RECOMENDACIONES

Para optimizar las condiciones de trabajo en el centro de acopio y garantizar tanto la seguridad de los trabajadores como la calidad de los productos almacenados, es esencial implementar una serie de acciones correctivas y preventivas en diversas áreas clave.

1. Reparación de Infraestructura:
Reparación de Paredes y Techos: Es urgente llevar a cabo la reparación de las paredes y techos, especialmente para eliminar la humedad, los hongos y otros agentes contaminantes que podrían afectar la salud de los empleados y comprometer la calidad de los productos almacenados. Se recomienda impermeabilizar las paredes y techos, así como mejorar la ventilación en el centro de acopio, lo que contribuirá a reducir los niveles de humedad en el ambiente y a evitar la proliferación de microorganismos peligrosos.
Pavimentación de Pisos: Se debe pavimentar toda el área del centro de acopio para evitar la acumulación de suciedad, polvo y otros contaminantes. Los pisos deben ser resistentes, antideslizantes y fáciles de limpiar, de acuerdo con las normativas de sanidad vigentes. Este tipo de pavimento evitará la contaminación cruzada y facilitará los procesos de limpieza y desinfección.
Ventanas y Protección: Las ventanas deben ser adecuadas y protegidas para evitar la entrada de plagas, polvo y otros agentes externos. Se recomienda reemplazar los vidrios por materiales más seguros, como plástico o aluminio, y equipar todas las ventanas con mallas o rejillas para impedir el ingreso de insectos y roedores.

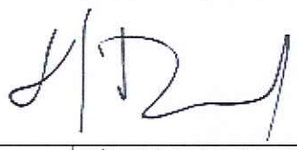
2. Medidas de Bioseguridad:
Equipos de Protección Personal (EPP): Es fundamental que todos los trabajadores cuenten con los EPP adecuados, tales como guantes, tapabocas, gorros, delantales y gafas de protección. Estos elementos deben ser de uso obligatorio durante todo el proceso de trabajo y su uso debe ser supervisado de manera constante para garantizar su cumplimiento.
Control de Plagas: La implementación de un programa de control de plagas es crucial para evitar la contaminación de los productos y mantener un entorno de trabajo seguro. Se recomienda realizar inspecciones periódicas, utilizar trampas y cebos no tóxicos y sellar los puntos de acceso para evitar la entrada de plagas. Además, las ventanas y aperturas deben estar protegidas con mallas o rejillas para evitar la entrada de insectos y roedores.
Protocolos de Limpieza y Desinfección: Es esencial establecer procedimientos rigurosos de limpieza y desinfección, que incluyan:
La desinfección regular de equipos, superficies y áreas de trabajo, utilizando desinfectantes adecuados y siguiendo las indicaciones de dilución.
El establecimiento de protocolos detallados de limpieza, que contemplen la frecuencia y los procedimientos específicos para cada área del centro de acopio.
La creación de un cronograma de mantenimiento preventivo para garantizar que todos los equipos e instalaciones estén en condiciones óptimas de funcionamiento y sanitización.
El registro diario de actividades de limpieza y desinfección para asegurar el cumplimiento de las normativas y facilitar auditorías internas.

3. Implementación de Protocolos de Bioseguridad:
Evaluación de Riesgos: Es necesario realizar una evaluación de riesgos exhaustiva, que contemple las características específicas de los productos manejados (especialmente productos orgánicos) y las condiciones laborales del centro de acopio. Esta evaluación permitirá identificar las posibles fuentes de contaminación biológica y establecer las medidas preventivas y correctivas necesarias para su control.
Capacitación en Bioseguridad: La capacitación en bioseguridad debe ser un componente esencial dentro de la estrategia operativa del centro de acopio. Esta formación debe incluir temas relacionados con la correcta identificación y manejo de riesgos biológicos, las medidas de protección adecuadas y las mejores prácticas de higiene. Es recomendable que esta capacitación se realice de manera continua para garantizar que los trabajadores estén siempre actualizados y sean conscientes de los riesgos.
Protocolos de Emergencia: Se deben establecer protocolos específicos para el manejo adecuado de incidentes relacionados con agentes biológicos. Estos protocolos deben incluir:
Procedimientos claros para gestionar situaciones de exposición a agentes patógenos, como bacterias, virus, hongos o parásitos.
Un plan de acción para la aplicación de primeros auxilios y la notificación rápida a los servicios de emergencia en caso de ser necesario.
La capacitación periódica en primeros auxilios y en el manejo de emergencias sanitarias debe ser parte de los entrenamientos continuos.

En cuanto a las recomendaciones, para la implementación de la Casa Malla para la producción de Tomate Chonto, es importante la adecuación del terreno donde se hará la siembra del Tomate, esto con el fin de que esté tenga las condiciones óptimas para el buen desarrollo, también es importante la aplicación de enmiendas, ya que por ser suelos que anteriormente manejaban una producción ganadera, son compactados, poca disponibilidad de nutrientes, entre otros factores, se recomienda realizar enmiendas, mediante la aplicación de abonos, principalmente de biopreparados, aprovechando la diversidad de productos que genera la organización dentro de los predios de los asociados, se recomienda de 1 a 2 kilogramos de abono por m2 al año, ya sea de Gallinaza, Bocashi, Compost, Lombricompost, entre otros, y si son líquidos, se recomienda 20 a 30 litro por hectárea. Esto con el fin de mejorar las condiciones del suelo, y que haya una disponibilidad de nutrientes para la producción del Tomate.

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

OBSERVACIONES
FEDEAGRO está trabajando en la mejora del centro de acopio, gestionando recursos para optimizar su infraestructura y capacidad operativa, dada su importancia para almacenar productos de más de 100 asociaciones. Sin embargo, es fundamental que los asociados reciban capacitación en análisis de peligros y en la implementación de puntos críticos de control (HACCP), ya que actualmente carecen del conocimiento necesario para mitigar los riesgos biológicos y de contaminación. Mejorar la formación en estos aspectos es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos, así como para crear un entorno de trabajo más seguro y eficiente.

FIRMA DEL REPRESENTANTE		FIRMA DEL PROFESIONAL	
			
Nombre:	HÉCTOR DURAN LOPEZ	Nombre:	Juan Camilo Ayala Zambrano
Cargo:	Representante legal / Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	16205653	Cédula:	1117526758
Representa a:	FEDEAGRO	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.**	E5
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública para grupos de adultos mayores rurales en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa	FEDEAGRO	**Nit**	9018201005

REGISTRO FOTOGRÁFICO

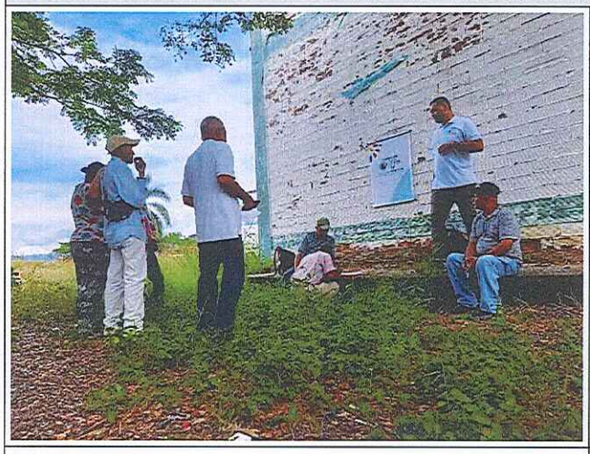


Imagen No. 1
Asistentes a socialización



Imagen No. 2
Unidad Productiva



Imagen No. 3
Actividad realizada en campo

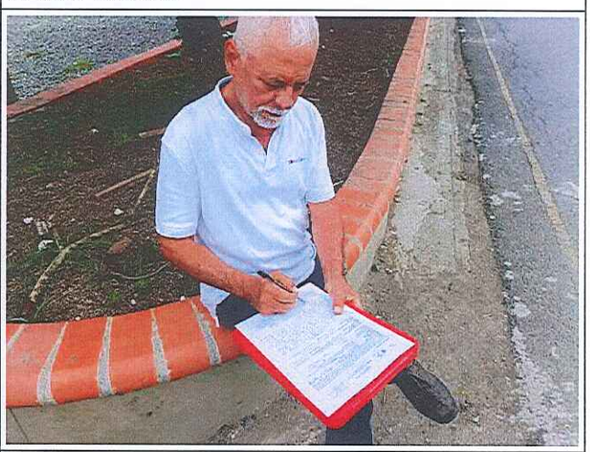


Imagen No. 4
Firma de delegado para recibir visita.

OBANDO NOVIEMBRE 02 DE 2024

Señores:

GOBERNACION DEL VALLE DEL CAUCA.

Atte: secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural.

E.S.D.

Referencia: Poder Especial para presentación y ejecución de proyecto.

PATRICIA GUTIERRES HERRERA, mayor de edad y vecina de OBANDO (Valle del cauca), identificada con cédula de ciudadanía como aparece al pie de la presente firma. Presidenta de de la federación agropecuaria industrial y turística del centro y norte del valle -FEDEAGRO mediante el presente escrito, estoy autorizando al señor **HECTOR DURAN LOPEZ**, mayor de edad, vecino de Obando (Valle del Cauca) para que en mi nombre realice todos los trámites necesarios ante la Gobernación del Valle del Cauca, a través de la secretaria de Agricultura y Pesca del Desarrollo Rural, para que inicie, presente y ejecute todas las actuaciones tendientes al Programa -FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA ATENCION DE FAMILIAS RURALES DEL VALLE DEL CAUCA.

Mi poderdante queda facultado para cumplir con todos los encargos propios para la ejecución de este programa.

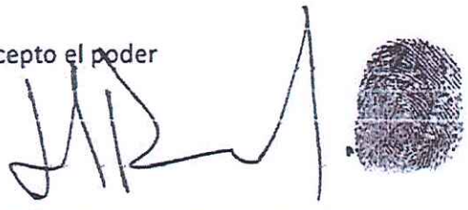
Atentamente

Patricia Gutierrez Herrera.



PATRICIA GUTIERRES HERRERA
C.C: 40.386.223
PRESIDENTA FEDEAGRO

Acepto el poder



HECTOR DURAN LOPEZ
C.C: 16.205.653
VISEPRESIDENTE FEDEAGRO



FECHA DE NACIMIENTO 06-SEP-1966
GRANADA (BOCA DE MONTE)
GRANADA (META)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.55 A+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO
27-AGO-1987 VILLAVICENCIO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES
INDICE DERECHO
A-3103400-00120921-F-0040386223-20081102 0005218901A 1 3050003978



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 40.386.223
GUTIERREZ HERRERA
APELLIDOS
PATRICIA
NOMBRES
FIRMA

Powered by CamScanner



FECHA DE NACIMIENTO 06-ENE-1953
CARTAGO
(VALLE)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.76 A+ M
ESTATURA G.S. RH SEXO
07-MAY-1975 CARTAGO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES
INDICE DERECHO
A-3103400-00399860-M-0016205653-20120914 0031150005A 1 3041994270



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 16.205.653
DURAN LOPEZ
APELLIDOS
HECTOR
NOMBRES
FIRMA

Powered by CamScanner

AM. .

GOBERNACIÓN
Departamento del Valle del Cauca
paraíso de todos

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	OBANDO	ORGANIZACIÓN	FEDEAGRO
FECHA (dd-mm-aaaa)		01-11-2024	LUGAR	CENTRO ACOPIO		ENTREGABLE No.	E5
ENTREGABLE		Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública para grupos de adultos mayores rurales 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	Luis Alfonso Lerma	Ct 6317	3187789462	NA	Luis Alfonso Lerma
2	Gerardo Blanco	Ct 6.360.829	3108370270	NA	Gerardo Blanco
3	Cenin Pineda	Ct 31.200.750	3177729082	NA	Cenin Pineda
4	JORGE ELIECER Pineda	Ct 94.434.489	3172311184	NA	
5	HECTOR DURAN L.	Ct 16.205653	3116348860	hduran@hotmail.com.	
6	SERAFIN Romero	Ct 18413320	3146222858	NA	Serafin Romero.
7	WILLIAN Ospina	Ct 6361410.	317.3386903	NA	William Ospina
8	Rubiela Diaz	Ct 31.625.008	3205085134	NA	Rubiela Diaz.
9	Mª OLIVA VALLEJO	Ct 31.496.189	316.3738849	NA	Maria Oliva Vallejo
10	VALVANEDA TEJADA	Ct 29.621.600	3007245758	NA	Valvaneda Tejada.

