	12
CALIFICACIÓN FINAL	**29**

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	
			
Nombre:	CARMEN ROSA ADVINCULA CELORIO	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante Legal/Apoderado	Cargo:	Profesional de Campo
Cédula:	66732158	Cédula:	1113534518
Representa a:	VENDEDORES	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 recursos económicos, requieren fortalecerse financieramente para garantizar la dotación de refrigeradores de todos los asociados, 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, provocando que en muchas ocasiones el producto baje de calidad, perjudicando el precio durante la negociación, o por el contrario generando perdidas al no ser comercializado el producto a tiempo.
Descripción de los Bienes y Servicios Disponibles
Actualmente, algunos beneficiarios de la Asociación de vendedores ambulantes unidos de san Buenaventura y seis de enero, se encuentran dotados con pesas digitales y refrigeradores que permiten el almacenamiento a pequeña escala del pescado y mariscos que es comprado directamente a los pescadores y el pesado del producto durante la venta. Por otro lado, con el fin de garantizar la comercialización de los 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, con índices de escolaridad bajos, 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 requiere una organización, por otro lado, los procesos comerciales son amarrados a la disponibilidad del producto que llegue a los muelles por los pescadores, esto en muchas ocasiones puede perjudicar a los compradores del producto que viven de la venta diaria del producto. Por otro lado, las beneficiarias no cuentan con un fondo que garantice la compra de esta materia prima, por lo que la compra es amarrada al nivel económico que maneje cada usuaria para adquirir un mínimo de 30 kg de pescadilla, esto en muchas ocasiones puede ser una limitante, por otro lado, no todas las usuarias manejan un congelador para garantizar la cadena de frio, esto se vuelve una limitante en la comercialización ya que no se puede almacenar la materia prima por periodos largos de tiempo.
Descripción de las Potencialidades/Fortalezas Observadas
La asociación ha demostrado una gestión activa en formulación de proyectos que garantizan su participación en las diferentes convocatorias tanto públicas como privadas, lo que ha garantizado un mediano mejoramiento a las condiciones de refrigeración para la conservación de la pescadilla de algunos asociados, esta capacidad de atraer fondos les ha proporcionado una ventaja competitiva ya que tienen la trazabilidad en los procesos y se fortalece de alguna manera la estabilidad económica de los asociados. Una de las fortalezas observadas es la unión de las mujeres del sector, al querer conservar la tradición de la venta del pescado y maricos como proceso productivo que beneficia la pesca artesanal y garantiza la fuente de ingresos de las mujeres. A futuro la organización anhela el crear un centro pequeño dotado de equipos y herramientas, para la comercialización de sus productos en punto físico, que sea ubicado en el sector de 12 de abril, sector en el que muchas de las mujeres residen y comercializa sus productos puerta a puerta.
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 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 desarrollar nuevas estrategias de comercialización o la busca de nuevos mercados donde la venta se realice de manera directa, se garantice una mayor ganancia en la venta y retorno del dinero.

F-ASO No. 01	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA DE VISITA DE SOCIALIZACIÓN SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511 de 2024 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		VENDEDORES	
Nit	901489991	**Tipo del proyecto**	Agroindustrial
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio 12 de abril
Nombre Representante Legal		CARMEN ROSA ADVINCULA CELORIO	
Correo electrónico	Tigrelyro@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3118622096
Nombre y apellido profesional encargado		Joana Patricia Inagan Imbacuan	
Fecha (dd-mm-aaaa)	21/10/2024	**Lugar**	Calle 11 57a 87 barrio 12 de abril
¿Quién recibe la visita?	CARMEN ROSA ADVINCULA CELORIO		

AGENDA

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

CONVOCATORIA

El día *18/10/2024*, 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 ***9*** 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: *FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA ATENCIÓN DE FAMILIAS RURALES DEL VALLE DEL CAUCA*

Descripción proyecto :
El proyecto propone mejorar las condiciones de movilización y refrigeración de los productos de mar que son adquiridos por los vendedores del sector de San Buenaventura y seis de enero, volúmenes de pescado y mariscos que son negociados directamente con pesqueros que llegan al puerto de buenaventura.
Los volúmenes adquiridos son comercializados de manera individual por cada asociado 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. Por otro lado, el proyecto hace parte de la cadena productiva del sector pesquero y fomenta la cultura ancestral del pacífico colombiano, por ello la importancia de adquirir congeladores que permitan la cadena de frio requerida para la conservación de un producto fresco, además, de recipientes y balanzas que mejoren las condiciones de movilización y pesado del producto en el momento de la venta.

