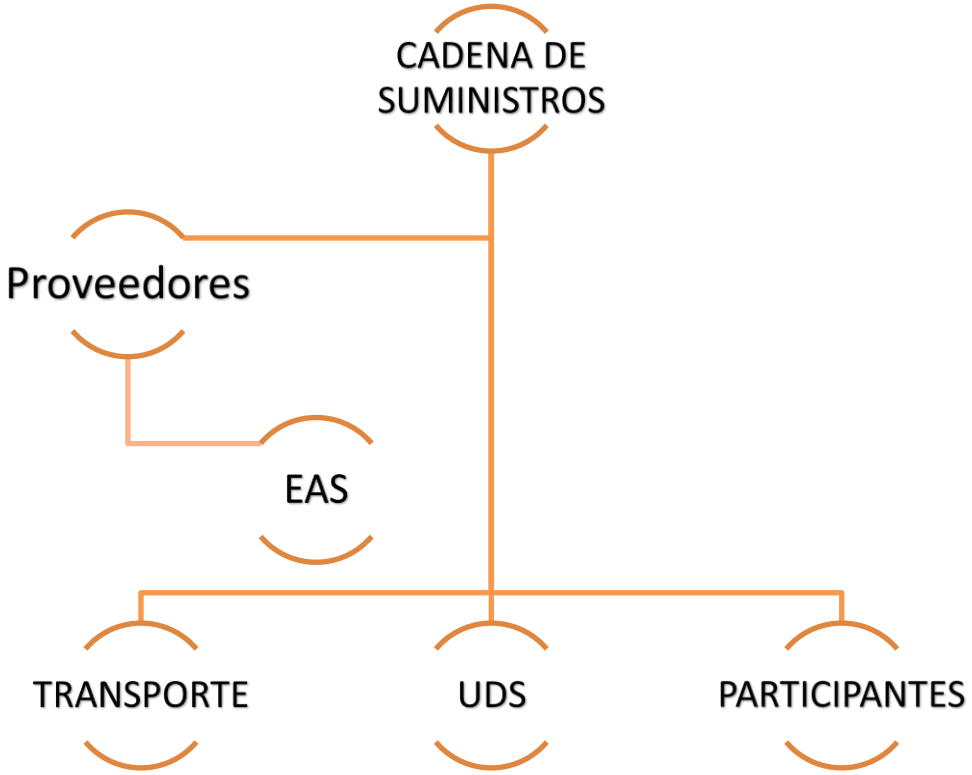
CORPORACIÓN MINUTO DE DIOS DE GARZON

CONTRATO DE ALIMENTOS 41002952025

PLAN CADENA DE SUMINISTROS Y PROMOCION DE ACCIONES EN SOBERANIA ALIMENTARIA



CENTRO ZONAL NEIVA

AÑO 2025

Tabla de Contenido

Objetivos 3
Objetivo general 3
Objetivos específicos 3
1. Desarrollo de estrategias 3
1.1 Diagnóstico Local Participativo 3
1.2 Cadena de Compra Directa 4
1.3 Huertas Caseras y Urbanas 6
1.4 Talleres Comunitarios de Cocina 7
1.5 Protocolos de Cadena Logística y BPM 9
2. Conclusión 10
3. Recomendaciones 10
4. Anexos 11
Anexo A ..... **¡Error! Marcador no definido.**
Anexo B ..... **¡Error! Marcador no definido.**
Anexo C ..... **¡Error! Marcador no definido.**
Anexo D ..... **¡Error! Marcador no definido.**
Anexo E ..... **¡Error! Marcador no definido.**

Introducción

La Corporación Minuto de Dios de Garzón, como operador del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), presenta a continuación el documento técnico de ejecución de acciones desarrolladas durante la fase de alistamiento del contrato, con el fin de cumplir con los lineamientos establecidos por el ICBF en sus diferentes guías y estrategias institucionales, especialmente en lo relacionado con la seguridad alimentaria, promoción cultural, fortalecimiento comunitario y cumplimiento de normativas sanitarias y logísticas.

