INFORME TÉCNICO FINANCIERO

PROYECTO: “FORTALECIMIENTO DEL PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN SANTIAGO DE CALI” – BP-26005417

CUOTA 2

CONVENIO DE ASOCIACIÓN N.º 4146.010.27.1.008-2026
MUNICIPIO ESPECIAL SANTIAGO DE CALI – SECRETARIA DE BIENESTAR SOCIAL
UNIÓN TEMPORAL COMISIÓN ARQUIDIOCESANA VIDA, JUSTICIA Y PAZ
2026

SANTIAGO DE CALI

La generación de esta información corresponde a un trabajo realizado para la Alcaldía de Santiago de Cali – Secretaría de Bienestar Social quien es el único titular del derecho de autor protegido por la Ley. Cualquier persona que fraudulentamente ponga una nota de Copyright o realice cualquier otro acto contrario a la ley, estará sujeto a las consecuencias de orden legal señaladas en la legislación colombiana para dichos efectos.

LISTADO DE CONTENIDO

FICHA TÉCNICA DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN No. 4146.010.27.1.008-2026 8
DESARROLLO DE ACTIVIDADES 9
1. ADQUIRIR INSUMOS ALIMENTARIOS DE LA CANASTA BÁSICA FAMILIAR PARA LA ENTREGA DE RACIONES DE LUNES A VIERNES 9
1.1. Adquirir alimentos de la canasta básica familiar para entrega de raciones en caliente de lunes a viernes 9
1.2. Capacitar en estandarización de recetas (menús), minuta patrón a gestoras/es comunitarias/os y aceptación y rechazo de alimentos 14
1.3. Realizar seguimiento al cumplimiento de la minuta patrón y ciclo de menús a comedores comunitarios 17
2. ADQUIRIR INSUMOS ALIMENTARIOS DE LA CANASTA BÁSICA FAMILIAR PARA LA ENTREGA DE RACIONES DE FINES DE SEMANA Y DÍAS FESTIVOS 21
2.1. Adquirir alimentos de la canasta básica familiar para entrega de raciones en caliente de fines de semana y días festivos 21
2.2. Capacitar en estandarización de recetas (menús) y minuta patrón a las manipuladoras de alimentos de las raciones de fines de semana y días festivos. 23
2.3. Realizar seguimiento al cumplimiento de la minuta patrón y ciclo de menús los fines de semana y días festivos 23
3. ADQUIRIR ALIMENTOS DE LA CANASTA BÁSICA FAMILIAR PARA LA PREPARACIÓN DE RACIONES EN SITUACIONES DE EMERGENCIA O CONTINGENCIA 30
4. SUMINISTRAR RACIONES DE CUIDARTE 32
5. APOYAR LA PREPARACIÓN Y LA LOGÍSTICA DE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS LOS FINES DE SEMANA Y DÍAS FESTIVOS 33
6. REALIZAR LABORES DE ASEO LOS FINES DE SEMANA Y DÍAS FESTIVOS 34
7. REALIZAR EL MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS 36
8. REALIZAR CAPACITACIÓN Y SEGUIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚS, BPM Y PSBA AL INTERIOR DEL PROYECTO 40
8.1. Revisar y/o ajustar el análisis nutricional, minuta patrón y ciclos de menús…….. 40
8.2. Realizar seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias de las bodegas del proveedor y de la calidad e inocuidad de los insumos alimentarios suministrados a los comedores comunitarios 41
8.3. Capacitar en estandarización de recetas (menús), minuta patrón a gestoras/es comunitarias/os y aceptación y rechazo de alimentos 52
8.4. Capacitar en temas de sana alimentación y nutrición a gestoras/es 53
8.5. Sensibilizar en buenos hábitos alimenticios a las/os beneficiarias/os de los comedores comunitarios 59