ELABORÓ: (Profesional que realiza la actividad)	JUAN CANILO AYALA ZAMBRANO
CÉDULA:	1.117.526.758
CARGO:	PROFESIONAL DE CAMPO

Powered by CamScanner

F-ACO No.		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.**	E5
Nombre del Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública para grupos de adultos mayores rurales en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa		FEDEAGRO	
Municipio	Obando	**Vereda**	Cabecera Municipal
Tipo del proyecto	Agrícola	**Nit.**	9018201005
Nombre Representante Legal	PATRICIA GUTIÉRREZ HERRERA		
Correo electrónico	Fedeagrovalle@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3206085160
Nombre y apellido profesional encargado		Sebastián Correa Camacho	
Fecha (dd-mm-aaaa)	28/10/2024		

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

Tabla 1. INSUMOS, EQUIPOS Y/O HERRAMIENTAS CONCERTADOS

ITEM	INSUMO	UNIDAD	CANTIDAD
1	Motocultor Multifuncional (Motoazada), marca DUCATI DTL11000 a Diesel de 10Hp, con ruedas de trasporte metálicas y llantas Antipinchazos (350x50), motor 4T-OHV, con Arranque Manual y Eléctrico, cilindrada de 418 CC, capacidad del tanque de 5.5 Lt, fresas de Arado de 6 piezas cada una de 3 Cuchillas INCLUYE ACEITE	Unidad	1
2	Aporcador	Unidad	1

FIRMA DEL REPRESENTANTE		FIRMA DEL PROFESIONAL	
Patricia Gutierrez		S.C	
Nombre:	PATRICIA GUTIÉRREZ HERRERA	Nombre:	Sebastián Correa Camacho
Cargo:	Representante Legal/Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	40386223	Cédula:	1144084184
Representa a:	FEDEAGRO	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.**	E5
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública para grupos de adultos mayores rurales en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa	FEDEAGRO		
Municipio	Obando	**Vereda**	Cabecera Municipal
Tipo del proyecto	Agricola	**NIT**	9018201005
Nombre Representante Legal	PATRICIA GUTIÉRREZ HERRERA		
Correo electrónico	Fedeagrovalle@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3206085160
Nombre de quien recibe	Patricia Gutierrez Herrera		**Teléfono:** 3206085160
Nombre y apellido profesional encargado		Juan Camilo Ayala Zambrano	
Fecha (dd-mm-aaaa)	26-11-2024	**Lugar**	CIC San Fernando

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	Motocultor Multifuncional (Motoazada), marca DUCATI DTL11000 a Diesel de 10Hp, con ruedas de trasporte metálicas y llantas Antipinchazos (350x50), motor 4T-OHV, con Arranque Manual y Eléctrico, cilindrada de 418 CC, capacidad del tanque de 5.5 Lt, fresas de Arado de 6 piezas cada una de 3 Cuchillas INCLUYE ACEITE	Unidad	1
2	Aporcador	Unidad	1

Escaneado con CamScanner

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

RECOMENDACIONES DE USO

El uso de Motocultores Multifuncionales (Motoazadas) y Aporcadores en el sistema productivo Agrícola en la organización FEDEAGRO es esencial para mejorar la eficiencia y optimización de labores agrícolas.

1. MOTOCULTOR MULTIFUNCIONAL (MOTOAZADA).
El Motocultor o Motoazada es un equipo agrícola versátil que se utiliza principalmente para labores de labranza, como la preparación del terreno, la aireación del suelo y la remoción de malas hierbas.

RECOMENDACIONES DE USO:
• Preparación del terreno:
Antes de utilizar el motocultor, asegúrate de que el terreno esté libre de piedras, raíces gruesas y otros obstáculos que puedan dañar el equipo. Es recomendable usar el motocultor en suelos ligeramente húmedos, ya que esto facilita el trabajo y evita el daño al suelo.

• Ajuste adecuado de la profundidad:
El motocultor debe ajustarse según la profundidad de labranza requerida para el cultivo específico. Para cultivos superficiales, la profundidad de trabajo debe ser menor, mientras que para cultivos más profundos (como tubérculos), se debe ajustar para que el equipo trabaje más profundamente.

• Dirección del trabajo:
El equipo debe ser guiado en línea recta y de manera controlada para evitar que se pierda el rumbo y se dañe el terreno. Trabaja en sentido contrario al viento para evitar que las malezas y la tierra removida se esparzan en direcciones no deseadas.

• Mantenimiento preventivo:
Antes de iniciar cualquier actividad, revisa el sistema de transmisión, las cuchillas y el motor.
Realiza un mantenimiento periódico, como cambio de aceite, revisión de las cuchillas de trabajo y limpieza de los filtros de aire. Mantén las ruedas del motocultor en buen estado, ya que son fundamentales para la tracción y estabilidad del equipo.

• Seguridad:
Asegúrate de usar ropa adecuada, como guantes y botas, y siempre mantén las manos alejadas de las partes móviles. Evita que personas ajenas al trabajo se acerquen durante el funcionamiento.

2. APORCADOR (APORCADORA)
El aporcador se usa principalmente para realizar la labor de aporque, es decir, levantar el terreno alrededor de los cultivos, sobre todo en plantas como el maíz, la papa o el arroz. Este equipo puede ser una herramienta esencial para mejorar la aireación del suelo y controlar malezas.

RECOMENDACIONES DE USO:
• Preparación del suelo:
Utiliza el aporcador cuando el suelo esté bien trabajado y libre de obstáculos como piedras, raíces o restos de cultivos anteriores. El suelo debe estar ligeramente húmedo, ya que el trabajo sobre un suelo seco o muy húmedo puede ser ineficiente y dañar la estructura del terreno.

• Ajuste de la profundidad de aporque:
Regula la profundidad del aporcador según el tipo de cultivo. Para cultivos de raíces superficiales (como el maíz o el arroz), el aporque debe ser superficial. Para cultivos de raíces más profundas (como la papa), la profundidad debe ser mayor.

• Dirección del trabajo:
Es recomendable trabajar en líneas rectas a lo largo de la plantación, siguiendo el surco de las plantas, para evitar dañar el sistema radicular. Si el terreno es grande, es preferible trabajar por secciones o pasadas para controlar mejor la distribución del aporque y evitar la compactación del suelo.

• Frecuencia de uso:
El aporcado generalmente se realiza varias veces durante el ciclo de cultivo, dependiendo del desarrollo de las plantas y las condiciones del terreno. En cultivos como el maíz o la papa, el aporque se realiza durante las primeras etapas del crecimiento de las plantas y luego nuevamente cuando los cultivos han alcanzado una cierta altura.

• Mantenimiento y ajuste del aporcador:
Revisa las cuchillas o discos del aporcador regularmente, ya que son las partes que más se desgastan debido al contacto con el suelo. Deben mantenerse afiladas para una mayor eficiencia.
Lubrica las partes móviles y asegúrate de que el sistema de transmisión esté en buen estado.

• Seguridad:
Como el aporcador tiene componentes que se mueven a gran velocidad, asegúrate de usar ropa adecuada y mantener una distancia segura de la máquina en funcionamiento. Evita trabajar en condiciones de visibilidad reducida (por ejemplo, por la noche o en condiciones de lluvia intensa).

CONSIDERACIONES GENERALES PARA AMBOS EQUIPOS:
• Capacitación y conocimiento:
Antes de utilizar cualquier equipo, asegúrate de estar familiarizado con su manejo y funcionamiento, ya que un uso incorrecto puede dañar tanto el terreno como la máquina. Si es posible, realiza una capacitación o consulta con expertos para aprender las mejores prácticas.

• Manejo de combustible y energía:
Si se trata de motorizados a gasolina o diésel, mantén un almacenamiento seguro de combustible y realiza un manejo adecuado de los residuos generados. Asegúrate de que los equipos sean apagados adecuadamente después de su uso y que se guarden en un lugar seguro.

Ambos equipos son herramientas poderosas para mejorar la eficiencia de la labor agrícola, pero siempre es fundamental un uso adecuado y responsable para maximizar su rendimiento y prolongar su vida útil.

Escaneado con CamScanner

RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

El almacenamiento adecuado de los Motocultores Multifuncionales (Motoazadas) y Aporcadores es crucial para garantizar su buen funcionamiento, prolongar su vida útil y asegurar la seguridad durante su uso.

1. ALMACENAMIENTO DEL MOTOCULTOR MULTIFUNCIONAL (MOTOAZADA).

CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO:
• Ubicación:
Los motocultores deben guardarse en un lugar cerrado, seco y bien ventilado para protegerlos de la humedad y la corrosión. Si no tienes un cobertizo o almacén, asegúrate de que el lugar esté cubierto y libre de agua. Si es posible, utiliza una lona o funda impermeable para cubrir el equipo, especialmente si se va a almacenar al aire libre.

• Superficie de almacenamiento:
Coloca el motocultor sobre una superficie plana y estable. Evita almacenarlo en lugares donde pueda sufrir impactos o movimientos bruscos, ya que esto podría dañarlo. Si el terreno es irregular, puedes usar palets o bases de madera para elevar el equipo y evitar que se dañe por el contacto directo con el suelo.

MANTENIMIENTO ANTES DE ALMACENARLO:
• Limpieza:
Antes de guardar el motocultor, límpialo bien para eliminar tierra, residuos de cultivos o cualquier material que pueda corroer las partes metálicas o dañar los componentes. Revisa las cuchillas, el sistema de transmisión y las ruedas. Si es necesario, realiza ajustes o cambios antes de almacenarlo.

• Cambio de aceite:
Si el motocultor ha sido utilizado de forma intensiva, realiza un cambio de aceite antes de guardarlo. El aceite limpio protege el motor y asegura un arranque más eficiente en la siguiente temporada.

• Llenado de combustible:
Asegúrarse de que no haya agua o contaminantes en el tanque.

• Batería:
Si el motocultor tiene batería (en el caso de modelos con arranque eléctrico), desconéctala y guárdala en un lugar fresco y seco. Si es posible, verifica que la batería esté completamente cargada antes de guardarla.

• Revisión de las cuchillas:
Si las cuchillas de la motoazada están muy desgastadas, considera afilarlas o cambiarlas antes de guardarla para la próxima temporada.

RECOMENDACIONES ADICIONALES:
• Inspección periódica: Aunque no se utilice con frecuencia, realiza inspecciones periódicas para verificar el estado del equipo, sobre todo si ha estado guardado por largos periodos.
• Protección contra roedores: En almacenes cerrados o en exteriores, asegúrate de que no haya roedores que puedan dañar cables o piezas del motocultor.
2. ALMACENAMIENTO DEL APORCADOR

CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO:
• Ubicación:
Al igual que el motocultor, el aporcador debe guardarse en un lugar seco, ventilado y a cubierto, preferentemente dentro de un cobertizo o garaje cerrado. Si el almacenamiento es en exteriores, utiliza una cubierta o lona resistente para proteger el equipo de la humedad, el sol directo y la lluvia.

• Superficie de almacenamiento:
Guarda el aporcador sobre una superficie plana y seca. Si el espacio es limitado, también puedes colgarlo de manera segura para evitar daños en las partes móviles, como las cuchillas o discos.
Coloca el equipo en una posición que impida que se caiga o se golpee.

MANTENIMIENTO ANTES DE ALMACENARLO:
• Limpieza:
Después de cada uso, limpia bien el aporcador para remover tierra, restos de cultivos y residuos orgánicos que podrían provocar corrosión. Utiliza agua y jabón si es necesario y asegúrate de que el equipo esté completamente seco antes de guardarlo. Inspecciona las cuchillas o discos del aporcador para verificar su desgaste. Si están muy desgastadas, es recomendable afilarlas o reemplazarlas antes del almacenamiento.