Este documento detalla cinco estrategias implementadas, sus acciones ejecutadas en la ciudad de Neiva, beneficios locales identificados, evidencias documentales recolectadas y los lineamientos ICBF con los cuales se encuentran relacionadas. Este ejercicio fortalece el enfoque comunitario y territorial del programa, promoviendo la participación activa de los actores sociales y cuidadores de niños, niñas y adolescentes beneficiarios del servicio.

Objetivos

Objetivo general

Reconocer las caracteristicas territoriales y de operación de la primera infancia determinando de manera conjunta las condiciones necesarias para garantizas la cadena de suministros de alimentos que promuevan la soberania alimentaria

Objetivos específicos

- Describir las acciones ejecutadas por estrategia en el territorio de Neiva.
- Identificar los beneficios sociales, alimentarios y culturales alcanzados.
- Evidenciar la documentación de respaldo recolectada.
- Relacionar cada acción con los lineamientos técnicos emitidos por el ICBF.

1. Desarrollo de estrategias

1.1 Diagnóstico Local Participativo

Se implementó una metodología participativa con la población cuidadora beneficiaria,

desarrollando grupos focales con participantes por unidad. Durante los encuentros se promovió el diálogo sobre los alimentos de uso común en los hogares huilenses, indagando su origen, estacionalidad, disponibilidad en mercados locales, valor cultural y tradiciones asociadas. Se diligenció la Ficha de Productos Locales, incluyendo datos como producto, temporada, frecuencia de consumo y procedencia.

Este diagnóstico permite generar insumos técnicos reales para la elaboración del menú, garantizando pertinencia cultural, disponibilidad y aceptación por parte de la comunidad. A través del diálogo comunitario, se fortalecen la identidad territorial y la participación ciudadana, base fundamental para promover estrategias de seguridad alimentaria sostenibles.

Beneficios locales:

- Identificación de la oferta alimentaria real y vigente en el territorio.
- Incorporación de alimentos tradicionales como el plátano, la yuca, el quesillo huilense, entre otros.
- Fortalecimiento de la participación comunitaria, promoviendo el sentido de apropiación del programa.

Tiempo de implementación

- Fase preparativa

Evidencia/documento:

- Anexo A

1.2 Cadena de Compra Directa

Se realizó una visita técnica al Mercado Campesino Institucional, identificando productores de alimentos locales. Se seleccionaron dos a tres proveedores campesinos o asociaciones rurales, basando la elección en criterios como higiene, precios justos, trazabilidad de los productos y compromiso con el abastecimiento constante.

La compra directa a campesinos reduce intermediarios, fortalece la economía familiar rural y garantiza alimentos más frescos y saludables. Esta estrategia cumple con el principio de soberanía alimentaria, impulsa la economía circular territorial y propicia la trazabilidad de productos para efectos de control sanitario.

Al iniciar el primer trimestre de implementación, se llevó a cabo un encuentro participativo entre las familias beneficiarias y el equipo técnico de la Fundación, con el objetivo de construir de manera conjunta un listado de alimentos locales, culturalmente aceptados y de mayor consumo habitual en la región.

Esta actividad fue fundamental para garantizar que la minuta alimentaria del programa respondiera no solo a los requerimientos nutricionales establecidos por el ICBF, sino también a las realidades territoriales, la disponibilidad de productos y las costumbres alimentarias del entorno. Durante el encuentro, las familias aportaron desde su experiencia cotidiana, mencionando alimentos que cultivan, adquieren en plazas locales o que forman parte de sus preparaciones tradicionales.

A través de este ejercicio se recopilaron datos sobre la frecuencia de consumo, preparación típica, origen (propio o comprado), estacionalidad y aceptación por parte de niños y niñas. Los alimentos fueron registrados en las fichas de productos locales y clasificados por grupos (hortalizas, tubérculos, frutas, proteínas, cereales).

Este proceso no solo aportó a la construcción técnica de una minuta culturalmente pertinente, sino que también empoderó a las familias como actores activos del programa, fortaleciendo la relación de corresponsabilidad y la apropiación del servicio ofrecido por la Fundación Minuto de Dios en articulación con el ICBF.

Beneficios locales:

- Acceso a alimentos frescos, propios del ecosistema agrícola huilense.
- Impulso a la economía campesina local, fortaleciendo capacidades productivas rurales.