8.6. Realizar visitas de formación y acompañamiento a la implementación de la minuta patrón y ciclo de menús en los comedores comunitarios 61
8.7. Diseñar y capacitar en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Plan de Saneamiento Básico y Ambiental (PSBA) dirigido a gestoras/es de comedores .. 62
8.8. Realizar visitas de formación, verificación y acompañamiento a la implementación de las BPM y del PSBA 65
8.9. Verificar las condiciones requeridas para aprobación de cambio de domicilio e ingreso de comedores 70
8.10. Acompañar y asesorar en el desarrollo de las huertas comunitarias de comedores..... 74
8.11. Capacitar para el fortalecimiento de las huertas de comedores comunitarios.. 77
9. ADQUIRIR REFRIGERIOS DURANTE EL TÉRMINO EJECUCIÓN DEL CONVENIO 81
10. SUMINISTRAR SERVICIOS DE TRANSPORTE PARA LA OPERACIÓN DEL PROYECTO 90
10.1. Suministrar el transporte para realizar las entregas de insumos alimentarios a cada uno de los comedores comunitarios 90
10.2. Suministrar el transporte para realizar las entregas de insumos alimentarios en el punto de preparación de las raciones en calientes de fines de semana y días festivos. 93
10.3. Suministrar el transporte para realizar la entrega de las raciones de alimentos en caliente en comedores que operan los fines de semana y días festivos…..... 94
10.4. Suministrar el transporte para realizar la entrega de insumos alimentarios para situaciones de contingencias no previstas en el desarrollo del proyecto 95
10.5. Suministrar transporte para los equipos de acompañamiento social y acompañamiento a los comedores comunitarios 97
11. ADQUIRIR INSUMOS Y/O SERVICIOS PARA LA OPERACIÓN DEL PROYECTO..... 99
11.1. Garantizar póliza contra riesgos para proteger a las gestoras durante la ejecución del proyecto en los comedores comunitarios 99
11.2. Preparación de empaques para la entrega de raciones calientes durante los fines de semana y días festivos 103
11.3. Servicios públicos (acueducto, energía, alcantarillado) y servicio de gas para atención de fines de semana y festivos..... 105
11.4. Recursos de tipo logístico para desarrollo del proyecto 107
12. ESTRATEGIA DE ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL 108
12.1. Acompañamiento psicosocial 108
12.1.1. Diseñar estrategia de acompañamiento psicosocial orientada a gestoras(es) y beneficiarios(as) en las que se considere las capacidades y condiciones propias de cada comedor..... 108
12.1.2. Clasificar comedores según nivel de desarrollo y organización comunitaria… 112

12.1.3. Seguimiento a la implementación de la estrategia de acompañamiento psicosocial 112
12.1.4. Evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial 113
12.2. Acompañamiento psicológico 115
12.2.1. Realizar visitas de acompañamiento psicológico periódico a gestoras/es y comunidad del comedor con el objetivo de identificar y atender las necesidades psicosociales 115
12.2.2. Realizar orientaciones psicológicas individuales para favorecer el bienestar emocional y personal promoviendo la salud mental en gestoras(es) y beneficiarios(as) 119
12.2.3. Realizar jornadas de cuidado a la salud mental dirigidas a gestoras(es) y beneficiarios(as) brindando servicios de escucha activa, encuentros de reflexión, acompañamiento y orientación psicológica de manera presencial 126
12.2.4. Realizar talleres de formación y capacitación en la red de comedores, en temas psicoemocionales y según las necesidades de acompañamiento identificadas.. 129
12.3. Acompañamiento social 133
12.3.1. Realizar acompañamiento social a comedores comunitarios 133
12.3.2. Propuesta de escuela de participación ciudadana que involucre gestoras(es), beneficiarios(as), comunidad vecina y actores clave del territorio. 140
12.3.3. Estrategia de articulación interinstitucional y acompañamiento social.... 144
12.3.4. Acciones territoriales de retribución social 158
12.4. Acompañamiento en gestión humana 166
12.4.1. Acompañar y realizar seguimiento al funcionamiento de los comedores a través de la implementación del Protocolo de Ingreso, Permanencia, Suspensión y Retiro…. 166
12.4.2. Implementar una estrategia de nodos y nichos para fomentar el adecuado funcionamiento de los comedores y la consolidación de redes 176
12.4.3. Gestionar procesos internos como cambios de domicilio, modificaciones o retiros de gestoras(es), actualización de base de datos de comedores y gestoras(es), actualización de base de datos de comedores y gestoras(es) 179
12.4.4. Realizar seguimiento al diligenciamiento y entrega de planillas de registro diario de beneficiarios(as) 183
12.5. Acompañamiento en formación 186
12.5.1. Capacitar a gestoras/es comunitarias/os entorno a la planificación social, cultura de paz y manejo de TIC 186
12.5.2. Visitas de reconocimiento y seguimiento de necesidades formativas de gestoras(es) comunitarias(os) 192