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.
Dado que la organización desea presentar una cotización para los insumos solicitados, se proporciona al representante legal un documento escrito que contiene los requisitos administrativos necesarios para enviar dichas cotizaciones. Se establece un plazo de dos (2) días para la entrega, hasta el 10/23/2024al correo electrónico agro.compras@avefenix.edu.co
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
Duda
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. ¿Todos los insumos que fueron postulados en el proyecto se pueden solicitar?

Aclaración
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.
4. Se realizaran un total de 4 jornadas, la primera y segunda consisten en la socialización del convenio y priorización de insumos, 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. Todos los insumos soportados en la propuesta del proyecto son viables y se pueden priorizar en el acta ya que todos garantizan la comercialización del producto en el proceso agroindustrial.

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 *18/11/2024*. 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. Los beneficiarios directos de la organización se comprometen a participar activamente durante los diferentes momentos que se programan en el proyecto.
2. Los asistentes se comprometieron estar en la fase de acompañamiento para el día 11/11/2024.
3. El representante legal se compromete a participar y estar presente durante todas las fases del proyecto ya que la figura delegada para la firma de documentos y es quien realizara el proceso de concertación.
4. Los asociados se comprometen asistir al evento de entrega de insumos en las fechas que programe la Gobernación del Valle del Cauca para el municipio de Buenaventura, 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.
5. Se comprometen a entregar el documento RUat actualizado al presente año 2024.

CONCLUSIONES

La vista se desarrolló sin inconvenientes, una vez que las usuarias comprendieron claramente los tiempos de ejecución, la importancia de su participación activa durante todo el proceso y las visitas que realizará el técnico de campo.
Además 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 al sector donde desarrollan su actividad productiva corren por cuenta propia de la organización.
El proceso de concertación lo realizará la señora Delfa Hurtado ya que tiene las capacidades de comunicación y conoce las necesidades de las beneficiadas.

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

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	
Carmen A			
Nombre:	CARMEN ROSA ADVINCULA CELORIO	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante Legal	Cargo:	Profesional de Campo
Cédula:	66732158	Cédula:	1113534518
Representa a:	VENDEDORES	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 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	VENDEDORES.
FECHA (dd-mm-aaaa)		21-10-2024	LUGAR	Calle 11 57A-67 B/12 Abril		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 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	Carmen Rosa Aduviula	66.732.158	315-501 3907	No tiene	Carmen a Pulla
2	marina Vesquen	36810314	318 224 2019	No tiene	marina Vesquen
3	Yolanda Rodríguez	66733224	3163746106	No tiene	yolanda Rodríguez
4	Sandra P. Suarez	66.938.970	311-384 7288	No tiene	Sandra Suarez
5	Magdalena Riascos	25.500.102	317-256 7075	No tiene	Magdalena Riascos
6	María alicia Riascos	1111779860	3148096640	sarriaarvila257@gmail.com	Ma alicia Riascos
7	Noemí Garces	31.378.124	315-242 4715	No tiene	Noemi Nogarces
8	Maby Flor Suarez	1.151.441.631	318-700 0528	No tiene	mabi
9	Delfa Hurtado S.	1.086.043.334	311-862 2096	delfaryhursi@gmail.com	Delfa
10					

ELABORÓ: (Profesional que realiza la actividad)	Joana Patricia Imagen Imbacuan
CÉDULA:	1113.534.518
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		VENDEDORES	
NIT	901489991	**Tipo del proyecto**	Agroindustrial
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio 12 de abril
Nombre Representante Legal		CARMEN ROSA ADVINCULA CELORIO	
Quien recibe la vista	CARMEN ROSA ADVINCULA CELORIO		
Correo electrónico	delfarryhursi@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3118622096
Nombre y apellido profesional encargado		Joana Patricia Inagan Imbacuan	
Fecha (dd-mm-aaaa)	21/10/2024	**Lugar**	Calle 11 # 57a 87 Barrio 12 de abril