• Lubricación de partes móviles:
Aplica lubricante en las partes móviles, como los discos o cuchillas, para evitar la formación de óxido durante el almacenamiento. Revisa y limpia los mecanismos de transmisión para asegurarte de que estén en buen estado.

• Revisión de los componentes:
Verifica que no haya fugas de aceite o combustible en el aporcador. Si los hay, realiza las reparaciones necesarias antes de guardarlo. Asegúrate de que todos los tornillos, tuercas y demás componentes estén ajustados correctamente para evitar daños durante el almacenamiento.

RECOMENDACIONES ADICIONALES.
• Revisar regularmente: Al igual que con el motocultor, es importante realizar una revisión periódica, incluso si el equipo no se utiliza con frecuencia. Esto te permitirá detectar problemas a tiempo y realizar las reparaciones necesarias.
• Control de plagas: Si el equipo está almacenado en un lugar donde puedan acceder roedores o insectos, implementa medidas para evitar daños a los cables y piezas metálicas.

3. ALMACENAMIENTO DE COMBUSTIBLE Y ACEITE.

ALMACENAMIENTO DE COMBUSTIBLE DIÉSEL:
Si el equipo es diésel, asegúrate de que el combustible esté almacenado en un recipiente adecuado y de que esté limpio de impurezas. Evita que el diésel se almacene por periodos largos sin usarlo para evitar su degradación.

ALMACENAMIENTO DE ACEITES:

Escaneado con CamScanner

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

RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

• Aceite de motor y transmisión:
Almacena los aceites en recipientes cerrados y en un lugar seco y fresco. No dejes aceites expuestos a la luz solar directa ni en lugares con altas temperaturas. Si tienes aceites usados, sigue las normativas locales para su disposición adecuada.

RESUMEN:
Para asegurar la correcta conservación y funcionamiento de los Motocultores Multifuncionales (Motoazadas) y Aporcadores, es fundamental guardarlos en lugares secos, limpios y ventilados, hacerles mantenimiento antes de almacenarlos (como limpieza, revisión de partes móviles, cambio de aceite y combustible), y aplicar lubricación a sus partes móviles. Además, asegúrate de almacenar correctamente los combustibles y aceites. Realizar revisiones periódicas y tomar medidas preventivas para protegerlos de roedores o plagas también es esencial.

Escaneado con CamScanner

F-AE0 No. 01	GOBERNACIÓN 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	
Patricia gutierrez H.			
Nombre:	Patricia gutiérrez	Nombre:	Juan Camilo Ayala Zambrano
Cargo:	Representante Legal/ Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	40'386 993	Cédula:	1117526758
Representa a:	FEDEAGRO	Representa a:	Fundación Ave Fénix

Escaneado con CamScanner

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.**	E5
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública para grupos de adultos mayores rurales en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa	FEDEAGRO		
Tipo de proyecto	Agrícola	**NIT**	9018201005
Municipio	Obando	**Vereda**	Cabecera Municipal
Nombre Representante Legal		PATRICIA GUTIÉRREZ HERRERA	
Correo electrónico	Fedeagrovalle@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3206085160
Nombre y apellido profesional encargado		Juan Camilo Ayala Zambrano	
Fecha (dd-mm-aaaa)	26/11/2024	**Lugar**	CIC de San Fernando

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.**	E5
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública para grupos de adultos mayores rurales en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa	FEDEAGRO		
Municipio	Obando	**Vereda**	Cabecera Municipal
Tipo del proyecto	Agrícola	**Nit.**	9018201005
Nombre Representante Legal	PATRICIA GUTIÉRREZ HERRERA		
Correo electrónico	Fedeagrovalle@gmail.com	**Teléfono/Celular**	3206085160
Nombre y apellido profesional encargado	Juan Camilo Ayala Zambrano		
Fecha (dd-mm-aaaa)	26/11/2024	**Lugar**	CIC de San Fernando

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	
Patricia Gutierrez			
Nombre:	PATRICIA GUTIÉRREZ HERRERA	Nombre:	Juan Camilo Ayala Zambrano
Cargo:	Representante legal / Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	40386223	Cédula:	1117526758
Representa a:	FEDEAGRO	Representa a:	Fundación Ave Fénix

GOBERNACION

paraíso de todos

Departamento del Valle del Cauca

RESTREPO

- PLAYAGUAI.

F-DGA No. 01		DIAGNÓSTICO DE CAPACIDAD EMPRESARIAL Y ORGANIZACIONAL - ORGANIZACIONES COMUNITARIAS	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 Asociación	PLAYAGUAI		
Teléfono 1	3106127223	**Teléfono 2**	3113615916
Correo electrónico	marianidmoscada@hotmail.com	**¿En qué horario es más fácil la comunicación telefónica?**	Mañana
Corregimiento/Vereda	Casco Urbano municipio de Restrepo	**Municipio**	Restrepo

Número actual de Asociados	10	**Tiempo de constituida la Asociación en años**	250	**Línea Productiva 1**	DERIVADOS DE LA GUAYABA Y LECHE
Número de socios menores de 26 años	0	**Legalmente constituida (si, no) /Rut**	Si	**Línea Productiva 2**	PULPA DE FRUTA
Nombre del (la) Representante Legal	MARÍA NID MONCADA DE RENDÓN			**Cédula de Ciudadanía**	24411836
Teléfono 1	3106127223	**Teléfono 2**	3106127223	**Correo electrónico**	marianidmoscada@hotmail.com
Dirección/Vereda/Corregimiento	Vereda la Guairá/jurisdicción de Restrepo			**Municipio**	Restrepo

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

ORGANIZACIÓN	PLAYAGUAI				
DEPARTAMENTO	Valle del Cauca	MUNICIPIO	Restrepo	VEREDA	Casco Urbano municipio de Restrepo

BASE DE DATOS ASOCIADOS

Nombre Asociado	Género	No. cédula	Edad	Enfoque diferencial	Celular	Correo	Identificación proceso Agroindustrial	Renglones productivos principales asociación	Área sembrada total (Has)	Área Total de la finca	Vereda	Tenencia de la Tierra	Tipo de Agricultor	Caracterización
GILBERTO RENDON GOMEZ	Masculino	6,424,081	68	Ninguno	6,424,081	marianidmoscada@hotmail.com	N.A	Producto frutícolas	7.0000	19.5000	LA GUAIRÁ	Predio comunitario	Mediano	Campesino
MARIA NID MONCADA DE RENDÓN	Femenino	24,411,836	66	Ninguno	3,106,127,223	marianidmoscada@hotmail.com	Manjar Blanco y Dulce de Guayaba	...	7.0000	19.0000	GUAIRA	Propietario con título	Mediano	Campesino
CONSUELO TORRES ERAZO	Femenino	29,739,822	60	Ninguno	3,113,615,916	NA	NA	Asociada	0.6500	0.6500	SANTA ROSA	Propietario con título	Pequeño	Campesino
GABRIELA RENDÓN LEGUIZAMÓN	Femenino	119,666,450	17	Ninguno	3,108,276,119	NA	Producción de Manjar Blanco	Producción ganadera tipo leche	2.0000	10.0000	LA GUAIRA	Propietario sin título	Pequeño	Campesino
LILIANA RENDÓN MONCADA	Femenino	67,024,878	39	Ninguno	3,163,144,521	Nanita_rmo4@hotmail.com	Producción de miel de Aveja	Apicultura	1.9000	1.9000	LA GUAIRÁ	Propietario sin título	Pequeño	Campesino
FRANYULY LEGUIZAMÓN	Femenino	38,565,963	42	Ninguno	3,148,916,214	Franyuly@gmail.com	Producción de Manjar Blanco	Ganadería de Leche	2.0000	10.0000	LA GUAIRÁ	Predio comunitario	Pequeño	Campesino
MARÍA CAMILA YÉPEZ RENDON	Femenino	1,006,206,618	22	Ninguno	3,178,392,014	Cami_yr09@hotmail.com	Producción de Miel de abejas	Apicultura	1.9000	1.9000	LA GUAIRA	Predio comunitario	Pequeño	Campesino

1. DESCRIBA CUAL ES LA ACTIVIDAD QUE DESARROLLA LA ORGANIZACIÓN ACTUALMENTE Y ACTIVIDADES TIENE COMO META

Actualmente la organización, PLAYAGUAI es una organización legalmente constituida desde el año 1999 hace 25 años, busca el mejoramiento a nivel socioeconómico de sus asociados, a través de la implementación de diferentes sistemas de apoyo para lograr optimizar en los procesos de producción y comercialización de las actividades de los procesos de trasformación dándoles un valor agregado a la materia prima producida en los predios, donde se garantice la rentabilidad productiva y beneficie a la comunidad durante los procesos. Actualmente la organización maneja distintas líneas de producción, donde en sus predios producen Leche, producción de Frutales tropicales, cítricos, café, producción apícola, entre otras producciones, también manejan la producción de artesanías (Bolsos, Carteras, Zapatos, entre otros), siendo productos derivados de la ganadería entre otros, se dedican a la industrialización de derribados de la de Leche, en la producción de Dulce de Guayaba, Manjar Blanco, pulpa de frutas, miel, por otro lado, la organización cuenta con centro de acopio ubicado en la cabera municipal de Restrepo, Valle del Cauca, pero esta se encuentra en un sitio que no es estratégico a la hora de comercializar los productos, es por ello que solicitan un espacio en los diferentes eventos que realiza la alcaldía municipal en el parque central, la producción se maneja escalonadamente y por épocas de acuerdo a las necesidades de los compradores, es decir, la mayor producción que es el manjar blanco se produce a mayor escala en épocas decembrina.

Una de las actividades que tienen como meta, principalmente aumentar el número de asociadas, como también la comercialización sobre la vía al mar hacia Buenaventura (Ruta Nacional 19), mejorar las condiciones estructurales del centro de acopio, ya que presentan agrietamiento, contar con canales de distribución de los productos elaborados, al igual, que un registro invima, para llegar a comercializar a mayor escala y tener una cobertura mayor.

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) asociados (as) produce en forma distinta	1	**3**
B) Existen algunos asociados 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 requisitos técnicos para nuestros clientes	1	**2**
B) Cumplimos con algunos requisitos técnicos para algunos clientes	2	
C) Producimos teniendo en cuenta los requisitos técnicos de distintos clientes	3	
c. ¿Cómo compramos los insumos?	**PUNTAJE**	
A) Cada socio 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	**3**
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	**3**
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	**13**	

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	**3**
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	**3**
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	**3**
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	**12**	

3. ESTADO ACTUAL DEL ÁREA FINANCIERA DE LA ORGANIZACIÓN		
a) No estamos al día con las obligaciones	**PUNTAJE**	
A) No estamos al día con las obligaciones	1	**3**
B) El representante legal o la junta directiva se encarga de pagar	2	
C) Se realizan actividades recreativas, aporte de los asociados, etc	3	
b. ¿Contamos actualmente con Fondo Rotatorio?	**PUNTAJE**	
A) No contamos con Fondo Rotatorio	1	**1**
B) Si contamos con Fondo Rotatorio pero actualmente no funciona	2	
C) Si contamos con Fondo rotatorio y actualmente funciona	3	
c. ¿Cómo conseguimos beneficios para la organización y sus asociados?	**PUNTAJE**	
A) No gestionamos para conseguir recursos	1	**3**
B) En ocasiones hemos conseguido recursos de forma grupal	2	
C) Presentamos proyectos y gestionamos de forma grupal	3	
d. ¿Cómo planificamos el uso del dinero en nuestro negocio?	**PUNTAJE**	
A) No planificamos el uso del dinero, gastamos el dinero en lo urgente	1	**3**
B) Planificamos algunas veces comprando lo que hemos decidido que es prioritario	2	
C) Planificamos el uso del dinero de acuerdo con lo que determinan los asociados	3	
e. ¿Elaboramos los Informes financieros?	**PUNTAJE**	
A) No elaboramos informes financieros	1	**3**
B) Hacemos informes financieros para terceros cuando es necesario, por ejemplo: Bancos, DIAN	2	
C) Hacemos informes financieros de acuerdo con las normas legales	3	
PUNTAJE OBTENIDO EN EL ÁREA FINANCIERA	**13**	