12.5.3. Gestionar y acompañar procesos de formación complementaria a través de articulaciones institucionales 198
13. ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL PARA LA TRANSVERSALIZACIÓN 201
13.1. Diseño e implementación del Plan de Capacitación sobre enfoques diferenciales e interseccionalidad para el personal del proyecto 201
13.2. Acompañamiento al desarrollo de las acciones territoriales llevadas a cabo por los equipos de trabajo del proyecto 202
13.3. Diseño de plan de seguimiento y evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial relacionada con la clasificación de comedores según nivel de desarrollo y organización comunitaria 205
13.4. Mesas de diálogos territoriales con gestoras(es) y beneficiarios(as) que facilitan la identificación de necesidades con enfoque diferencial y de articulación interinstitucional 211
13.5. Evaluar y analizar de los resultados obtenidos 214
14. REALIZAR SEGUIMIENTO A LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO 215
14.1. Realizar seguimiento financiero y administrativo 215
14.1.1. Realizar el seguimiento a la ejecución presupuestal del proyecto 215
14.1.2. Acompañar el proceso de contratación y novedades del personal durante el convenio 217
14.2. Realizar seguimiento técnico 219
14.2.1. Realizar el seguimiento a la ejecución técnica del proyecto, proponer y realizar el seguimiento a las matrices de planificación de los equipos del proyecto y dar cuenta del avance técnico del proyecto 219
14.3. Realizar la elaboración de contratos y documentos de tipo legal, diseño de estrategias para la generación de recursos para el funcionamiento de los comedores y brindar asesoría legal a los aspectos relacionados con el seguimiento del proyecto 223
14.4. Acompañamiento al desarrollo de la autosostenibilidad financiera, operativa y ambiental de los comedores comunitarios 241
14.4.1. Realizar seguimiento y acompañamiento a comedores emprendedores 241
14.4.2. Realizar diagnóstico para la identificación de costos fijos de funcionamiento de comedores comunitarios 253
14.4.3. Articular con entidades para fortalecer la sostenibilidad de los comedores comunitarios. 256
14.5. Acompañamiento al proceso de entrega de insumos alimentarios 282
14.5.1. Realizar el acompañamiento al proceso de entrega de insumos alimentarios a los comedores comunitarios 282
15. PROGRAMA RECUPERACIÓN NUTRICIONAL "CRECER CON BIENESTAR" 287
15.1. Entrega de insumos alimentarios 287
15.1.1. Realizar entrega de alimentos de la canasta básica familiar a los niños identificados en riesgo de desnutrición y desnutrición aguda y a sus acudientes 289

15.1.2. Revisar y/o ajustar el análisis nutricional, minuta patrón y ciclos de menús…. 294
15.1.3. Realizar control de calidad e inocuidad a la bodega donde se almacenan los alimentos 295
15.2. Suministrar servicios de transporte 297
15.2.1. Suministrar el transporte para realizar visitas domiciliarias a los beneficiarios del programade recuperación nutricional durante el ciclo (3 meses cada ciclo).. 297
15.2.2. Garantizar el transporte para la entrega de los paquetes alimentarios destinados a la recuperación nutricional de niños con desnutrición aguda (cada 15 días durante 3 meses) 300
15.3. Acompañamiento psicosocial y nutricional 302
15.3.1. Realizar orientación nutricional y psicosocial según demanda en jornadas de entrega o en casos específicos en los que el niño no se adhiera al proceso . 302
15.3.2. Diseñar y ejecutar espacios formativos en temas nutricionales y psicosociales dirigidos a madres, padres y/o acudientes y actores externos y de redes comunitarias que tienen a su cargo el cuidado de niños y niñas 304
15.3.3. Realizar espacios de integración familiar alternos (dos durante el ciclo) que incluya a acudientes de niños y niñas participantes de la estrategia y actores externos y de redes comunitarias que tienen a su cargo el cuidado de niños y niñas…. 311
15.3.4. Realizar caracterización de los niños y niñas participantes que incluya una (1) toma inicial de medidas antropométricas 313
15.3.5. Realizar tres (3) visitas seguimiento de toma de muestras 319
15.3.6. Realizar tres (3) visitas de seguimiento de consumo de alimentos durante el proceso de atención, orientadas a monitorear la evolución del estado nutricional de los niños y niñas beneficiarias 321
15.3.7. Informe final de resultados y conclusiones del proyecto de Recuperación Nutricional 322
LISTADO DE ANEXOS 324

FICHA TÉCNICA DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN No. 4146.010.27.1.008-2026

Tabla 1
Ficha técnica 2026

Objeto del proyecto	Aunar esfuerzos técnicos, humanos, administrativos y financieros para el mejoramiento de las condiciones de seguridad alimentaria de la población vulnerable garantizando su acceso a los alimentos y brindando intervención psicosocial en el distrito de Santiago de Cali de conformidad con los proyectos de inversión fortalecimiento del programa de seguridad alimentaria y nutricional en Santiago de Cali BP-26005417 y fortalecimiento del sistema distrital de cuidado "cuidarte" en Santiago de Cali BP-26005427.
Vigencia	2026.
Ubicación	Santiago de Cali.
Duración del proyecto	19 de marzo de 2026 hasta el 24 de agosto de 2026.
a. Convenio inicial	
Cobertura	• Geográfica: Distrito de Santiago de Cali. • Comunas: veintidós (22) comunas a saber: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21 y 22. • Corregimientos: Quince (15) corregimientos a saber: La Elvira, Navarro, Montebello, Pance, El Saladito, La Paz, Golondrinas, Villa Carmelo, Felidia, El Hormiguero, La Leonera, La Buitrera, La Castilla, Los Andes y Pichindé.
	Población atendida con recursos del distrito: 66.000 personas diarias entre niños/as, jóvenes, adultos/as asistentes a 761 comedores comunitarios regulares en funcionamiento. Población atendida con recursos de contrapartida (asociado): 19.030 personas diarias promedio entre niños/as, jóvenes, adultos/as asistentes a todos los comedores en funcionamiento. Total, población atendida diariamente con recursos de la Alcaldía y de contrapartida (UT-CAVJP 2026): 85.030 personas entre niños/as, jóvenes, adultos/as asistentes a todos los comedores y organizaciones sociales y comunitarias en funcionamiento.
Presupuesto	Aportes Municipio de Santiago de Cali: $ 42.490.191.650 Aportes Contrapartida (Asociado): $ 11.199.541.023 Valor Total del Convenio: $ 53.689.732.673