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 "Fortalecimiento de proyectos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca" a cargo de la Asociación de vendedores ambulantes unidos de San Buenaventura y seis de enero, la cual tiene como finalidad garantizar la seguridad alimentaria de los asociados y no asociados en el municipio de Buenaventura, mediante la adquisición de equipos, que permiten mejorar los emprendimientos que cada asociada(o) ha incursionado.
Dentro de los productos que se encuentran comercializando están el camarón, langostinos, pescado en fresco, pescado ahumado, entre otros, los cuales son recolectados por medio de la pesca artesanal a mar abierto, la organización actualmente no cuenta con extensión de tierra donde se lleve a cabo la labor de pesca y tampoco manejan un local donde realicen de manera grupal el proceso de comercialización, por lo tanto los proceso los realizan de manera individual en sus hogares, por el contrario manejando el servicio a domicilio puerta a puerta, cabe resaltar que estas actividades se realizan por separado debido a los posibles conflictos comerciales tales como las llamadas "vacunas" o extorsión a quien desea emprender de una manera más formal.
Con las 9 personas asistentes a la jornada, se priorizaron 3 ítems los cuales son inamovibles ya que son requeridos en su totalidad, por un lado, el ítem 1 correspondiente a baldes plásticos, son esenciales para el proceso de trasporte del pescado en fresco desde el puerto hacia el hogar de cada beneficiario (a), el ítem 2 se enfoco en priorizar las balanzas digitales que garantizan el proceso de pesado de todos los productos durante la venta y permiten tener un estimado de precio por cada gramo pesado, por último, el ítem 3 corresponde a la adquisición de congeladores horizontales, con el fin de garantizar la cadena de frio, logrando el almacenamiento y la conservación de los volúmenes que se cosechan a mar abierto por algunos de los asociados y no asociados.
Dado que la organización tiene la intención de postular algunos proveedores, se le entregó la información en físico a la representante legal y de manera digital al WhatsApp 3118622096, donde se explican los requisitos administrativos por parte del comité de compras, para este proceso se recalcó que el plazo límite es hasta el día 23/10/2024 como tiempo límite para presentar las cotizaciones al correo agro.compras@avefenix.edu.co, por otro lado, como medios de comunicación durante la concertación se referencio el número telefónico 3118622096 junto con el correo tigrelyro@gmail.com.
Con lo anteriormente descrito los presentes en la reunión están de acuerdo con los cambios realizados en el acta de priorización, la cual, no está sujeta para el ingreso de nuevos insumos priorizados. Además, se recalcó que los insumos requeridos estarían sujetos a su respectivo ajuste, según el presupuesto asignado, con el fin de conservar las cantidades solicitadas.
Para finalizar, se dejó en claro que la compra de los insumos está sujeta la disponibilidad del mercado, además, el departamento de compras en su momento se colocará en contacto con el representante legal para realizar la concertación de los insumos solicitados y es él quien se encargará de pasar la información a los demás productores, además, de que el proceso de entregas en su momento se realizaría en el casco urbano del municipio de Buenaventura de acuerdo a 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 requerida la presencia nuevamente de los 8 beneficiarios del proyecto.