4. ESTADO ACTUAL DEL ÁREA ADMINISTRATIVA DE LA ORGANIZACIÓN		
a. ¿Cómo tenemos organizados los papeles y documentos de la Organización?	**PUNTAJE**	
A) No tenemos un archivo con los documentos del negocio	1	**3**
B) Tenemos los papeles y documentos de la organización, pero sin orden	2	
C) Tenemos ordenados y archivados la totalidad de documentos de la organización	3	
b. ¿Cómo realizamos las labores administrativas en nuestra Organización?	**PUNTAJE**	
A) No tenemos personal administrativo	1	**3**
B) Las tareas las asume el representante legal y la tesorera	2	
C) Las tareas se reparten entre el representante legal y la Junta Directiva	3	
c. ¿Contamos con manuales administrativos y reglamentos de trabajo?	**PUNTAJE**	
A) No contamos con manuales administrativos y / o reglamentos de trabajo	1	**3**
B) Están en proceso de elaboración algunos reglamentos básicos de trabajo	2	
C) Tenemos los reglamentos y manuales de trabajo	3	
d. ¿Vendemos con o sin factura?	**PUNTAJE**	
A) Generalmente vendemos sin factura	1	**1**
B) Vendemos con factura a los clientes que lo exigen	2	
C) Vendemos la totalidad de lo producido con factura	3	
e. ¿Cómo nos repartimos las labores al interior de la asociación?	**PUNTAJE**	
A) No hay tareas asignadas ni plan de trabajo	1	**3**
B) Existen algunos comités de trabajo	2	
C) Existen funciones definidas, hay una clara división del trabajo	3	
PUNTAJE OBTENIDO EN EL ÁREA ADMINISTRATIVA	**13**	

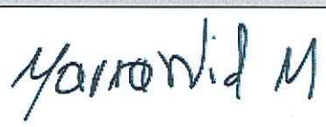
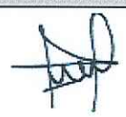
5. ESTADO ACTUAL DEL ÁREA ORGANIZACIONAL		
a. ¿Con qué frecuencia nos reunimos para analizar temas de nuestro negocio?	**PUNTAJE**	
A) Nos reunimos muy ocasionalmente o solamente cuando los estatutos lo determinen	1	**3**
B) Se cita a asamblea normal o extraordinaria cuando es necesario	2	
C) Se tienen programadas las reuniones de la junta directiva y los asociados en forma frecuente	3	
b. ¿Trabajamos en proyectos que mejoren la condición de los asociados?	**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 asociados	2	
C) Tenemos proyectos que están beneficiando la calidad de vida de los socios	3	
c. ¿Cómo participamos en la organización?	**PUNTAJE**	
A) Se cuentan con pocas actividades colectivas	1	**3**
B) Tenemos participación de los líderes de la asociación y de algunos socios	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	**12**	

F-DGA No. 01		DIAGNÓSTICO DE CAPACIDAD EMPRESARIAL Y ORGANIZACIONAL - ORGANIZACIONES COMUNITARIAS	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:	PLAYAGUAI		
Departamento:	Valle del Cauca	**Municipio:**	Restrepo

TOTAL PUNTAJES OBTENIDOS POR ÁREA	
PRODUCTIVA	13
COMERCIAL	12
FINANCIERA	13
ADMINISTRATIVA	13
ORGANIZACIONAL	12
CALIFICACIÓN FINAL	**63**

VALORES DE REFERENCIA	
TOTAL PUNTAJE	**INTERPRETACIÓN**
0-59	La organización tiene un perfil de negocio
60-70	La organización tiene capacidad de desarrollar un Plan de Negocio
+71	La organización cuenta con la capacidad para implementar un Programa Empresarial.

FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA		FIRMA DEL PROFESIONAL	
			
Nombre:	MARÍA NID MONCADA DE RENDÓN	Nombre:	Juan Camilo Ayala Zambrano
Cargo:	Representante Legal	Cargo:	Profesional de Campo
Cédula:	24411836	Cédula:	1117526758
Representa a:	PLAYAGUAI	Representa a:	Fundación Ave Fénix

ANÁLISIS ACTUAL DE CADA ÁREA

Descripción de la Necesidad Evidenciada

Actualmente existe un alto costo al acceso de productos como insumos que ayuden al fortalecimiento de la organización, siendo un limitante para que la organización no pueda aumentar en muchas ocasiones los volúmenes de producción, en cuanto a nivel general, en el área comercial, actualmente, la organización depende de contactos directos o recomendaciones para dar a conocer sus productos. Esto revela la necesidad de desarrollar una estrategia de marketing más formal y amplia, como la creación de canales de comunicación digitales (páginas web, redes sociales) o campañas publicitarias para aumentar la visibilidad. En el área administrativa, La venta sin factura implica una posible falta de formalidad en los procesos comerciales, lo que podría generar problemas legales y fiscales. Es necesario que la organización implemente un sistema de facturación adecuado y cumpla con las normativas tributarias para evitar problemas a futuro. En lo organizacional, la falta de seguimiento estructurado a las tareas programadas indica la necesidad de mejorar los sistemas de monitoreo y evaluación. Esto podría implicar la adopción de herramientas de gestión de proyectos o la asignación de responsabilidades específicas para asegurar el progreso. Y por último, la dependencia de terceros para la elaboración de proyectos muestra una necesidad de fortalecer las capacidades internas en la elaboración y presentación de propuestas ante entidades, lo cual es clave para conseguir financiamiento y apoyo externo.

Descripción de los Bienes y Servicios Disponibles

La organización PLAYAGUAI, actualmente tiene activos 10 asociados enfocados a las distintas producciones de acuerdo a las líneas productivas establecidas en sus predios, cuenta con un centro de acopio dado por la empresa Nacional CARTÓN COLOMBIA, quienes fueron los encargados de dar el centro de ACOPIO, y algunas máquinas para el procesamiento del manjar blando, pero la estructura del mismo se encuentra deterioradas, al igual que las máquinas, en lo productivo, la organización tiene procesos de producción bien establecidos, con un enfoque en la asistencia técnica y la colaboración entre socios, lo cual es una buena base para continuar mejorando, al igual, cumplen con las normativas sanitarias y promueven las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), lo que indica que la calidad del producto está asegurada en cuanto a requisitos técnicos y sanitarios. En lo administrativo, La organización tiene un buen sistema de archivo y organización documental, lo cual es fundamental para la transparencia y eficiencia interna. Por otra parte, en lo financiero, la organización parece estar cumpliendo con sus obligaciones fiscales y financieras, lo cual es una buena señal de responsabilidad y orden. Por último, existe una planificación financiera adecuada que sigue las decisiones de los asociados, lo que implica una cierta organización y visión colectiva.

Descripción de las Debilidades Evidenciadas

Debido a la ubicación del CENTRO DE ACOPIO, no es posible tener una venta constante de sus productos, al igual, al deterioro de la estructura, es riesgoso trabajar por cuestiones de seguridad, es por ello que recurren a la venta puerta a puerta, generando agotamiento a las encargadas de ventas de los productos, es por ello que en el área comercial, el hecho de que solo algunos clientes puedan negociar el precio indica que la organización podría tener un enfoque menos estructurado en cuanto a la política de precios, lo que podría dificultar la sostenibilidad de los ingresos a largo plazo. En cuanto a lo organizacional, tiene algunos proyectos que han mejorado la situación de los asociados, podría haber más iniciativas enfocadas en la mejora continua y el bienestar de los miembros. Es decir, deficiencias en la formalidad en ventas y seguimiento de proyectos, así como en la estructuración de precios.

Descripción de las Potencialidades/Fortalezas Observadas

Algunos de los asociados se encuentran unificando procesos o técnicas que garantizan la producción de DULCES Y LÁCTEOS TRADICIONALES, en lo productivo, hacer economía de escala en compras conjuntas es una buena estrategia para reducir costos, lo cual puede seguir optimizándose, como también, realizar un control de calidad efectivo y el seguimiento a los productos es una gran fortaleza para la organización. Por otro lado, en lo comercial, la organización ya trabaja de manera conjunta en negocios y ventas, lo que le permite abarcar más mercados, implementando estrategias de búsqueda de clientes en eventos, ferias y ruedas de negocios es un canal importante que ya está siendo aprovechado, lo que puede ayudar a la organización a seguir expandiendo su base de clientes, también la capacidad de desarrollar productos nuevos basados en las solicitudes de los clientes es una gran fortaleza, ya que demuestra flexibilidad y adaptabilidad a las demandas del mercado. Y en lo organizacional, la frecuencia de reuniones de la junta directiva y los socios refleja un buen nivel de involucramiento y compromiso de los miembros; la participación activa de los socios en las actividades de la organización es una gran fortaleza que puede ser utilizada para impulsar proyectos conjuntos.

Recomendaciones para el fortalecimiento del proyecto

La oportunidad de la ejecución del proyecto garantiza la sostenibilidad de la producción en volúmenes de las distintas producciones a nivel asociativo que garantizan la demanda que existe a nivel del territorio. Al igual es importante seguir capacitándose en las distintas áreas de manejo, aprovechando la oferta institucional de parte del sena quién es la entidad encargada de brindarles capacitación en las distintivas áreas en manufactura o procesos agroindustriales.

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.**	E5
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública para grupos de adultos mayores rurales en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa		PLAYAGUAI	
Nit	9002543088	**Tipo del proyecto**	Agroindustrial
Municipio	Restrepo	**Vereda**	Casco Urbano municipio de Restrepo
Nombre Representante Legal		MARÍA NID MONCADA DE RENDÓN	
Correo electrónico	marianidmoscada@hotmail.com	**Teléfono/Celular**	3106127223
Nombre y apellido profesional encargado		Juan Camilo Ayala Zambrano	
Fecha (dd-mm-aaaa)	14/10/2024	**Lugar**	CENTRO ACOPIO PLAYAGUAI
¿Quién recibe la visita?	MARÍA NID MONCADA DE RENDÓN		

AGENDA

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

CONVOCATORIA

El día *11/10/2024*, se contactó al representante legal de la organización a través de *Llamada telefónica*. 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 **7** 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: *DULCES Y LÁCTEOS TRADICIONALES PLAYAGUAI*
Descripción proyecto :
La reunión se llevó a cabo en el municipio de Restrepo Valle del Cauca, en el centro de ACOPIO PLAYAGUAI, ubicado en la cabecera municipal, donde se contó con la participación de 7 asociadas de las 10 inscritas al proyecto, inicialmente se hizo la presentación del proyecto, donde se explicó que el componente en el cual están participando es el Fortalecimiento del desarrollo integral rural con equidad de productores y organizaciones de agricultura campesina familiar y comunitaria del Valle del Cauca, luego se revisó el proyecto DULCES Y LACTEOS TRADICIONALES PLAYAGUAI, con enfoque agroindustrial, donde la organización tiene como objetivo la adquisición de insumos que garanticen la comercialización de los productos generados por los derivados de los lácteos, cuyo proyecto DULCES Y LÁCTEOS TRADICIONALES PLAYAGUAI, es una iniciativa agroindustrial creada por una asociación de mujeres campesinas del municipio de Restrepo, Valle del Cauca, la cual, está asociación inicio hace 25 años atrás, conformadas por 10 asociadas, siendo estás pequeñas productoras de la región, cuya organización se caracteriza por la producción de dulce de Guayaba, Manjar Blanco, Miel de Abeja, Café orgánico, Pulpas de frutas, Pasa bocas con cascaras de Naranja, artesanías (Bordados) entre otras, cuya mano de obra es creada por madres cabeza de hogar. Como objetivo principal es dar a conocer un producto de calidad, con marca, registro invima, al igual, contar con un stock de productos conservado de la mejor manera, sin colorantes ni conservantes. La Asociación de Mujeres Campesinas PLAYAGUAI, busca impulsar la economía del hogar, siendo mayor parte mujeres cabeza de hogar que se benefician su sustento y el de sus familiares a través del éxito del negocio, generando empleos directos e indirectos, se evidencia la implementación de prácticas amigables con el ambiente, al igual, que las buenas prácticas en manipulación de alimentos ya que las asociadas están certificadas por el SENA, el cual, garantiza la salubridad de los productos y su alta carga nutricional. Cuentan con una infraestructura o instalaciones con todas las normas que permiten en óptimo funcionamiento del negocio, tanto para el personal como en la manipulación de los alimentos elaborados, con empaques ornamentales o artesanales que no generan contaminación alguna, en cuanto a los insumos que requieren, fortalecen aún más el control de calidad y la conservación del producto generado por las asociadas por ende no solo benéfica a la asociación sino que también benéfica al municipio de RESTREPO.

El proyecto que han desarrollado desde 2013 se erige como una iniciativa fundamental en la mejora de la seguridad alimentaria, especialmente para los adultos mayores. A través de la producción del dulce tradicional, el manjar blanco, y de productos lácteos como quesos y yogur, no solo satisfacen las necesidades nutricionales de esta población, sino que también fortalecen la economía de los hogares, principalmente de mujeres cabezas de familia. La importancia de esta iniciativa radica en su capacidad para empoderar a estas mujeres, brindándoles una fuente de ingresos que les permite sustentar a sus familias. Al generar empleos directos e indirectos, contribuimos al desarrollo económico local, creando un impacto positivo en la comunidad. Además, nuestras prácticas amigables con el medio ambiente garantizan que nuestro proceso de producción no solo sea eficaz, sino también sostenible.

El compromiso con la seguridad alimentaria se refleja en las estrictas normas de higiene y manipulación de alimentos que siguen. Las instalaciones, bien iluminadas con luz natural, no solo optimizan el consumo energético, sino que también garantizan un entorno saludable para la producción. Optan por implementar empaques sostenibles, como totumas y cartón, evitando el uso de plásticos, lo que también apela a un consumidor cada vez más consciente del medio ambiente.

A través de programas de capacitación, buscan educar al personal y a las mujeres jefas de hogar sobre buenas prácticas en la producción y manipulación de alimentos. Esto no solo mejora la calidad de nuestros productos, sino que también refuerza la seguridad alimentaria entre los adultos mayores, quienes requieren una alimentación equilibrada para mantener su salud.

Asimismo, implementan estrategias de comercialización que permitan ampliar nuestro alcance y conectar con un público más amplio, aprovechando plataformas digitales y participando en ferias locales. Todo esto, con la intención de evaluar continuamente el impacto de nuestro trabajo en la comunidad y adaptarnos a las necesidades cambiantes de nuestros consumidores.

En resumen, este proyecto no solo busca mejorar la calidad de vida de los adultos mayores a través de una alimentación nutritiva y accesible, sino también fomentar el empoderamiento de las mujeres, preservar la tradición cultural y promover un desarrollo económico sostenible en nuestra comunidad. Con cada paso que damos, reafirmamos nuestro compromiso de hacer del mundo un lugar más justo y equitativo.
Elaboración de diagnóstico
A continuación, se llevó a cabo el diagnóstico IDEO con los productores presentes en la reunión y la Junta Directiva. Este diagnóstico permitió identificar las acciones necesarias para el acompañamiento técnico y los apoyos requeridos para potenciar la dinámica productiva de la organización. A continuación, se llevó a cabo una revisión con los productores sobre la lista de insumos relacionados en su proyecto productivo y aquellos que se priorizarían de acuerdo con las recomendaciones técnicas y el presupuesto, los cuales se detallan en el acta de priorización.
Se dejó en claro que está prohibida la entrega de motosierras, materiales de construcción, gasolina, pollos de engorde, agroinsumos de clasificación toxicológica roja - amarilla, recursos para transporte, madera o guadua, así como el pago de mano de obra. Además, la maquinaria se entregará ya armada en un terreno cercano a la cabecera municipal donde se ejecuta el proyecto, junto con una capacitación sobre su uso.
La asociación aceptó que la Fundación Ave Fénix proceda a cotizar los insumos mencionados en el acta de priorización con los proveedores disponibles del área de compras de la fundación.
Consideraciones o recomendaciones:
Se explicó la importancia de suministrar una dirección de correo electrónico y un número de teléfono alterno para facilitar el contacto entre el área de compras de la Fundación Ave Fénix y El (La) Representante Legal de la organización una vez que se hayan realizado las cotizaciones pertinentes. El objetivo es coordinar los insumos y sus cantidades para obtener la validación del representante legal y avanzar en los siguientes procesos (acta de concertación y compra).
Dudas y aclaraciones
Inicialmente, tenían dudas con respecto a los insumos solicitados en el perfil del proyecto, el cual, manifestaron restructurar nuevamente los insumos y cantidades, debido a que ya contaban con algunos de los que ya se habían solicitado, se manifestó que lo que se quería con el proyecto era el fortalecimiento de la asociación, es decir que los insumos, maquinarias, entre otros, se entregaría, los que ellos principalmente necesitaban para el fortalecimiento siempre y cuando estén dentro del presupuesto presentado.

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

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 *04/11/2024*. 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.
La reunión se desarrolló sin ningún inconveniente, donde el principal compromiso es la participación de la totalidad de asociadas directas del proyecto y que la próxima visita de acompañamiento técnico debe realizarse en alguno de los predios de la zona para continuar con el proceso de ejecución del proyecto. Al igual se compromete a participar en el evento de entrega de insumos, junto con la junta directiva y los beneficiarios del proyecto. Además, presentarán una muestra simbólica de los productos que generan como asociación y el cual se beneficiarían del proyecto.

CONCLUSIONES

La asociación tiene Clara la duración del proyecto y su objetivo principal, que consiste en ejecutar iniciativas de seguridad alimentaria para fortalecer y fomentar proyectos productivos agropecuarios y agroindustriales a través del acompañamiento técnico a pequeños y medianos productores, promoviendo la diversificación, innovación productiva, y la seguridad y soberanía alimentaria en las comunidades rurales del Valle del cauca. Además, se entiende que el proyecto tendrá un plazo de ejecución de dos meses, Durante los cuales se realizarán cuatro visitas.
Los productores compartieron información sobre sus líneas productivas actuales como lo que permitió un enriquecedor intercambio de conocimientos y expectativas sobre el manejo y optimización de los recursos aprobados.

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	
Nombre:	MARÍA NID MONCADA DE RENDÓN	Nombre:	Juan Camilo Ayala Zambrano
Cargo:	Representante Legal	Cargo:	Profesional de Campo
Cédula:	24411836	Cédula:	1117526758
Representa a:	PLAYAGUAI	Representa a:	Fundación Ave Fenix

GOBERNACIÓN
paraiso 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	RESTREPO	ORGANIZACIÓN	ASOCIACIÓN DE MUJERES CAMPESINAS - PLAYAGUAL
FECHA (dd-mm-aaaa)	14-10-2024	LUGAR	CENTRO ACOPIO PLAYAGUAL	ENTREGABLE No.	E5
ENTREGABLE	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública para grupos de adultos mayores rurales 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 previa/voca, voluntaria y sin vicio de consentimiento como dato, error o intimidación. Estos datos serán incorporados a la base de datos de responsabilidad del primero bajo diseño 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 armada, 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, contable y envío de comunicaciones, por lo que se han garantizado en un banco de información que en cualquier momento se pueden mostrar como evidencia del proceso

No.	NOMBRE Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	CÉDULA	TELEFONO CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Maria Id Moncada de R	24411836	3106127223	marianidmoncada@hotmail.com	Maria Id Moncada
2	Consuelo Torres Erazo	29739822	3113615916	NA	
3	Liliana Rendon	67024878	3163144521	NA	Liliana Rendon
4	Gilberto Rendon	6.424081	3146795650	NA	
5	Gabriela Rendon leguisamon	1109666[illegible]	3108276119	NA	Gabriela R
6	Franyully Leguisamon B	38565963	3145916214	NA	
7	Mª camila yepes Rendon	1006206618	3138392014	NA.	
8					
9					
10					

ELABORÓ: (Profesional que realiza la actividad)	JUAN CAMILO AYALA ZAMBRANO
CÉDULA:	1.117.526.958
CARGO:	PROFESIONAL DE CAMPO

Powered by CamScanner

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.**	E5
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública para grupos de adultos mayores rurales en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa		PLAYAGUAI	
NIT	9002543088	**Tipo del proyecto**	Agroindustrial
Municipio	Restrepo	**Vereda**	Casco Urbano municipio de Restrepo
Nombre Representante Legal		MARÍA NID MONCADA DE RENDÓN	
Quien recibe la vista	MARÍA NID MONCADA DE RENDÓN		
Correo electrónico	marianidmoscada@hotmail.com	**Teléfono/Celular**	3113615916
Nombre y apellido profesional encargado		Juan Camilo Ayala Zambrano	
Fecha (dd-mm-aaaa)	14/10/2024	**Lugar**	CENTRO DE ACOPIO PLAYAGUAI

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

El proyecto DULCES Y LÁCTEOS TRADICIONALES PLAYAGUAI priorizó los insumos clave para fortalecer la producción agroindustrial de dulces tradicionales elaborados por mujeres cabeza de hogar. Como insumo inamovible, el congelador horizontal de 509 litros permite conservar alimentos a bajas temperaturas con eficiencia energética y gran capacidad de almacenamiento. Su diseño facilita el acceso y organización de productos perecederos como pulpa de fruta y dulces, asegurando su conservación adecuada.

Otro insumo esencial es el refractómetro digital, el cual mide con precisión la concentración de solutos como azúcar (en grados Brix) en alimentos, garantizando consistencia y calidad. Su uso agiliza los análisis, reduce desperdicios y asegura el cumplimiento de normas de calidad, siendo fácil de operar incluso para personal no especializado.

Además, neveras Wheeled y un congelador de 100 litros facilitan la distribución en mercados y ferias, expandiendo la comercialización y mejorando los ingresos de la asociación, beneficiando así la calidad de vida de las productoras.

Tabla 2. INSUMOS, EQUIPOS Y/O HERRAMIENTAS PRIORIZADAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	CONGELADOR Horizontal de 509 litros, Exhibidor INDUCOL en lámina galvanizada, con 6 canastas, descripción: peso 133 Kg - 292 lb, alto 93 cm, frente 175 cm, fondo 61 cm	Unidad	1
2	Refractómetro digital para análisis de azúcar en industria alimentaria 0 a 85%, marca HANNA INSTRUMENT	Unidad	1
3	NEVERA 52 Lt Wheeled marca Klimber, dimensiones: alto 54.6 cm, ancho 40.3 cm y largo 47.6 cm, material 40% - UP, 40% - HDPE, 20% - PU foam. Color azul	Unidad	2
4	Congelador Horizontal Electrolux de 100 Lt blanco (EFCC10C3HQW)	Unidad	1

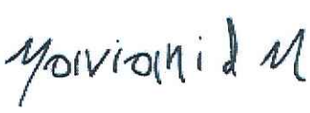
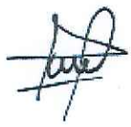
F-AP0 No. 01	GOBERNACIÓN paraíso de todos Departamento del Valle del Cauca	ACTA DE PRIORIZACIÓN	CONV-ASO No. 1.320-18-01-10511-2024
		SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA VALLE DEL CAUCA	Versión: 01
			Fecha de aprobación: septiembre 2024

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

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

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

Nombre completo:	María Nid Moncada de Rendón
Número de cédula:	24411836
Número telefónico:	3113615916
Número de WhatsApp:	3106127223
Correo electrónico:	marianidmoscada@hotmail.com

FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA		FIRMA DEL PROFESIONAL	
			
Nombre:	MARÍA NID MONCADA DE RENDÓN	Nombre:	Juan Camilo Ayala Zambrano
Cargo:	Representante Legal/Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	24411836	Cédula:	1117526758
Representa a:	PLAYAGUAI	Representa a:	Fundación Ave Fénix

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

Objeto del Convenio: "Aunar esfuerzos para la implementación, promoción, fortalecimiento y/o mejoramiento de los proyectos de seguridad alimentaria, desarrollo productivo agropecuario, agrícola agroindustriales y para víctimas del conflicto armado, mediante el fortalecimiento de los canales de comercialización a través de ferias, mercados campesinos ruedas de negocios y eventos, en el marco del proyecto fortalecimiento de proyectos productivos de seguridad alimentaria para la atención de familias rurales del Valle del Cauca"			
Nombre del proyecto / Componente	FORTALECIMIENTO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA ATENCION DE FAMILIAS RURALES DEL VALLE DEL CAUCA		
Componente No.	C1	**Entregable No.**	E5
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública para grupos de adultos mayores rurales en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa	PLAYAGUAI	**Nit**	9002543088
Municipio	Restrepo	**Vereda**	Casco Urbano municipio de Restrepo
Tipo de proyecto	Agroindustrial		
Nombre Representante Legal	MARÍA NID MONCADA DE RENDÓN		
Cédula	24411836	**Teléfono/celular**	3106127223
Correo electrónico	marianidmoscada@hotmail.com	**Teléfono/Celular**	3106127223
Nombre y apellido profesional encargado	Juan Camilo Ayala Zambrano		
Fecha (dd-mm-aaaa)	02/11/2024	**Lugar**	CENTRO DE ACOPIO PLAYAGUAI

SITUACIÓN ENCONTRADA

La ASOCIACIÓN DE MUJERES CAMPESINAS PLAYAGUAI, dedicada a la producción de manjar blando, dulce de guayaba, miel de abeja, café molido y en grano, y pasabocas de naranja, ha demostrado un manejo aceptable en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en su proceso agroindustrial. Sin embargo, se identificaron áreas críticas que requieren mejoras para fortalecer los procesos higiénicos, de control y de calidad en cada etapa de producción.