Fuente: elaboración propia.

DESARROLLO DE ACTIVIDADES

1. Adquirir insumos alimentarios de la canasta básica familiar para la entrega de raciones de lunes a viernes

1.1. Adquirir alimentos de la canasta básica familiar para entrega de raciones en caliente de lunes a viernes

Producto 1: insumos alimentarios

En el marco del compromiso con la seguridad alimentaria y nutricional de la población del Distrito Especial de Santiago de Cali, se lleva a cabo la adquisición de alimentos que hacen parte de la canasta básica familiar, con el propósito de garantizar el acceso a una alimentación adecuada para las personas en condición de vulnerabilidad. Esta iniciativa contribuye al cumplimiento de los objetivos establecidos en el convenio, asegurando la entrega de insumos para la preparación de raciones alimentarias conforme a la minuta nutricional definida.

Para la adecuada ejecución del programa, se realiza la adquisición y distribución de insumos alimentarios esenciales destinados a la preparación de las raciones servidas en los comedores comunitarios. Dichos alimentos son seleccionados de acuerdo con los requerimientos técnicos y nutricionales establecidos, permitiendo atender de manera eficiente las necesidades alimentarias de la población beneficiaria y priorizando la intervención en los barrios y corregimientos con mayores índices de vulnerabilidad del Distrito de Santiago de Cali.

Durante el período comprendido entre el 1 y el 30 de mayo de 2026, se efectuó la entrega[1] de insumos alimentarios a los comedores comunitarios vinculados al proyecto, garantizando el suministro requerido[2] para la preparación de un total de **1.197.760** raciones alimentarias destinadas a la atención de la población beneficiaria[3]. A continuación, se presentan las entregas realizadas, distribuidas por grupos de comedores:

- **Entrega de insumos alimentarios a siete (7) grupos de entrega, destinados a cubrir el consumo correspondiente al periodo comprendido entre el 04 y el 15 de mayo de 2026**

Se realizó la entrega de insumos destinados a la preparación de **448.330** raciones de alimentos para los comedores comunitarios, garantizando así la operación y la prestación continua del servicio alimentario hasta el 15 de mayo de 2026.

[1] Anexo 1.1.1. Bases de datos de comedores participantes de las entregas.
[2] Anexo 1.1.2. Formatos de remisión de entrega de víveres lunes a viernes.
[3] Anexo 1.1.3. Registro fotográfico entrega de víveres de lunes a viernes.

Cabe resaltar que los mercados requeridos para la preparación de estas raciones fueron entregados durante el período anterior. Asimismo, el detalle correspondiente al saldo de raciones pendientes por legalizar se encuentra consignado en el "*Anexo 1.1.1. Base de datos de comedores participantes de las entregas*", donde se relaciona la información que soporta dicho saldo.

A continuación, se presenta un cuadro resumen que consolida la información correspondiente al número de comedores, los cupos asignados, los días de atención, el período de consumo y el total de raciones entregadas en cada jornada de distribución.

Cuadro 1
Mercados entregados para consumo del 04 al 15 mayo del 2026

Grupo	Comedores	Cupos	Días de atención	Periodo de consumo	Total
1	108	9.720	4	04 al 07/05/2026	38.880
2	87	6.650	5	04 al 08/05/2026	33.250
3	111	10.210	6	04 al 11/05/2026	61.260
4	102	8.590	7	04 al 12/05/2026	60.130
5	111	9.780	8	04 al 13/05/2026	78.240
6	111	9.430	9	04 al 14/05/2026	84.870
7	122	9.170	10	04 al 15/05/2026	91.700
Total					**448.330**

Fuente: elaboración propia.