Tabla 2. INSUMOS, EQUIPOS Y/O HERRAMIENTAS PRIORIZADAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Baldes plásticos de 11 litros	Unidad	17
2	Balanzas de 40 kg digital ref DFS 6060	Unidad	7
3	Congeladores Horizontales 384 litros marca JLC	Unidad	4
5	0	Unidad	0
4	0	Unidad	0
6	0	Unidad	0
7	0	Unidad	0

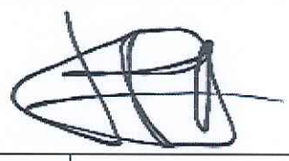
F-AP0 No. 01	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA DE PRIORIZACIÓN	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511-2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

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:	Delfa Ramona Hurtado Sinisterra
Número de cédula:	1086043334
Número telefónico:	3118622096
Número de WhatsApp:	3118622096
Correo electrónico:	delfarryhursi@gmail.com

FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA		FIRMA DEL PROFESIONAL	
Carmen			
Nombre:	CARMEN ROSA ADVINCULA CELORIO	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante Legal/Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	66732158	Cédula:	1113534518
Representa a:	VENDEDORES	Representa a:	Fundación Ave Fénix

F-AAO No. 01	GOBERNACIÓN paraíso de todas 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	VENDEDORES	**Nit**	901489991
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio 12 de abril
Tipo de proyecto	Agroindustrial		
Nombre Representante Legal	CARMEN ROSA ADVINCULA CELORIO		
Cédula	66732158	**Teléfono/celular**	3118622096
Correo electrónico	Tigrelyro@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3118622096
Nombre y apellido profesional encargado	Joana Patricia Inagan Imbacuan		
Fecha (dd-mm-aaaa)	18/11/2024	**Lugar**	Esquina del Granero Cayola

SITUACIÓN ENCONTRADA

La Asociación de vendedores ambulantes unidos de San Buenaventura y 6 de enero, se compone de mujeres Platoneras que de dedican al proceso de comercialización del pescado fresco y ahumado de manera ambulante, algunas de ellas, realizan el proceso en alguna esquina de la calle cerca donde residen, por otro lado, otras, recorren los diferentes barrios de la comuna 9 a pie, utilizando como medio de trasporte del producto platones sobre sus cabezas o por el contrario una carretilla buggy.

La organización suele dotarse de la materia prima (pescado o maricos) en los muelles más cercanos donde desembarcan los pescadores artesanales, de esta manera, garantizan el adquirir productos como el toyo, pargos, agero, atún, burique, manteco, langostinos, etc., estos son llevados por cada usuaria a cada uno de sus hogares y almacenados en algunos congeladores de la asociación que ellas tienen a su custodia en sus hogares, ya que la organización no tiene una sede o centro de acopio para su beneficio. Actualmente, manifestaron tener 4 congeladores de una capacidad de 246 litros, esenciales para mantener la cadena de frio de los productos provenientes del mar, fundamental para conservar la frescura, prolongar la vida útil, detener el crecimiento de bacterias y parásitos que pueden causar enfermedades.

Algunas de las asociadas, con el fin de garantizar la conservación de sus productos debido a la baja capacidad de cadena de frio que se tiene, opta por realizar el proceso de ahumado del pescado, de esta manera se garantiza la preservación de los productos por un mayor número de días y a su vez permite ofrecer una nueva presentación al cliente final ya que el proceso de ahumado permite darle al producto mejores características en cuanto al sabor y olor.

Durante el proceso de comercialización en campo, las asociadas implementan algunos utensilios y elementos para garantizar la venta de sus productos, por un lado, los cuchillos son utilizados para cortar las aletas de los pescados, realizar el retiro de las escamas y garantizar el eviscerado, la higiene observada de estos fue adecuada ya que las usuarias lavan después de cada proceso el cuchillo con agua limpia y los desinfectan con productos como el hipoclorito, por otro lado, los platones plásticos, platones de aluminio y carretilla buggy, son utilizados para la exhibición de los productos y es el medio donde muchas de ellas trasportan el producto cuando realizan la venta bajo la modalidad puerta a puerta, este último (carretilla buggy), en algunas ocasiones no es el medio más adecuado para el trasporte del productos ya que si el material de la tolva es metálica este es propenso a la corrosión provocando que pueda existir una contaminación del producto, cabe resaltar, que al terminar las jornadas largas de trabajo las usuarias se percatan de garantizar siempre la higiene, realizando una limpieza profunda con jabón neutro, desinfección con hipoclorito, limón o vinagre, con el fin de evitar la proliferación de bacterias.