Instalaciones y Estructura para Procesos Agroindustriales: Las instalaciones, aunque funcionales, presentan limitaciones significativas para un control higiénico adecuado. Las superficies, como pisos, paredes y áreas de trabajo, no están construidas con materiales que faciliten una limpieza profunda y frecuente. Estas condiciones dificultan la implementación completa de las BPM y aumentan el riesgo de contaminación en el proceso de producción. Se recomienda mejorar la infraestructura, especialmente en lo que respecta a la disposición de residuos y la optimización del espacio de trabajo.

Equipos y Utensilios de Producción: Los equipos utilizados en el proceso agroindustrial, como la despulpadora, marmita y pailas, aunque funcionales, requieren un mantenimiento más riguroso. Están fabricados con materiales que presentan un mayor desgaste y dificultan el control de la higiene. Es fundamental implementar un plan de mantenimiento preventivo y un protocolo de limpieza adaptado a las características de los equipos y al proceso de producción artesanal.

Prácticas de Higiene Personal: Aunque el personal está capacitado en las prácticas básicas de higiene personal, como el uso de equipos de protección (uniformes, gorros) y el lavado de manos antes y después de manipular los alimentos, la infraestructura limita la efectividad de estas prácticas. No se observan estaciones de lavado adecuadas en puntos estratégicos de las instalaciones, lo que podría comprometer la higiene durante las etapas de producción. Se sugiere mejorar los espacios para garantizar la correcta higiene del personal en todo momento.

Control Higiénico en la Fabricación: Los protocolos higiénicos en la fabricación del manjar blanco y dulce de guayaba están implementados en la medida en que las condiciones lo permiten. Sin embargo, se observó que ciertos puntos críticos como la despulpadora y la cocción presentan riesgos de acumulación de residuos, lo que puede comprometer la inocuidad del producto. Es necesario mejorar la infraestructura para cumplir completamente con los estándares de BPM, especialmente en estos puntos críticos de fabricación.

Aseguramiento de Calidad e Inocuidad: A pesar de los esfuerzos por controlar la calidad de los productos mediante pruebas visuales y organolépticas, la falta de una estructura de control de calidad más sistemática y adaptada a la escala industrial limita la capacidad de la asociación para garantizar la uniformidad y la inocuidad de los productos. Se recomienda implementar prácticas más estructuradas de control de calidad, que incluyan monitoreo continuo en cada lote de producción.

Saneamiento y Control de Residuos: Aunque la disposición de residuos cumple con las funciones básicas en un contexto artesanal, se observó que la infraestructura actual no permite un manejo eficiente y sistemático de los residuos. La falta de áreas dedicadas y rutas definidas para la disposición de residuos aumenta el riesgo de contaminación en las áreas de trabajo. Se sugiere establecer protocolos más estrictos para el manejo y disposición de residuos, así como habilitar espacios adecuados para su almacenamiento y disposición.

Almacenamiento en Condiciones Industriales: El almacenamiento de los productos finales (manjar blanco y dulce de guayaba) se realiza en un área específica, pero la infraestructura no garantiza condiciones controladas de temperatura y humedad. Aunque el personal está capacitado para realizar controles básicos de calidad durante el almacenamiento, la falta de espacios adecuados que aseguren ventilación y separación entre lotes incrementa la exposición del producto a factores ambientales que pueden afectar su calidad y vida útil. Es necesario mejorar las condiciones de almacenamiento para asegurar la conservación óptima de los productos.

ACTIVIDAD REALIZADA

El propósito de la actividad fue fortalecer las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Asociación de Mujeres Campesinas PLAYAGUAI, enfocándose en el uso adecuado de ropa de protección y señales de bioseguridad para la manipulación de alimentos, con el objetivo de garantizar que todos los beneficiarios del proyecto y manipuladores de alimentos adopten las medidas necesarias para mantener la higiene y seguridad alimentaria en el proceso de elaboración de productos agroindustriales como el manjar blanco y el dulce de guayaba.

Preparación del Espacio:
Se seleccionó un área dentro del Centro de Acopio que cumpliera con las condiciones adecuadas de limpieza, iluminación y ventilación, garantizando un entorno adecuado para la capacitación. El área fue acondicionada para asegurar la comodidad y seguridad de los participantes.

Introducción a las BPM: Se inició la actividad con una breve presentación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura y su importancia en la producción agroindustrial. Se explicó detalladamente el rol de cada elemento de protección personal (cofia, guantes, tapabocas) y su función en la prevención de contaminaciones y en la garantía de la inocuidad de los alimentos.
Se enfatizó la necesidad de seguir protocolos de higiene en cada etapa de la producción para asegurar la calidad y seguridad de los productos.
Demostración Práctica:

Uso adecuado de la ropa de protección: Se realizó una demostración detallada de cómo ponerse y quitarse adecuadamente los elementos de protección (cofia, guantes, tapabocas), subrayando la importancia de desinfectar las manos antes de usar los guantes y la necesidad de no tocarse la cara durante la manipulación de los alimentos.

Importancia de las señalizaciones y símbolos de bioseguridad: Se destacó la relevancia de implementar señalización en el Centro de Acopio para advertir sobre los riesgos biológicos y mantener el flujo de trabajo de acuerdo con las normas de higiene.

Proceso adecuado de lavado de manos: Se enseñó el procedimiento correcto de lavado de manos, subrayando que no basta con un lavado superficial.
El proceso se detalló de la siguiente manera:

Preparación: Retirar anillos, relojes y otros accesorios.
Lavado: Mojar las manos con agua potable (preferentemente tibia), aplicar jabón, frotar palmas, dorso de las manos, entre los dedos y debajo de las uñas, durante al menos 20 segundos.

Enjuague y secado: Enjuagar con abundante agua potable y secar con toallas desechables o secadores de aire.

Cierre del grifo: Utilizar una toalla desechable para cerrar el grifo y evitar la contaminación de las manos limpias.

Se hizo hincapié en la necesidad de lavarse las manos antes de manipular alimentos, después de tocar superficies sucias, al salir del baño, al estornudar, y siempre que se cambien de tarea, como pasar de manipular productos crudos a productos listos para el consumo.

Retroalimentación: Se cerró la actividad con una retroalimentación grupal, en la que los participantes compartieron sus reflexiones sobre la importancia del uso de ropa de protección y la higiene en la manipulación de alimentos.
Se reafirmó el compromiso de la asociación con la implementación de las BPM y la necesidad de mantener altos estándares de higiene para garantizar la calidad e inocuidad de los productos, elementos clave para el éxito de su proceso de transformación agroindustrial.

Señalización y Control en el Centro de Acopio:

Zonas Relevantes para Señalización:
Área de recepción de la leche para la transformación del manjar blanco: Se deben colocar carteles visibles que indiquen "Solo personal autorizado" y "Área de riesgo biológico", para advertir sobre la importancia de mantener condiciones de higiene.
Zona de almacenamiento de la leche cruda: Señalización que indique temperaturas mínimas y máximas recomendadas (por ejemplo, "Mantener entre 2°C y 4°C") y delimitar claramente esta área para evitar la contaminación.
Área de procesamiento: Señalización sobre prácticas de higiene, como "Lávese las manos antes de ingresar" y flujo de trabajo para evitar contacto cruzado entre productos crudos y procesados.

Zona de residuos: Colocar señales claras sobre la disposición de residuos, como "Zona de residuos orgánicos" y "Desechar envases y utensilios aquí", con recipientes adecuados para la disposición de los desechos.

RECOMENDACIONES

Se presentan las recomendaciones para optimizar los procesos productivos de PLAYAGUAI, específicamente en la producción de manjar blanco, dulce de guayaba y otros productos, con el objetivo de mejorar la calidad, inocuidad y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

1. Instalaciones y Estructura:
Se recomienda realizar adecuaciones estructurales (mejorar las paredes), actuales para identificar en términos de higiene y funcionalidad. Se recomienda renovar las superficies de trabajo, especialmente en áreas críticas como las zonas de producción y empaque, utilizando materiales no porosos, de fácil limpieza y resistentes a agentes corrosivos, como acero inoxidable o superficies de PVC de grado alimentario. Además, se debe priorizar la instalación de un sistema de drenaje eficiente para la evacuación de aguas residuales y evitar la acumulación de agua, lo cual es un factor crítico para prevenir la proliferación de microorganismos. Es fundamental también establecer áreas segregadas para el manejo de residuos orgánicos e inorgánicos, implementando contenedores específicos con tapas herméticas para reducir riesgos de contaminación cruzada.

2. Equipos y Utensilios:
Se recomienda la compra de equipos de procesamiento y utensilios fabricados con materiales que cumplan con los estándares sanitarios, como acero inoxidable, que no favorece el crecimiento de bacterias y es más fácil de limpiar. Es esencial también establecer un protocolo de limpieza y desinfección riguroso que incluya la definición de productos de limpieza aprobados y la frecuencia de los procesos. Además, se debe contar con un calendario detallado de mantenimiento preventivo que contemple inspecciones periódicas de los equipos, garantizando que estos operen correctamente y no representen un riesgo para la inocuidad del producto.

3. Capacitación del Personal:
Se recomienda que el personal o asociados que realizan las tareas de manufactura en el centro de acopio reciba formación continua sobre manipulación segura de alimentos, control de calidad e higiene personal, con énfasis en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Se recomienda implementar talleres prácticos y cursos de actualización periódicos sobre las normativas sanitarias vigentes, con el objetivo de garantizar que todos los colaboradores comprendan la importancia de mantener estándares de higiene rigurosos durante cada etapa de la producción. Además, las capacitaciones deben incluir aspectos técnicos específicos como la correcta gestión de alérgenos y la manipulación de ingredientes sensibles, lo cual es esencial para evitar contaminaciones y asegurar la calidad del producto.

4. Control Higiénico de la Fabricación:
Se recomienda establecer un plan de puntos críticos de control (PCC) señalizando las áreas de producción. Cada punto crítico debe ser documentado con listas de verificación diarias que registren la limpieza y desinfección de equipos, la temperatura de almacenamiento y cocción, y el cumplimiento de las condiciones de higiene personal y ambiental. Esto facilitará la identificación temprana de desviaciones en los estándares de BPM y permitirá tomar medidas correctivas de manera oportuna.