- Fomento de relaciones de confianza entre productores y operadores.

Tiempo de implementación

- Fase preparativa
- Durante la ejecución del contrato

Evidencia/documento:

- Anexo B

1.3 Huertas Caseras y Urbanas

Se promovió el establecimiento de huertas caseras y urbanas tanto en los hogares de las familias beneficiarias como en las unidades de servicio, como estrategia para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y la promoción de prácticas sostenibles. Actualmente, se está realizando la gestión interinstitucional con entidades como el SENA y la CAM (Corporación Autónoma Regional del Alto Magdalena), con el objetivo de obtener apoyo técnico, formativo y logístico para la implementación de huertas productivas. Esta articulación busca facilitar la entrega de kits de siembra, semillas, asesoría agroecológica, y el desarrollo de talleres sobre técnicas de cultivo, conservación del suelo y uso eficiente del agua.

De manera simultánea, desde la Fundación se han adelantado acciones pedagógicas para motivar a las familias a iniciar sus huertas con recursos propios, priorizando cultivos de ciclo corto y productos básicos como plátano, cebolla, tomate, cilantro y otras hortalizas. Por el cual, esta estrategia fomenta la autonomía alimentaria, la valoración del entorno natural y el uso consciente de los recursos disponibles, además de fortalecer la educación ambiental y la apropiación cultural del territorio siendo una estrategia de sostenibilidad alimentaria que mejora el acceso a alimentos frescos, refuerza habilidades productivas y fomenta la autonomía. Además, permite incorporar alimentos de producción propia en el menú, reduciendo costos y mejorando la diversidad nutricional. Desde un enfoque educativo, las huertas también son espacios de aprendizaje familiar e intergeneracional.

Beneficios locales:

- Mejora en la seguridad alimentaria de las familias beneficiarias.
- Recuperación de prácticas agrícolas ancestrales y familiares.
- Promoción de la soberanía alimentaria y el autoconsumo.

Tiempo de implementación:

- Segundo semestre

Evidencia/documento:

- Anexo C

1.4 Talleres Comunitarios de Cocina

Se llevaron a cabo encuentros mensuales con madres, padres y cuidadores para la preparación colectiva de recetas típicas huilenses, usando alimentos locales y productos de las huertas. Se compartieron conocimientos culinarios tradicionales y se reflexionó sobre prácticas alimentarias saludables. Se creó un recetario comunitario con las preparaciones desarrolladas. Por ello, esta estrategia favorece el rescate de saberes ancestrales, promueve el consumo de alimentos tradicionales y fomenta hábitos de alimentación saludables. Desde el enfoque psicosocial, estos espacios refuerzan vínculos afectivos, redes de apoyo entre cuidadores y el sentido de pertenencia cultural, lo cual impacta positivamente en el entorno protector de los niños y niñas.

Adicionalmente, durante el desarrollo de los talleres comunitarios de cocina, se incluyeron actividades culturales y gastronómicas con enfoque participativo, rescatando tradiciones regionales y promoviendo el arraigo cultural a través de la alimentación.

Entre estas actividades, se destaca la celebración del *San Pedrito*, llevada a cabo entre la tercera y cuarta semana del mes de junio. Este evento consistió en una muestra gastronómica donde las familias beneficiarias prepararon y presentaron platos típicos de la región huilense, como el asado huilense, el envuelto de mazorca, las achiras, el masato

y el tamal. Además de fomentar la creatividad culinaria, esta actividad permitió valorar los saberes tradicionales y promover el sentido de pertenencia e identidad regional.

Para el mes de octubre, se tiene programada la realización de la *Fiesta de la Bienestarina*, una jornada culinaria comunitaria donde las familias participantes desarrollarán recetas innovadoras a base de Bienestarina con el objetivo de resaltar su valor nutricional y su versatilidad en la preparación de alimentos saludables. Esta actividad refuerza la apropiación del suplemento y contribuye a una mejor adherencia en el consumo familiar.

