San Miguel, Putumayo 29 de abril 2025

Dra.
María Eugenia Salazar
Coordinadora CZ La Hormiga
Regional Putumayo

Ref. Propuesta olla comunitaria

Cordial saludo,

De la manera más atenta y respetuosa nos permitimos dar a conocer la propuesta de olla comunitaria de la modalidad propia intercultural en el municipio de San Miguel de acuerdo a lo definido en la guía operativa del servicio educación inicial campesina.

Dentro de los acuerdos en concertación a trabajar se mencionan los siguientes.

1. Preparación olla comunitaria: En concertación con las familias la preparación de los alimentos se realizará de acuerdo a grupos de comité definidos con los asistentes, considerando que este es un espacio para compartir con los niños, niñas y madres, además de evitar posibles accidentes en la UCA.

2. Menaje para preparación de alimentos: Se realizará la respectiva gestión con juntas de acción comunal en las veredas en las que presta el servicio cada UCA.

3. Menaje ración servida: Cada asistente llevara su kit para olla comunitaria (plato, vaso y cuchara) favoreciendo la ley de reducción del plástico, de acuerdo a la ley 2232 de 2022 “Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones.

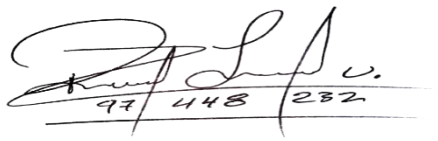
3. En compromiso con las familias las buenas prácticas de manufactura (BPM) mínimas de acuerdo a la guía adaptadas de acuerdo con el contexto, se enfatiza el lavado de manos, cabello recogido, lavado de alimentos, uso de agua potable, alimentos sobre superficies elevadas, lugar de la preparación alejado de focos de insalubridad, se garantizará por parte de FUNAVI: cofia, tapabocas y en conjunto para el servido de alimentos: guantes.

4. Para las UCAS que no disponen de un espacio específico para preparación de alimentos, en concertación con las familias se define el lugar más cercano a la UCA como opción: vivienda familias o espacio de preparación de junta de acción comunal.

5. Los alimentos a garantizar en olla comunitaria la Fundación Alma de vida son los siguientes de acuerdo a las preparaciones definidas con las familias:

Alimentos a suministrar Olla Comunitaria	
Cereales, raíces, tubérculos y platanos	Arroz, Maíz Pira, Harina de maíz blanca, amarilla y dulce, Miaz mazamorra, Cuchuco de maíz, Harina de trigo, Maizena, avena molida, avena en hojuelas, papa, plátano, yuca.
Proteínas	Huevo
Lácteos y derivados	Leche en polvo
Frutas y verduras	De preferencia o de cosecha de acuerdo a preparación olla comunitaria.
Grasas	Aceite, Mantequilla
Dulces	Panela, chocolate, gelhada

Agradecemos su atención, quedamos atentos a sus observaciones



SABULON ROJAS VALENCIA
Representante Legal
Fundación Alma y Vida