De acuerdo con la información presentada en el cuadro anterior, los comedores comunitarios recibieron insumos alimentarios suficientes para garantizar la atención de los beneficiarios hasta la fecha programada de reabastecimiento de cada grupo. En este sentido, el Grupo 1 contó con abastecimiento hasta el 7 de mayo, fecha en la que se realizó una nueva entrega de insumos; el Grupo 2 tuvo cobertura hasta el 8 de mayo, y así sucesivamente con los demás grupos, de acuerdo con el cronograma establecido, hasta llegar al Grupo 7.

- **Entrega de insumos alimentarios a siete (7) grupos de entrega, destinados a cubrir el consumo correspondiente al periodo comprendido entre el 08 y el 31 de mayo de 2026**

Se realizó la entrega de insumos destinados a la preparación de **618.880** raciones de alimentos a los comedores comunitarios, lo cual permitió garantizar la operación y prestación continua del servicio alimentario durante el período comprendido entre el 08 y el 29 de mayo del 2026.

A continuación, se presenta un cuadro resumen que consolida la información correspondiente al número de comedores, los cupos asignados, los días de atención, el período de consumo y el total de raciones entregadas en la jornada de distribución.

Cuadro 2
Mercados entregados para consumo del 08 al 29 de mayo del 2026

Grupo	Comedores	Cupos	Días de atención	Periodo de consumo	Total
1	108	9.210	10	08 al 22/05/2026	92.100
2	87	6.640	10	11 al 25/05/2026	66.400
3	112	10.060	10	12 al 26/05/2026	100.600
4	104	8.730	10	13 al 27/05/2026	87.300
5	112	9.830	10	14 al 28/05/2026	98.300
6	109	9.210	10	15 al 29/05/2026	92.100
7	121	9.120	9	19 al 29/05/2026	82.080
Total					**618.880**

Fuente: elaboración propia.

De acuerdo con la información presentada en el cuadro anterior, los comedores comunitarios recibieron insumos alimentarios suficientes para garantizar la atención de los beneficiarios hasta la fecha programada de reabastecimiento de cada grupo. En este sentido, el Grupo 1 contó con abastecimiento hasta el 22 de mayo, fecha en la que se realizó una nueva entrega de insumos; el Grupo 2 tuvo cobertura hasta el 25 de mayo, y así sucesivamente con los demás grupos, de acuerdo con el cronograma establecido, hasta llegar al Grupo 7.

- **Entrega de insumos alimentarios a siete (7) grupos de entrega, destinados a cubrir el consumo correspondiente al periodo comprendido entre el 23 y el 29 mayo del 2026**

Se realizó la entrega de insumos destinados a la preparación de **130.550** raciones de alimentos a los comedores comunitarios, lo cual permitió garantizar la operación y prestación continua del servicio alimentario durante el período comprendido entre el 22 al 29 de mayo del 2026.

A continuación, se presenta un cuadro resumen que consolida la información correspondiente al número de comedores, los cupos asignados, los días de atención, el período de consumo y el total de raciones entregadas en cada jornada de distribución.

Cuadro 3
Mercados entregados para consumo del 23 al 29 de mayo del 2026

Grupo	Comedores	Cupos	Días de atención	Periodo de consumo	Total
1	108	9.390	5	25 al 29/05/2026	46.950
2	108	6.640	4	26 al 29/05/2026	26.560
3	87	9.990	3	27 al 29/05/2026	29.970
4	111	8.620	2	28 al 29/05/2026	17.240
5	103	9.830	1	29 al 29/05/2026	9.830
6	112	9.160	-	-	-
7	108	9.170	-	-	-
Total					**130.550**

Fuente: elaboración propia.

De acuerdo con el cuadro anterior, los comedores comunitarios fueron abastecidos con insumos alimentarios suficientes para atender a los beneficiarios hasta el 29 de mayo de 2026.

Es importante precisar que los insumos alimentarios destinados a la preparación de las raciones reportadas fueron suministrados en el período actual. Por su parte, el saldo de raciones pendientes de legalización se encuentra debidamente soportado y detallado en el "*Anexo 1.1.1. Base de datos de comedores participantes de las entregas*".

Información consolidada de raciones entregadas durante el periodo

Cuadro 4
Consolidado de raciones entregadas durante el periodo

Ítem	Fecha de consumo	Raciones entregadas
1	consumo del 04 al 15 mayo del 20266	448.330
2	consumo del 08 al 29 de mayo del 2026	618.880
3	consumo del 24 al 29 de mayo del 2026	130.550
Total, raciones ejecutadas		**1.197.760**

Fuente: elaboración propia.

Durante el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo del 2026 se ejecutaron **1.197.760** raciones alimentarias.