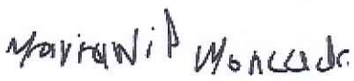
5. Aseguramiento de Calidad e Inocuidad:
Realizar control de análisis de producción de grados Brix, para verificar su calidad organoléptica, microbiológica y de seguridad alimentaria. Se recomienda establecer un programa de pruebas de laboratorio para controlar parámetros como la carga microbiana, los residuos de pesticidas en la guayaba y otros insumos, así como la evaluación de la vida útil del producto. Un sistema de registro detallado de los análisis permitirá realizar un seguimiento efectivo de las acciones correctivas y garantizar que los productos cumplan con las normativas sanitarias exigidas por las autoridades competentes.

6. Saneamiento:
Realizar un plan de limpieza y desinfección detallado que defina claramente los procedimientos, productos y frecuencias a seguir para cada área de trabajo. Además, se debe capacitar al personal en las mejores prácticas de saneamiento industrial, incluyendo el uso adecuado de detergentes, desinfectantes y equipos de limpieza. Se sugiere que se utilicen detergentes de grado alimentario y que se asegure una correcta ventilación de las instalaciones durante el proceso de desinfección para evitar la acumulación de vapores tóxicos. Un enfoque adecuado en la limpieza y desinfección contribuirá significativamente a mantener un ambiente seguro y libre de contaminantes.

7. Almacenamiento:
Se recomienda que el área de producción cuente con la temperatura, humedad y ventilación adecuadas para cada tipo de producto. Se recomienda el uso de estanterías o palets de fácil acceso, que permitan la circulación de aire y eviten la acumulación de humedad en los productos. Para asegurar la rotación eficiente de los inventarios, se debe implementar el sistema FIFO de manera que los productos más antiguos sean los primeros en ser utilizados. Este sistema minimizará el riesgo de deterioro de los productos y garantizará que siempre se ofrezcan productos frescos a los consumidores.
Conclusión:
La implementación de estas recomendaciones contribuirá a una mejora sustancial en los procesos productivos de la organización PLAYAGUAI, permitiéndole no solo optimizar la calidad y seguridad de los productos, sino también asegurar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Al adoptar estas medidas, la asociación podrá fortalecer su compromiso con la inocuidad alimentaria, mejorar la eficiencia operativa y, en última instancia, ofrecer productos de alta calidad que cumplan con las expectativas de los consumidores y las normativas vigentes.

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 ASOCIACIÓN DE MUJERES CAMPESINAS PLAYAGUAI ya ha llevado a cabo iniciativas significativas relacionadas con la sostenibilidad ambiental. Estas incluyen proyectos de restauración en los predios de las asociadas, donde han trabajado en colaboración con Cartón Colombia en la siembra de especies de comercialización como el Pino y Eucalipto, y la comunidad para plantar especies nativas que ayudan a restaurar ecosistemas locales y mejorar la calidad del suelo. Además, han promovido prácticas de cultivo sostenible entre los agricultores de Guayaba Pera, producción de leche con buenas prácticas de ordeño, ofreciendo capacitaciones sobre técnicas agroecológicas que minimizan el uso de insumos químicos y fomentan la biodiversidad.

FIRMA DEL REPRESENTANTE		FIRMA DEL PROFESIONAL	
			
Nombre:	MARÍA NID MONCADA DE RENDÓN	Nombre:	Juan Camilo Ayala Zambrano
Cargo:	Representante legal / Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	24411836	Cédula:	1117526758
Representa a:	PLAYAGUAI	Representa a:	Fundación Ave Fénix

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

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.**	E5
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública para grupos de adultos mayores rurales en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa	PLAYAGUAI	**Nit**	9002543088

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

paraiso 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	RESTREPO	ORGANIZACIÓN	PLAYAGUAI
FECHA (dd-mm-aaaa)		02-11-2024	LUGAR	Centro Acopio PLAYAGUAI		ENTREGABLE No.	E5
ENTREGABLE		Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública para grupos de adultos mayores rurales 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	Consuelo Torres Erazo	29739822	3113615916	NA	
2	Yamilid Moncada	24411836	3106127223	NA	
3	Ruby Cocucha Urica	29742448	3165577891	NA	
4	Maria Margarita Diaz N	29740824	3122277176	NA	
5	Beatriz E. Ortiz Osc	29739653	3105009177	NA	
6	Gilberto Rendon.	6.424081	3146795650	NA	
7	Lubian Torres	94268517	3116946963	NA	
8					
9					
10					

ELABORÓ: (Profesional que realiza la actividad)	JUAN CAMILO AYALA ZAMBRANO
CÉDULA:	1.117.526.758
CARGO:	PROFESIONAL DE CAMPO

Powered by CamScanner

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.**	E5
Nombre del Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública para grupos de adultos mayores rurales en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa		PLAYAGUAI	
Municipio	Restrepo	**Vereda**	Casco Urbano municipio de Restrepo
Tipo del proyecto	Agroindustrial	**Nit.**	9002543088
Nombre Representante Legal	MARÍA NID MONCADA DE RENDÓN		
Correo electrónico	marianidmoscada@hotmail.com	**Teléfono/Celular**	3106127223
Nombre y apellido profesional encargado		Sebastián Correa Camacho	
Fecha (dd-mm-aaaa)	30/10/2024		

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	CONGELADOR Horizontal de 509 litros, Exhibidor INDUCOL en lámina galvanizada, con 6 canastas, descripción: peso 133 Kg - 292 lb, alto 93 cm, frente 175 cm, fondo 61 cm	Unidad	1
2	Refractómetro digital para análisis de azúcar en industria alimentaria 0 a 85%, marca HANNA INSTRUMENT	Unidad	1

FIRMA DEL REPRESENTANTE		FIRMA DEL PROFESIONAL	
María Nid M		S.C	
Nombre:	MARÍA NID MONCADA DE RENDÓN	Nombre:	Sebastián Correa Camacho
Cargo:	Representante Legal/Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	24411836	Cédula:	1144084184
Representa a:	PLAYAGUAI	Representa a:	Fundación Ave Fénix

F-AE0 No. 01	GOBERNACIÓN 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.**	E5
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública para grupos de adultos mayores rurales en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa	PLAYAGUAI		
Municipio	Restrepo	**Vereda**	Casco Urbano municipio de Restrepo
Tipo del proyecto	Agroindustrial	**NIT**	9002543088
Nombre Representante Legal	MARÍA NID MONCADA DE RENDÓN		
Correo electrónico	marianidmoscada@hotmail.com	**Teléfono/Celular**	3106127223
Nombre de quien recibe	HARIA NID HONCADA DE RENDÓN		**Teléfono:** 3106127223
Nombre y apellido profesional encargado		Juan Camilo Ayala Zambrano	
Fecha (dd-mm-aaaa)	21-11-2024	**Lugar**	COLISEO JAIR LAISO

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	CONGELADOR Horizontal de 509 litros, Exhibidor INDUCOL en lámina galvanizada, con 6 canastas, descripción: peso 133 Kg - 292 lb, alto 93 cm, frente 175 cm, fondo 61 cm	Unidad	1
2	Refractómetro digital para análisis de azúcar en industria alimentaria 0 a 85%, marca HANNA INSTRUMENT	Unidad	1

Escaneado con CamScanner

RECOMENDACIONES DE USO

1. CONGELADOR.

• Temperatura Óptima para Almacenamiento:
Los productos lácteos, pulpas de frutas y demás, son muy sensibles a las variaciones de temperatura, por lo que es crucial mantener el congelador a la temperatura correcta para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad del producto.

• Productos lácteos congelados (helados, yogures, quesos): La temperatura debe mantenerse entre -18°C y -20°C para evitar que los productos se descongelen y vuelvan a congelarse, lo cual afectaría su textura y sabor.

• Pulpas de frutas: Las pulpas de frutas también deben mantenerse a temperaturas entre -18°C y -20°C, pero pueden ser algo más tolerantes a pequeños cambios en la temperatura en comparación con los lácteos. Sin embargo, siempre es importante evitar las fluctuaciones.

• Evita la Contaminación Cruzada:
Los derivados lácteos y las pulpas de frutas deben ser almacenados correctamente para evitar la contaminación cruzada. Asegúrate de que los productos lácteos estén sellados herméticamente para evitar que se mezclen olores o sabores con las pulpas de frutas. El uso de envases adecuados y materiales de embalaje resistentes es clave.

•Conectar el electrodoméstico a la red eléctrica especificada por el fabricante, garantizando que el voltaje, la frecuencia y la capacidad de corriente sean compatibles con las indicaciones técnicas del dispositivo, con el fin de prevenir posibles daños a los componentes internos debido a una sobrecarga o corriente inapropiada.

MANTENIMIENTO:
• Limpieza del Congelador: La limpieza regular es crucial cuando se manejan productos lácteos y pulpas de frutas, ya que cualquier derrame o residuo puede afectar la calidad de los productos almacenados.

• Limpieza interna: Con el tiempo, podrían acumularse restos de productos como helados o jugos. Limpia las superficies internas del congelador utilizando un paño suave con agua tibia y jabón neutro. Evita el uso de productos químicos agresivos, ya que podrían dejar residuos que alteren el sabor de los productos.

• Limpieza de las canastas: Las canastas deben ser limpiadas regularmente, ya que los productos de pulpas de frutas pueden liberar jugos que se derraman. Si es posible, retira las canastas y limpialas con detergentes suaves y agua tibia. Asegúrate de secarlas completamente antes de volver a usarlas.

• Evitar Descongelaciones Repetidas:
Los productos lácteos y las pulpas de frutas no deben descongelarse y volver a congelarse. Este proceso afecta la textura, el sabor y la seguridad alimentaria de los productos. Si notas que el congelador experimenta fluctuaciones de temperatura o si se abre frecuentemente, podría comprometer la calidad de los productos.

DISTRIBUCIÓN:
• Para optimizar el espacio y la circulación de aire frío:
Organiza las canastas de manera que no estén sobrecargadas y dejen suficiente espacio entre los productos. Los productos más pesados o voluminosos deben ir en la parte inferior, mientras que los productos más livianos o de rápida rotación pueden ir en la parte superior.

• Eficiencia Energética: Limita el tiempo que el congelador está abierto para evitar la pérdida de aire frío. Asegúrate de que las puertas se cierren herméticamente después de cada apertura.

2. REFRACTOMETRO.
CALIBRACIÓN: La calibración es crucial para garantizar la precisión de las mediciones, especialmente al medir el contenido de azúcar en productos alimentarios.

• Frecuencia de calibración: Realiza la calibración antes de usar el refractómetro cada día de trabajo, especialmente si has notado lecturas imprecisas o si el equipo ha sido transportado o almacenado por un largo tiempo.

•Uso de soluciones patrón: Para calibrar el refractómetro, utiliza una solución patrón con un valor conocido de grados Brix (°Bx). También puedes utilizar agua destilada para calibrar a 0° Brix (para productos que no contienen azúcar).

• Compensación automática de temperatura (ATC): Si el refractómetro tiene ATC, asegúrate de que esté configurado correctamente para ajustar las lecturas de acuerdo con la temperatura de la muestra. Si el modelo no tiene ATC, asegúrate de medir a temperatura ambiente (~20°C).

PREPARACIÓN Y CALIBRACIÓN DE LA MUESTRA.
• Temperatura de la muestra: Las mediciones deben realizarse a temperatura ambiente para evitar distorsiones. Si la muestra está a una temperatura muy diferente, como muestra caliente o congelada, las lecturas pueden ser imprecisas. Si es posible, espera a que la muestra se estabilice antes de medirla.

• Tamaño de la muestra: Coloca una o dos gotas de la muestra en el prisma del refractómetro. Asegúrate de que cubran completamente el prisma sin burbujas de aire ni residuos.

• Productos viscosos: Para productos como miel o jarabe, que tienen alta viscosidad, asegúrate de que las gotas cubran bien el prisma. Si la muestra es demasiado espesa, puedes calentarla ligeramente para facilitar su manejo (sin exceder temperaturas superiores a 40°C).

• Evita la contaminación: No mezcles muestras o uses un refractómetro que no esté bien limpio entre mediciones. Usa agua destilada para limpiar el prisma después de cada uso.