Durante el proceso de eviscerado, limpieza y retiro de aletas, la superficie manejada es una tabla de madera, un material poroso donde se pueden filtrar partículas que con el tiempo pueden producir bacterias y a su vez contaminar otros alimentos, durante el proceso se locro observar que las usuarias se percatan de dar un cubrimiento de los productos con papel vinipel, bolsas plásticas, papel Kraft o paños de algodón.

Algunas de las asociadas durante la comercialización, garantizan la adopción mínima de los elementos de protección personal (EPP) durante la manipulación de los alimentos, mediante la higiene personal, vestimenta limpia o uso de delantales, uso de turbantes, pañoletas, gorras o sombreros, para recoger sus cabellos y guantes de látex para la manipulación del producto. Todo lo anteriormente mencionado, sugiere que es necesario reforzar los protocolos de limpieza y mantenimiento para garantizar que los EPP estén en condiciones óptimas de uso, así como para asegurar un entorno de trabajo más seguro y un procesamiento de alta calidad.

F-AAO No. 01	GOBERNACIÓN paraiso 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

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) y conocer un poco la cadena de frio que implementan para conservar el producto fresco, ya que son directas comercializadoras del pescado fresco, pescado ahumado y mariscos, las asociadas durante este espacio manifestaron que no todas cuentan con equipo congelador para garantizar la conservación de sus productos, lo que dificulta la conservación de los volúmenes en fresco, optando en muchas ocasiones por ahumar el pescado para una mayor conservación y brindar a su vez un valor agregado al producto, con respecto a la adopción de BPM, muchas de ellas explicaron los procesos de limpieza y desinfección que realizan a los platones de plástico o aluminio, baldes, cavas de icopor, cuchillos y tablas, todos implementados para la comercialización. Con el fin de afianzar los conceptos que manejan las beneficiarias se realizó el siguiente proceso:

• Explicación de los actores implicados en la pesca artesanal: Con el fin de ampliar los conocimientos de las asistentes, se realizó primero una explicación teórica de los actores implicados en la pesca artesanal, recalcando que al ser vendedoras de los productos provenientes del mar hacen parte como comercializadoras primarias, donde su importancia es crucial para la preservación de la fauna marina, ya que se deben evitar fomentar la compra de especies marinas en vía de extinción, productos prohibidos como el caso de tortugas y delfines, tallas inferiores de madurez permitidas o por el contrario evitar la venta de productos vedados.

• Implementación de las BPM: Dentro del proceso de comercialización se les explico a las usuarias, que es fundamental la adopción de las buenas practicas de manufactura, donde es importante el uso de los elementos básicos de protección personal para la manipulación del producto, como tapabocas ya que su uso es obligatorio cuando existe un contacto directo con el producto y atención al cliente final, el delantal o uniforme limpio y atado al cuerpo de forma segura garantiza que no se contamine la vestimenta del usuario, los guantes por el contrario permiten crear una barrera física entre las manos y el producto fresco, evitando que los microorganismos contaminen los alimentos, por último, se explicó que el uso de cofia o gorra garantiza el cubrir completamente el cabello y las orejas, para evitar que caigan partículas no deseadas sobre los alimento.

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 una de las usuarias 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 una alrededor de las orejas, 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 la importancia de utilizar los elementos de protección personal EPP, el uso de tapabocas, cofia y guantes en sus actividades de comercialización evita que exista la contaminación de los productos y protege la salud de los consumidores, garantizando así la inocuidad del pescado, que muchas veces se ven contaminado por la mala manipulación. Por otro lado, también comprendieron que la higiene personal, de la vestimenta y uso de los EPP, juegan un papel crucial durante la venta, ya que permiten brindar un mejor servicio al consumidor final, quien puede convertirse en un cliente habitual.

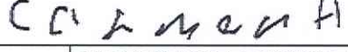
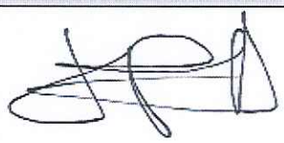
RECOMENDACIONES

Tras la evaluación técnica realizada a la Asociación de vendedores ambulantes unidos de San Buenaventura y 6 de enero, específicamente a los 3 métodos implementados en campo para la venta de sus productos, se establecieron recomendaciones específicas para fortalecer la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Las principales áreas de enfoque incluyen la cadena de frío que requiere el producto, la limpieza y desinfección de utensilios, herramientas y equipos de equipos implicados durante el proceso y la capacitación del personal en prácticas higiénicas.