Información consolidada de raciones entregadas durante el convenio

Cuadro 5
Balance de raciones consumidas durante la ejecución del convenio

Ítem	Periodo	Raciones entregadas
1	Marzo – Abril	1.779.400
2	Mayo	1.197.760
Total, raciones consumidas durante el convenio		**2.977.160**
Total, raciones presupuestadas:		**6.732.000**
Total, raciones de alimentos pendientes por ejecutar		**3.754.840**
Porcentaje de ejecución total		**44,22%**

Fuente: elaboración propia.

Conclusión

El seguimiento realizado evidencia un avance en la ejecución del convenio, alcanzando un **44,22%** de cumplimiento frente al total de raciones presupuestadas. Este resultado refleja una adecuada planeación operativa y una gestión eficiente en la distribución y control de los insumos destinados a los comedores comunitarios.

La entrega de **1.197.760** raciones permitió garantizar la continuidad del servicio alimentario durante el periodo evaluado, contribuyendo al cumplimiento del objetivo misional del programa en materia de seguridad alimentaria para la población beneficiaria.

Elaboró: Jimmy Gustavo Díaz Lema.
Revisó: Jesús María Gómez Jiménez.
Aprobó: Óscar Julián Sánchez Zambrano y Johan Andrés Parra Erazo.

1.2. Capacitar en estandarización de recetas (menús), minuta patrón a gestoras/es comunitarias/os y aceptación y rechazo de alimentos

Nota: se adjunta el consolidado y/o reporte de actividades ejecutadas por el Área Alimentario y Nutricional.[4]

Producto 1: plan de capacitación

La ficha técnica correspondiente al Plan de Capacitación en estandarización de recetas, socialización de la minuta patrón, ciclo de menús y criterios de aceptación y rechazo de insumos alimentarios en comedores comunitarios fue entregada en periodos anteriores; por lo tanto, en el presente documento no se incluye nuevamente. Esto con el fin de evitar duplicidad de información, dado que dicho insumo ya hace parte del registro documental y de seguimiento de actividades relacionadas con el proceso de capacitación.

Producto 2: informe de ejecución

La minuta patrón es una herramienta fundamental para la planificación de los comedores comunitarios, ya que permite definir los grupos de alimentos, sus componentes, frecuencia y cantidades según la edad, asegurando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. Su correcta aplicación facilita la elaboración de ciclos de menús rotativos organizados por días o períodos específicos, lo que garantiza variedad y equilibrio en la alimentación de los beneficiarios.

Para una adecuada gestión de los insumos alimentarios, es esencial comprender los conceptos de peso bruto, peso neto y desecho, así como la importancia de la estandarización de recetas, lo que contribuye a mantener la calidad, reducir desperdicios y optimizar los insumos. Además, el uso adecuado de herramientas de medición, como balanzas (gramera y báscula) y utensilios de porcionado, es clave para garantizar raciones exactas y el buen aprovechamiento de los recursos.

En este contexto, el Área Alimentaria y Nutricional desarrolló la capacitación titulada "Capacitación en estandarización de recetas, socialización de la minuta patrón y ciclo de menús", con el objetivo de fortalecer los conocimientos y habilidades de los gestores/as sociales en la planificación, preparación y control de los menús en los comedores comunitarios.

[4] Anexo 1.2.1. Consolidado y/o reporte de actividades ejecutadas del área Alimentario y Nutricional.

Esta capacitación se desarrolló en doscientos veintinueve (229) jornadas[5], en modalidad presencial comedor por comedor,[6] con la participación de 499 gestores/as, entre el 1 al 31 de mayo de 2026. Durante su ejecución se emplearon herramientas de apoyo visual como la minuta patrón, el análisis nutricional y el ciclo de menús, con el propósito de facilitar el acceso a la información y permitir su consulta posterior.

Cada jornada inició con una bienvenida e introducción en la que se explicó el objetivo de la actividad y su importancia. Posteriormente se abordaron los siguientes temas: conceptos básicos sobre la minuta patrón, estandarización de recetas y ciclo de menús; control de insumos alimentarios mediante el manejo del peso bruto, peso neto y desecho; beneficios de la estandarización de recetas en la calidad, reducción de desperdicios y control de costos; uso de herramientas de medición como balanzas y utensilios adecuados para servir porciones exactas; y buenas prácticas en la gestión de comedores comunitarios con recomendaciones generales para optimizar los recursos y garantizar la higiene.

La capacitación permitió a las gestoras/es fortalecer sus conocimientos sobre la correcta planificación y ejecución de los ciclos de menús, así como la importancia de la estandarización de recetas en la gestión de los comedores comunitarios. En general se obtuvo una respuesta positiva por parte de los participantes, quienes destacaron la utilidad de la capacitación para su labor diaria.

Para más información relacionada con los comedores comunitarios y gestores/as capacitados/as, verificar la base de datos[7] correspondiente a la “Capacitación y socialización de la minuta patrón con énfasis en estandarización de recetas (menús)”, en la cual se consolida el registro de participación, asistencia y demás información asociada al proceso formativo desarrollado.