Finalmente, para el mes de septiembre se desarrollará una *Jornada de Hábitos y Estilos de Vida Saludables*, la cual estará orientada a la promoción de prácticas alimentarias saludables, la prevención de enfermedades no transmisibles y el fortalecimiento de la educación nutricional. En esta jornada, se compartirán recetas con alto valor nutricional y bajo contenido de azúcares y grasas, fomentando la preparación de platos con productos locales, naturales y accesibles para las familias.

Estas actividades no solo enriquecen el proceso de formación, sino que también consolidan el vínculo comunitario y fortalecen las competencias familiares en la preparación de alimentos nutritivos, culturalmente pertinentes y seguros para la niñez.

Beneficios locales:

- Preservación de la identidad culinaria huilense.
- Promoción de una alimentación nutritiva con apego cultural.
- Fortalecimiento de la cohesión familiar y comunitaria.

Tiempo de implementación:

- Permanente

Evidencia/documento:

- Anexo D

1.5 Protocolos de Cadena Logística y BPM

Se diseñaron e implementaron protocolos logísticos para garantizar la calidad, inocuidad y trazabilidad de los alimentos desde su recepción hasta la entrega final a los beneficiarios. Estos protocolos establecen rutas definidas, tiempos de entrega, registros de temperatura y condiciones de almacenamiento y transporte, ajustados a las exigencias técnicas y sanitarias del ICBF.

Dentro del proceso, se han establecido lineamientos rigurosos para la entrega de RPP (Ración Preparada para el Consumo) y refrigerios semanales**,** los cuales se distribuyen en cada encuentro grupal desarrollado en las unidades. Cada entrega es registrada y supervisada conforme a las condiciones higiénico-sanitarias, considerando la temperatura, el empaque, la frescura y el tipo de alimento. Este proceso asegura que los alimentos consumidos por los niños, niñas y familias beneficiarias cumplan con los estándares de calidad establecidos por el programa.

Además, en cada unidad de servicio se diligencia un formato mensual de limpieza y desinfección**,** que permite llevar un control sistemático de las rutinas de aseo en las áreas de manipulación, preparación y entrega de alimentos. Este formato incluye registro de fechas, productos utilizados, responsables y observaciones, y está alineado con los criterios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Los protocolos logísticos y de BPM implementados son fundamentales para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos distribuidos en el marco del servicio, reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y cumpliendo con la normativa vigente en salud pública. La entrega regular y controlada de RPP y refrigerios permite complementar el componente nutricional del programa, asegurando el acceso a alimentos preparados en condiciones seguras.

Por su parte, el diligenciamiento de los formatos de limpieza y desinfección garantiza la trazabilidad y el monitoreo continuo de las condiciones sanitarias en las unidades, fomentando una cultura de responsabilidad, autocuidado y prevención entre el personal y las familias beneficiarias. Estas acciones fortalecen la confianza en la prestación del servicio y aseguran la sostenibilidad de las condiciones higiénico-nutricionales.

Los protocolos logísticos y las BPM son pilares en la garantía de salud pública, reduciendo riesgos de contaminación, desperdicio y enfermedades transmitidas por alimentos. Esta estrategia asegura el cumplimiento normativo ante entes de control y genera confianza en los beneficiarios respecto a la calidad del servicio.

Beneficios locales:

- Aseguramiento de la calidad y seguridad de los alimentos entregados.
- Disminución de desperdicios y pérdidas logísticas.
- Cumplimiento de normativas vigentes en salud pública y control alimentario.

Tiempo de implementación

- Permanente

Evidencia/documento:

- Anexo E

2. Conclusión

La implementación de estas estrategias ha sido esencial para fortalecer la operatividad del servicio desde su fase inicial, enfocándose en la realidad del territorio, respetando y promoviendo la cultura local, y garantizando condiciones adecuadas de seguridad alimentaria. Estas acciones han permitido la articulación comunitaria, el cumplimiento técnico y normativo, y la consolidación de una oferta con enfoque diferencial y participativo.

3. Recomendaciones

- Continuar fortaleciendo la articulación con actores locales (SENA, alcaldías, asociaciones campesinas).
- Fortalecer la sistematización de evidencias para seguimiento y evaluación.

- Implementar retroalimentación continua con las familias beneficiarias.

ANEXOS