1. Implementación y fortalecimiento de la cadena de frío: Es fundamental mantener una cadena de frío continua durante todo el proceso, desde la compra de la materia prima a los pescadores, hasta la exhibición de los productos para la venta. Se recomienda el uso de cavas con suficiente hielo en proporciones 2:1, donde por cada kilo de pescado, se garanticen 2 kilogramos de hielo. Realizar la revisión periódica de los termómetros de los equipos de frio, donde se garantice una temperatura en congeladores de -18 °C y en refrigerado de 4°C.
2. 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).
3. 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.
4. Implementos para el proceso de eviscerado: Evitar el uso de tablas de madera y de implementos de fácil corrosión, es importante garantizar el uso de cuchillos de acero inoxidable, tablas de polietileno para el proceso de corte y recipientes plásticos para el trasporte del producto terminando.
5. 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.

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
La actividad de acompañamiento técnico fue abordada en la esquina del Granero Cayola, ya que es el sitio donde la señora Marina Yesquen Segura, realiza el proceso de venta de pescado fresco y ahumado en el barrio la Independencia desde hace ya 8 años, dentro de otras modalidades está la comercialización en plato es de plástico o madera, donde las usuarias ponen el Platón sobre sus cabezas y recorren los diferentes barrios de la comuna 9, un claro ejemplo es el de la señora Carmen Rosa Advincula, quien lleva vendiendo bajo esta modalidad puerta a puerta desde hace aproximadamente 18 años, por el contrario la señora Noenmi Garcés Triana realiza el proceso de venta en carretilla ofreciendo el productos por todos los barrios de la comuna 9 hace aproximadamente 18 años. Para el acompañamiento se contó con la asistencia de 7 personas beneficiarias del proyecto incluida la representante legal y 2 personas asistentes a la capacitación que no figuran dentro del listado como beneficiarias pero son familiares de las beneficiarias directas.

FIRMA DEL REPRESENTANTE		FIRMA DEL PROFESIONAL	
			
Nombre:	CARMEN ROSA ADVINCULA CELORIO	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante legal / Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	66732158	Cédula:	1113534518
Representa a:	VENDEDORES	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

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	VENDEDORES	**Nit**	901489991

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Imagen No. 1
Asistentes a socialización



Imagen No. 2
Unidad Productiva



Imagen No. 3
Actividad realizada en campo



Imagen No. 4
Firma de delegado para recibir visita.

GOBERNACIÓN

paraise 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 Vendedores Ambulantes Unidos de San Buenaventura 16 de Enero
FECHA (dd-mm-aaaa)		18-11-2024	LUGAR	Esquina del Genero Cayoka		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 este 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	Carmen Rojo Adumala	66.732.158	3155013907	tgrclyro@gmail.com	Carmen Rojo
2	Magdalena Riascos	25.500.102	3234181496.	No tiene	Magda Lena
3	Sandra Suarez Riascos	66.938.970	3113847285	No tiene	Sandra Suarez
4	Nohemy Gomez Murillo	31.378 129	3152429715	No tiene	Noe Mic
5	Sandra P Ramos	29228530	3185627077	No tiene	Sandra P Ramos
6	Mona Riascos Alvira	66.734,165	3188648337.	No tiene	Amalia
7	Haby Flor Suarez Riascos	1151.441.631	318 700 528	No tiene	Marisabel
8	Marina Tasquen	36810314	3182292019	No tiene	Marina Tesquen
9	Yolanda Rodriguez	66733 224	3163746106	No tiene	Yolanda Rodriguez
10					

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

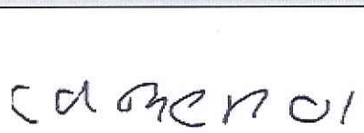
F-ACO No.	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA DE CONCERTACIÓN	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511 de 2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: agosto 2024