Producto 3: gestores/as capacitados/as

Durante el proceso de capacitación se contó con la participación de 499 gestores/as de 229 comedores comunitarios, incluyendo 4 gestores/as de refuerzo. Lo anterior evidencia la permanencia y cobertura del proceso formativo, así como el compromiso de los equipos operativos con el fortalecimiento de competencias y la mejora continua en la prestación del servicio alimentario.

[5] Anexo 1.2.2. Listados de capacitación en socialización de la minuta patrón, ciclo de menús y estandarización de recetas.
[6] Anexo 1.2.3. Registro fotográfico de capacitación en socialización de la minuta patrón, ciclo de menús y estandarización de recetas.
[7] Anexo 1.2.4. base de datos de capacitación y socialización de la minuta patrón con énfasis en estandarización de recetas (menús).

Producto 4: evaluación de apropiación de saberes de personas capacitadas

En el marco de las capacitaciones sobre la minuta patrón y los ciclos de menú, se llevó a cabo la evaluación correspondiente al proceso de formación y socialización de estos lineamientos, así como del análisis nutricional asociado. La actividad estuvo dirigida a los/as gestores/as de los comedores comunitarios del Distrito de Santiago de Cali, con el propósito de fortalecer sus conocimientos en aspectos clave como los descritos en el cuadro 1 y 2. Donde se especifica las preguntas realizadas y el porcentaje de apropiación y desaprobación de cada una, lo que guía el proceso de refuerzo en posteriores visitas.

Cuadro 6
Porcentaje de apropiación y desaprobación por pregunta evaluada

Pregunta	%Correcto	%Incorrecto	%Total
1. Cuál es el objetivo principal de la minuta patrón en los comedores comunitarios?	91%	9%	100%
2. ¿Qué diferencia existe entre peso bruto y peso neto?	87%	13%	100%
3. ¿Por qué es necesario estandarizar las recetas en los comedores comunitarios?	94%	6%	100%
4. ¿Cuál de las siguientes situaciones justifica el rechazo de un insumo alimentario?	98%	2%	100%
5. ¿Al recibir los insumos alimentarios, el gestor/a debe?	96%	4%	100%

Fuente: elaboración propia.

Este proceso formativo fue orientado por el equipo profesional del Área Alimentario y Nutricional y se desarrolló en territorio, contando con la participación de 499 gestores/as pertenecientes a 229 comedores comunitarios, incluidos 4 gestores/as de refuerzo. En total, se realizaron 499 evaluaciones.[8]

Para más información, revisar el anexo informe de evaluación de saberes a gestores/as capacitados/as en minuta patrón[9] el cual compila la información y análisis de las evaluaciones correspondientes a las capacitaciones realizadas en minuta patrón, ciclos de menú y análisis nutricional.

Elaboró: Daniel Mauricio Rosero Grijalba.
Revisó: Luisa Fernanda Córdoba.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

[8] Anexo 1.2.5. Evaluaciones de saberes a gestores/as capacitados/as en minuta patrón.
[9] Anexo 1.2.6. Informe de evaluación de saberes a gestores/as capacitados/as en minuta patrón.

1.3. Realizar seguimiento al cumplimiento de la minuta patrón y ciclo de menús a comedores comunitarios

Producto 1: seguimiento realizado

Durante el periodo reportado se efectuaron doscientas treinta y cinco (235) visitas de seguimiento en doscientos treinta (230) comedores comunitarios, orientadas a verificar el cumplimiento de la minuta patrón y la correcta ejecución del ciclo de menús. La diferencia entre el número de visitas y los comedores atendidos obedece a la realización de visitas adicionales en algunos comedores que se identificaron hallazgos o situaciones específicas durante el primer proceso de supervisión.

Producto 2: informe de seguimiento

Esta actividad tiene como objetivo realizar el seguimiento y acompañamiento a los/las gestores/as comunitarios/as mediante formación en sitio, con el fin de optimizar la prestación del servicio en los comedores comunitarios. Para ello, se promueve una alimentación equilibrada que garantice la cantidad, calidad y aporte energético adecuado de los nutrientes, así como los pesos y medidas correctas para la preparación y el servicio de los menús establecidos en el ciclo de los 10 días hábiles.

Para el desarrollo de esta actividad, los profesionales del área realizan visitas presenciales utilizando el formato “Seguimiento a la Minuta Patrón” para registrar aspectos generales, como el cumplimiento del ciclo de menús, el pre-alistamiento de alimentos, la preparación diaria y los procesos de servido. Asimismo, se refuerza la formación sobre la minuta patrón y el ciclo de menús, con énfasis en los gramajes (peso bruto, peso neto y peso servido).

