INFORME DE ACCIONES ADELANTADAS FASE DE ALISTAMIENTO E IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO ASOCIACIÓN ASOCONEG

La asociación por los derechos de las comunidades negras de la zona sur oriental tiene entre sus principales objetivos la fabricación y distribución de productos alimenticios que generen empleo y bienestar social a sus asociados y ayuden a mejorar la calidad de vida de las comunidades dentro y fuera de su territorio, de acorde a los estatutos y las leyes. Lo anterior buscado el bien común en lo social y económico de las comunidades para superar la pobreza y la inequidad social tanto en los hogares y como en el desarrollo personal del individuo.

Atendiendo a las orientaciones establecidas en el *anexo técnico para el suministro de alimentos en modalidades de educación inicial del icbf*, nos permitimos notificar las acciones adelantadas en la fase de alistamiento e implementación para cumplir con las obligaciones contractuales adquiridas

FASE DE ALISTAMIENTO

- Entre las actividades adelantas en articulación con las EAS se realizó el reconocimiento territorial a cada una de las unidades de servicio donde se efectuaría la entrega de los alimentos.
  En esta visita se identificó la ubicación y puntos de acceso, menaje y capacidad de almacenamiento, se socializo la minuta a utilizar, horarios de entrega y los responsables de cada unidad de servicio (coordinadores, nutricionistas y profesionales de apoyo salud y nutrición), coberturas y grupos etarios entre otros.

- Teniendo en cuenta los ciclos de menús y el gramaje según los diferentes grupos de atención y la cobertura de cada unidad de servicio, se proyecta compra global de los alimentos a utilizar en la semana de consumo para distribuir en las diferentes modalidades, lo anterior teniendo en cuenta alimentos aprobados, en cosechas y el proceso de compras locales.

- **ASOCONEG** cuenta con una bodega para el almacenamiento de los alimentos, la cual se acondiciono de acuerdo con lo estipulado en la resolución 2674 del 22 de julio de 2013, que establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas.
  Lo cual nos permitirá garantizar alimentos sanos y seguros actos para el consumo humano.

-
-

- El proceso de producción se inicia con la compra de los alimentos, la cual se realiza a través nuestros proveedores, quienes entregan en nuestro centro de acopio los lunes entre las 4:30 y las 7 de la mañana.
  En este orden de ideas el personal vinculado realiza la recepción y organización
  Para posteriormente realizar la preparación y distribución de los alimentos según la modalidad de atención y el tipo de ración – ya sea RPP Ración para preparar en casa o RP ración preparada.
- Es importante anotar el centro de acopio cuenta con equipos suficientes y en óptimas condiciones para garantizar la cadena de frío de los alimentos perecederos y almacenar correctamente las cantidades de carnes, lácteos, frutas y verduras
- La preparación de los alimentos se realizará en el menor tiempo posible, aplicando todas las medidas sanitarias necesarias para evitar alteraciones en el producto final o en el estado de salud de nuestros consumidores
  Por ellos el personal encargado cuenta con la indumentaria necesaria atendiendo a las orientaciones de las buenas prácticas de manufactura, resaltando el uso del gorro, tapabocas y guantes en las cosas que se hace necesario, uñas cortas y sin esmalte, no uso de maquillaje o fragancias que pudiera alterar la calidad del alimento.
  Además de establecen horarios procurando cumplir cabalmente con las entregas en las diferentes unidades de servicio.

- Para la recepción de los alimentos, con el proveedor se organiza cronograma de entrega según el tipo de alimentos y las características de los mismos.

PROVEEDOR	**ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**	**RECURSOS**	**TIPO DE TRANSPORTES**
Cruz Giraldo	Alimentos no precederos	Semanal	YULIANA GIRALDO	Pedido o lista de compra/entrega Facturas	Carro tipo furgón
Mundilacteos	Leche, yogurt, Kumis	Semanal	YULIANA GIRALDO	Pedido o lista de compra/entrega Facturas	Carro tipo furgón
Colanta	Queso	Semanal	YULIANA GIRALDO	Pedido o lista de compra/entrega Facturas	Carro tipo furgón
Asmeurtan	Frutas y verduras	Semanal	YULIANA GIRALDO	Pedido o lista de compra/entrega Facturas	Carro tipo furgón

FORTALEZAS

- Espacio óptimo para el almacenamiento de los alimentos.
  Personal capacitado y dispuesto.
  Alimentos de calidad y en cantidades suficientes para cumplir con los objetivos

DEBILIDADES

- Los horarios de entrega que en oportunidades no son óptimos debido al tráfico vehicular.

FASE DE IMPLEMENTACIÓN

- La adquisición y producción de los alimentos se da teniendo en cuenta las necesidades o ciclos de menús de las diferentes unidades de servicio.
  El cual se realiza a través de una lista de mercado a nuestros proveedores, la cual incluye los alimentos y las cantidades a utilizar en una semana de consumo.
  Es importante anotar que esta solicitud se realiza teniendo en cuenta fichas técnicas y alimentos aprobados por el Instituto.

- Para garantizar alimentos inocuos se realizan las siguientes practicas:
  - Verificación organoléptica de los alimentos.
  - Verificación de fechas de vencimientos
  - Aseguramiento de la cadena de frio.
  - Verificación de los empaques (primario y segundario en los casos que aplique).
  - Higiene de la bodega o espacios de almacenamiento.
  - Condiciones del vehículo o transporte.
  - Limpieza y desinfección de canastas, estibas y cualquier otro menaje a utilizar.
  - La adecuada rotación de los alimentos – lo primero que ingresa es lo primero que sale.
  - Rotular los alimentos.

- Para coordinar las entregas con las diferentes EAS se establecieron los diferentes canales de comunicación:
  - Correo electrónico
  - Llamadas telefónicas
  - WhatsApp

  Lo anterior luego de haber designado un responsable por cada unidad de servicio, que estuviera al frente para recibir y verificar que las cantidades entregadas fueran coherentes con lo solicitado a través de los pedidos que se realizan de manera semanal según la cobertura de sus unidades de servicio.

- Identificar el ciclo de consumo y realizar los pedidos con antelación para identificar disponibilidad de los alimentos en las diferentes plazas o considerar el intercambio permitido según las listas aprobadas.
  Lo anterior teniendo en cuenta factores culturales y los alientos en cosecha.

- Entre las acciones adelantas en el marco de la soberanía alimentaria tenemos
  - Apoyar el proceso de compras locales.
  - Apoyar a los productores campesinos y familiares
  - Apoyar a los productores campesinos y familiares

- Hasta el momento no hemos presentado una novedad significativa en el desarrollo de los procesos
  Sin embargo, como plan de mejora dispone de una persona encargada de recibir o atender cuando sea necesario las solicitudes realizadas por los operados o sus profesionales.
  Lo anterior haciendo alusión a alimentos faltante o que al momento de transportar llegue algún alimento o empaque averiado.

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS