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		VENDEDORES	
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio 12 de abril
Tipo del proyecto	Agroindustrial	**Nit.**	901489991
Nombre Representante Legal	CARMEN ROSA ADVINCULA CELORIO		
Correo electrónico	Tigrelyro@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3118622096
Nombre y apellido profesional encargado		Luis Fernando Martínez Orozco	
Fecha (dd-mm-aaaa)	25/10/2024		

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	Baldes plásticos de 11 litros Plasti Z	Unidad	17
2	Balanzas de 40 kg digital ref DFS 6060	Unidad	7
3	Congeladores Horizontales 384 litros marca JLC	Unidad	4

FIRMA DEL REPRESENTANTE		FIRMA DEL PROFESIONAL	
			
Nombre:	CARMEN ROSA ADVINCULA CELORIO	Nombre:	Luis Fernando Martínez Orozco
Cargo:	Representante Legal/Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	66732158	Cédula:	1061753840
Representa a:	VENDEDORES	Representa a:	Fundación Ave Fénix

F-AE0 No. 01	GOBERNACIÓN 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	VENDEDORES		
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio 12 de abril
Tipo del proyecto	Agroindustrial	**NIT**	901489991
Nombre Representante Legal	CARMEN ROSA ADVINCULA CELORIO		
Correo electrónico	Tigrelyro@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3118622096
Nombre de quien recibe	Carmen Rosa Advincula Celorio		**Teléfono:** 315 5013907
Nombre y apellido profesional encargado		Joana Patricia Inagan Imbacuan	
Fecha (dd-mm-aaaa)	23-11-2024.	**Lugar**	Cobisco Roberto Lozoya B.

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	Baldes plásticos de 11 litros Plasti Z	Unidad	17
2	Balanzas de 40 kg digital ref DFS 6060	Unidad	7
3	Congeladores Horizontales 384 litros marca JLC	Unidad	4

RECOMENDACIONES DE USO

HERRAMIENTAS E IMPLEMENTOS PARA LOS PROCESOS DE COMERCIALIZACIÓN

1. Baldes plásticos

• Recomendaciones de limpieza y desinfección: El balde debe limpiarse regularmente para evitar la acumulación de restos de pescado, olores y bacterias, garantizar el uso de jabones neutros y manejo de agua tibia para su limpieza, asegurándose de enjuagarlo bien para eliminar cualquier residuo de jabón o productos químicos que puedan contaminar los alimentos. Es importante secarlo completamente antes de volver a usarlo para evitar la proliferación de microorganismos.

• Recomendaciones de uso en campo: Al realizar el almacenamiento de pescado en baldes, es esencial mantener una temperatura adecuada por debajo de 5°C mediante la incorporación de hielo de manera constante, para evitar el crecimiento de bacterias y procesos de descomposición de la materia prima. El balde debe usarse sólo para fines específicos de almacenamiento de pescado y no para otros usos, como el almacenamiento de productos no alimenticios, con esto se previene la contaminación cruzada. Evitar trasportar en el balde volúmenes de pescado que sobrepasen la carga máxima, con fines de evitar daños a las maniguetas o deformación de este.

EQUIPOS

2. Balanza de 40 kg digital

• Recomendaciones de instalación: la balanza digital se debe ubicar en una superficie plana, estable y nivelada para asegurar mediciones precisas, esta debe estar alejada de fuentes de vibración o movimiento, como maquinaria o áreas de paso, ya que estos pueden interferir con la precisión de las mediciones. Esta debe conectarse a un tomacorriente en buen estado, con polo a tierra y que cumpla con la normativa eléctrica vigente.

• Recomendaciones de ambiente: La balanza debe estar en un lugar con temperatura y humedad controladas, y alejada de fuentes de calor o frío. También se debe evitar que esté expuesta a la luz solar directa o a corrientes de aire, ya que estos factores pueden alterar la precisión de las mediciones y dañar los componentes electrónicos.