USO DE REFRACTÓMETRO PARA MEDIR AZUCAR (Brix).
• Realiza la medición: Después de colocar la muestra, cierra la tapa o cubre el prisma (si es un modelo manual) y espera unos segundos hasta que el refractómetro obtenga la lectura. La pantalla digital mostrará el valor en grados Brix (°Bx), que indica el porcentaje de azúcar presente en la solución.

• Interpreta la lectura: Un valor de 0° Brix indica una solución sin azúcares disueltos (agua destilada). Mientras más alto sea el valor en grados Brix, mayor será la concentración de azúcar en la muestra.

Escaneado con CamScanner

RECOMENDACIONES DE USO

Ejemplo: 20° Brix indica que la solución contiene 20% de azúcar.

• Notas de precisión: La precisión estándar de los refractómetros digitales es de ±0.1° a ±0.2° Brix. Asegúrate de obtener lecturas consistentes entre varias mediciones para verificar la exactitud.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENDO DEL REFRACTRÓMETROA DIGITAL.
• Limpieza después de cada medición: Es crucial limpiar el prisma después de cada medición. Usa agua destilada o una solución de limpieza suave para eliminar residuos de la muestra. Evita usar productos abrasivos que puedan rayar el prisma.

• Almacenaje del refractómetro: Guarda el refractómetro en un lugar seco y limpio, preferentemente en su estuche original. Si no tienes un estuche, asegúrate de que esté protegido contra golpes o caídas.

• Revisión periódica: Asegúrate de que el prisma no esté dañado ni obstruido. Revísalo regularmente para detectar signos de suciedad persistente, rasguños o daños físicos.

SEGURIDAD EN EL USO DEL REFRACTRÓMETRO.
• Uso adecuado: Evita el uso del refractómetro si la batería está baja (en modelos digitales) o si presenta cualquier tipo de daño visible.

• Manipulación: Al manipular el refractómetro, no presiones excesivamente sobre el prisma ni sobre el equipo, ya que esto puede dañar sus componentes sensibles.

• Evitar sustancias corrosivas: Si estás trabajando con productos que puedan tener propiedades corrosivas, como soluciones con alta acidez o productos químicos agresivos, asegúrate de que el refractómetro sea compatible con esos productos o utiliza protección adicional para evitar daños.

APLICACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
• Jugos y néctares: Utiliza el refractómetro digital para medir el contenido de azúcar en productos como jugos de frutas o néctares. Esto es especialmente importante para asegurar que los productos cumplan con las especificaciones de sabor y etiquetado.

• Pulpa de frutas: Mide la concentración de azúcares y sólidos disueltos en las pulpas de frutas. Esto ayuda a evaluar la madurez y la calidad del producto antes de su procesamiento.

• Miel: Verifica la pureza y concentración de azúcar en la miel para asegurar que cumpla con los estándares de calidad del producto.

• Productos lácteos: Para helados, yogures y otros productos lácteos, utiliza el refractómetro para verificar la concentración de sólidos totales, lo que puede afectar la textura y calidad del producto final.

• Salsas y mermeladas: En la producción de salsas, mermeladas y jarabes, el refractómetro ayuda a controlar la consistencia y concentración de azúcar para lograr la textura deseada.

USO DE LAS LECTURAS PARA EL CONTROL DE CALIDAD.
•Establece puntos de referencia: Basado en los grados Brix, establece los límites de calidad para los productos. Por ejemplo, un jugo de naranja puede requerir un valor de 10-12° Brix, mientras que una mermelada puede tener un valor de 65-70° Brix.

• Ajuste de recetas: Si las mediciones de Brix indican que la concentración de azúcar es demasiado baja o alta, puedes ajustar las recetas o el procesamiento para corregir la calidad del producto.

Escaneado con CamScanner

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

RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

CONGELADOR

1. Ubicación Fresca y Sin Calor Excesivo: Coloca el congelador en un área fresca y sin fuentes de calor (como radiadores o maquinaria) para evitar que el equipo consuma más energía o funcione ineficientemente.

2. Accesibilidad: Asegúrate de que el congelador esté en un lugar accesible para la carga y descarga de productos, con suficiente espacio alrededor para facilitar la manipulación.

3. Ventilación Adecuada: Proporciona un espacio adecuado para la circulación del aire, especialmente en la parte posterior y los lados del congelador.

4. Mantenimiento Fácil: Coloca el congelador en un lugar donde sea fácil realizar tareas de mantenimiento, como limpieza de filtros y revisión de componentes.

5. Consideraciones Eléctricas y de Seguridad: Verifica que la ubicación tenga acceso adecuado a una fuente de energía estable y que no obstruya las salidas de emergencia o vías de evacuación.

El cumplimiento de estos requisitos garantizará que el congelador funcione de manera eficiente, manteniendo la calidad de los productos almacenados y maximizando la vida útil del equipo.

REFRACTÓMETRO.

1.Ubicación de almacenamiento: Almacenar el refractómetro en un área con baja humedad. La humedad excesiva puede afectar los componentes electrónicos y ópticos del refractómetro. Evitar la exposición directa a ambientes húmedos, como áreas de lavado o zonas donde se manejen líquidos.
Temperatura controlada: El refractómetro debe almacenarse a una temperatura constante entre 15°C y 25°C (59°F - 77°F). Las temperaturas extremas pueden alterar la calibración o afectar las mediciones.
Evitar temperaturas extremas: No almacenar el refractómetro en lugares que estén sujetos a calor extremo (como cerca de hornos, estufas o fuentes de calor) ni en lugares muy fríos que puedan afectar la electrónica interna.

2.Protección física:
Estuche o funda protectora: Siempre que no se utilice el refractómetro, guárdalo dentro de un estuche rígido o funda protectora para evitar golpes, caídas y la acumulación de polvo en el equipo, lo que podría interferir con las mediciones.
Asegúrate de que el refractómetro esté sobre una superficie plana y estable cuando no se use, para evitar daños o desequilibrios.

3.Lentes y superficies ópticas:
Protección de las lentes: Asegúrate de que las lentes y superficies ópticas del refractómetro estén cubiertas con tapas protectoras cuando no esté en uso, para prevenir que se rayen o se acumule polvo.
Limpieza suave: Si el refractómetro se ensucia, limpia las lentes con un paño suave de microfibra. Evita el uso de productos abrasivos o líquidos corrosivos que puedan dañar las superficies ópticas.

4.Protección contra sustancias químicas:
Alejado de productos químicos agresivos: En la industria alimentaria, asegúrate de que el refractómetro no esté expuesto a productos químicos, ácidos, disolventes o ingredientes que puedan dañarlo. Los productos alimenticios, aunque no siempre sean corrosivos, pueden acumularse en las superficies si no se limpian adecuadamente.
Limpieza después de cada uso: Después de cada medición, especialmente en la industria alimentaria, asegúrate de que el equipo se limpie correctamente para evitar la acumulación de residuos de azúcar, jarabes o aceites que puedan interferir con el rendimiento del refractómetro.

5.Condiciones de almacenamiento eléctrico:
Retiro de baterías: Si el refractómetro funciona con baterías y no se va a utilizar durante un período prolongado, es recomendable retirar las baterías para evitar daños por fugas o corrosión.
Desconectar del suministro eléctrico: Si el equipo es recargable o tiene un cable de alimentación, asegúrate de que esté desconectado de la corriente cuando no se utilice durante largos períodos para evitar riesgos de sobrecarga o fallas eléctricas.

6.Protección contra la exposición a la luz:
Evitar exposición a luz intensa: Almacenar el refractómetro en un lugar alejado de fuentes de luz directa, como luz solar o luces intensas, que puedan dañar las lentes o afectar los componentes electrónicos sensibles a la radiación UV.

7.Revisión y mantenimiento periódico:
Inspección regular: Realiza revisiones periódicas del refractómetro para verificar que no haya acumulación de polvo, humedad o residuos de productos alimentarios en su interior. Esto también ayudará a identificar posibles fallas antes de que se conviertan en problemas mayores.
Calibración periódica: Aunque no es estrictamente parte del almacenamiento, es importante que el refractómetro sea calibrado regularmente, especialmente después de un período largo de inactividad, para garantizar mediciones precisas en el análisis de azúcar.

8.Evitar caídas y vibraciones:
Almacenar el refractómetro en un lugar donde esté protegido de caídas, golpes o vibraciones. Las caídas pueden afectar gravemente la precisión de las mediciones y dañar los componentes internos.
Aislamiento de vibraciones: Si el equipo se almacena en áreas con maquinaria que genere vibraciones, asegúrate de que esté en una ubicación aislada para evitar daños.

9.Almacenamiento a largo plazo:
Almacenamiento durante períodos largos: Si el refractómetro no se va a usar por un tiempo prolongado, guárdalo en su estuche original o en una caja con control de humedad, que contenga desecantes (como gel de sílice) para evitar la acumulación de humedad interna.

Escaneado con CamScanner

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	
Mariadid Moneada			
Nombre:	Mariadid Moneada	Nombre:	Juan Camilo Ayala Zambrano
Cargo:	Representante Legal/ Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	24411836	Cédula:	1117526758
Representa a:	PLAYAGUAI	Representa a:	Fundación Ave Fénix

Escaneado con CamScanner

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.**	E5
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública para grupos de adultos mayores rurales en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa	PLAYAGUAI		
Tipo de proyecto	Agroindustrial	**NIT**	9002543088
Municipio	Restrepo	**Vereda**	Casco Urbano municipio de Restrepo
Nombre Representante Legal		MARÍA NID MONCADA DE RENDÓN	
Correo electrónico	marianidmoscada@hotmail.com	**Teléfono/Celular**	3106127223
Nombre y apellido profesional encargado		Juan Camilo Ayala Zambrano	
Fecha (dd-mm-aaaa)	21/11/2024	**Lugar**	Coliseo JAIR ARTURO LASSO

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Imagen No. 1
Integrantes organización junto a los insumos entregados



Imagen No. 2
Verificación de los insumos: Congelador horizontal 509 Litros y Refractómetro digital, por parte de los integrantes de la organización

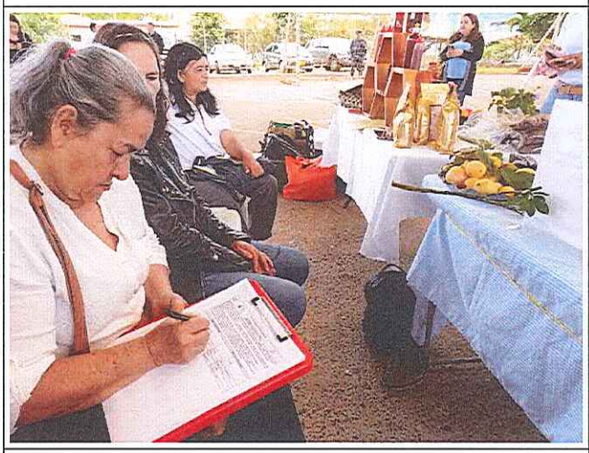


Imagen No. 3
Firma acta de entrega por parte de Representante Legal o delegado.



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.**	E5
Entregable	Establecer proyectos agropecuarios de seguridad alimentaria, seleccionados por convocatoria pública para grupos de adultos mayores rurales en el periodo de gobierno.		
Nombre organización / Institución Educativa	PLAYAGUAI		
Municipio	Restrepo	**Vereda**	Casco Urbano municipio de Restrepo
Tipo del proyecto	Agroindustrial	**Nit.**	9002543088
Nombre Representante Legal	MARÍA NID MONCADA DE RENDÓN		
Correo electrónico	marianidmoscada@hotmail.com	**Teléfono/Celular**	3106127223
Nombre y apellido profesional encargado	Juan Camilo Ayala Zambrano		
Fecha (dd-mm-aaaa)	21/11/2024	**Lugar**	Coliseo JAIR ARTURO LASSO

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	
Marianid M			
Nombre:	MARÍA NID MONCADA DE RENDÓN	Nombre:	Juan Camilo Ayala Zambrano
Cargo:	Representante legal / Apoderado	Cargo:	Profesional de campo
Cédula:	24411836	Cédula:	1117526758
Representa a:	PLAYAGUAI	Representa a:	Fundación Ave Fénix