• Recomendaciones de uso en campo: Antes de usarla, se recomienda encenderla y esperar a que se estabilice completamente antes de colocar cualquier objeto sobre ella. Para garantizar mediciones exactas, la balanza debe ser calibrada regularmente, especialmente si se va a utilizar de manera intensiva. La calibración debe realizarse según las especificaciones del fabricante, usando pesas estándar para verificar su precisión.

• Recomendaciones de peso: Al utilizar la balanza, se debe evitar sobrecargarla más allá de su capacidad máxima, ya que esto podría dañar los componentes internos y afectar su funcionamiento. También es importante colocar los objetos de manera uniforme sobre la plataforma para evitar que el peso se distribuya de forma desigual, lo que podría causar lecturas incorrectas.

• Recomendaciones de higiene: Después de cada uno, se recomienda realizar una limpieza regularmente con un paño suave y seco, evitando el uso de productos químicos agresivos, agua o productos solventes.

NOTA: Realizar el mantenimiento preventivo según el numero de horas de trabajo y consultar el manual del usuario antes del uso inicial para conocer su correcto funcionamiento

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

RECOMENDACIONES DE USO

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.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

HERRAMIENTAS E IMPLEMENTOS PARA LOS PROCESOS DE COMERCIALIZACIÓN

1. Baldes plásticos

Deben almacenarse en un lugar limpio, seco y libre de contaminantes para garantizar que se mantenga en condiciones óptimas higiene, evitar exponerlos a fuentes de calor, como radiadores y estufas o luz solar directa o a fuentes luminosas artificiales muy intensas, o por el contrario a espacios donde exista una humedad excesiva, ya que todos estos factores pueden promover el crecimiento de bacterias, moho en el balde o deformación de este.

Se recomienda usar un estante para elevarlo, evitando contacto directo son el suelo, facilitar su limpieza y organización, el área debe estar alejada de fuentes de contaminación cruzada, como otros productos no alimenticios, esencial para evitar la transferencia de bacterias o malos olores. Cabe resaltar que estos deben ser revisado regularmente para asegurarse de que no tenga grietas, fisuras o daños que puedan comprometer su capacidad de almacenamiento y la seguridad del pescado, de este presentar señales de desgaste, debe ser reemplazado de inmediato.

EQUIPOS

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.

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

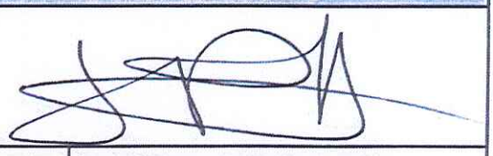
Para constancia de lo consignado en la presente acta, el (la) Representante Legal o apoderado/a certifica que recibió a entera satisfacción los insumos, equipos y/o herramientas, así como el acompañamiento técnico para el fortalecimiento de las actividades productivas y se compromete a:

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	
Carmen Rosa Aduncula			
Nombre:	Carmen Rosa Aduncula Celorio	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante Legal/ Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	66.732.158	Cédula:	1113534518
Representa a:	VENDEDORES	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	VENDEDORES		
Tipo de proyecto	Agroindustrial	**NIT**	901489991
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio 12 de abril
Nombre Representante Legal		CARMEN ROSA ADVINCULA CELORIO	
Correo electrónico	Tigrelyro@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3118622096
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

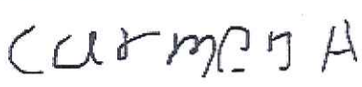
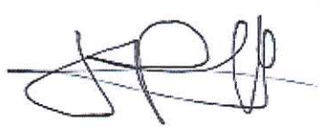
Objeto del Convenio:

"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	VENDEDORES		
Municipio	Buenaventura	**Vereda**	Barrio 12 de abril
Tipo del proyecto	Agroindustrial	**Nit.**	901489991
Nombre Representante Legal	CARMEN ROSA ADVINCULA CELORIO		
Correo electrónico	Tigrelyro@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3118622096
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:	CARMEN ROSA ADVINCULA CELORIO	Nombre:	Joana Patricia Inagan Imbacuan
Cargo:	Representante legal / Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	66732158	Cédula:	1113534518
Representa a:	VENDEDORES	Representa a:	Fundación Ave Fénix