Posteriormente, los datos obtenidos se consolidan en una base de datos de comedores, la cual asigna una calificación ponderada sobre el grado de cumplimiento, facilitando la toma de acciones correctivas cuando sea necesario:

- **0% a 59% – Deficiente:** Se requiere la implementación de acciones de mejora con seguimiento a corto plazo, según las necesidades identificadas. Además, se programó una capacitación sobre la estandarización de porciones.
- **60% a 79% – Aceptable:** Se establecen compromisos de mejora, los cuales quedan consignados en las actas de visita de seguimiento. Se realiza un monitoreo a mediano plazo.
- **80% a 90% – Bueno:** Se brinda acompañamiento al comedor a través de la intervención del Área de Alimentación y Nutrición durante la visita, con el fin de subsanar posibles observaciones y/o evidenciarse en futuras evaluaciones.

- **91% a 100% – Sobresaliente:** Se evidencia el cumplimiento de la minuta patrón y ciclo de menús, por lo que no se requieren acciones de mejora.

Durante el período comprendido del 1 al 31 de mayo de 2026, se realizaron un total de doscientas treinta y cinco (235) visitas de seguimiento en doscientos treinta (230) comedores comunitarios. En estas se evidenció que el ítem 3.1: "¿Las hortalizas y verduras que se consumen crudas son sometidas a procesos de limpieza y desinfección?" presenta un 61,7% de cumplimiento, con un 38,3% susceptible de mejora y fortalecimiento, siendo este el ítem con mayor nivel de criticidad entre los aspectos evaluados.

Para obtener información detallada sobre los porcentajes de cumplimiento por cada ítem evaluado, se recomienda consultar el anexo "Informe de seguimiento a la minuta patrón en comedores.[10]

Adicionalmente, como parte del seguimiento a la correcta distribución de los alimentos en los comedores comunitarios, se abordó el "Proceso de estandarización de plato servido", el cual se realiza el pesaje de un plato servido para verificar el cumplimiento de los gramajes por componente establecidos en la minuta patrón y el ciclo de menús, esto se hace aleatoriamente o a los comedores que tengan dificultades. En este proceso se realizaron diecisiete (24) estandarizaciones, con el fin de garantizar la correcta aplicación de los criterios de evaluación y mejorar la precisión en la verificación de las raciones servidas.

No obstante, durante la ejecución de esta actividad se identificaron diversas dificultades que afectan su desarrollo óptimo. En primer lugar, el horario de visita representa una limitante, ya que algunos comedores son supervisados en horas de la mañana, cuando aún no se han finalizado todas las preparaciones del menú, lo que impide realizar el pesaje de los platos con la totalidad de los componentes y dificulta la verificación del cumplimiento de las raciones establecidas.

Por otro lado, cuando la visita coincide con el momento del servido, se han presentado inconformidades por parte de los y las gestores/as, quienes manifiestan que este ejercicio interfiere con sus labores y genera una mayor carga de trabajo durante un momento de alta demanda operativa. Asimismo, algunos beneficiarios han expresado preocupación, al percibir que esta actividad podría afectar la cantidad de alimento que reciben, lo que en ocasiones genera resistencia frente a la realización del ejercicio durante la visita.

Adicionalmente, es importante mencionar que el equipo también desarrolló capacitaciones sobre la minuta patrón, abordando cada uno de sus componentes de manera detallada. Debido a la limitación de tiempo durante las visitas, en algunos

[10] Anexo 1.3.1. Informe de seguimiento a la minuta patrón en comedores.

casos no fue posible ejecutar simultáneamente el proceso de estandarización del plato servido.

Acciones implementadas

No obstante, tal como se mencionó anteriormente, durante el período evaluado esta actividad no fue ejecutada, debido a las dificultades operativas presentadas durante las visitas.

Sin embargo, con el fin de facilitar su desarrollo en próximos periodos y mejorar la receptividad por parte de los actores involucrados, se adelantaron algunas acciones preparatorias orientadas a fortalecer la comprensión del ejercicio, entre las cuales se destacan:

- **Explicación del propósito del ejercicio:** Se informa a los/as gestores/as y beneficiarios/as que el pesaje no busca reducir las porciones, sino verificar que los beneficiarios reciban el gramaje adecuado según lo establecido en la minuta patrón y el ciclo de menús.
- **Refuerzo del conocimiento adquirido en los talleres:** Durante las visitas se aprovecha la oportunidad para evaluar la correcta aplicación de lo aprendido en capacitaciones previas sobre el servido y la distribución de raciones.
- **Socialización de la minuta patrón y ciclo de menús:** En los casos en que se identifique desconocimiento de estos lineamientos, se brinda una explicación detallada para asegurar su correcta aplicación en la preparación y distribución de los alimentos.

Finalmente, con base en lo anterior, se realizaron un total de doscientas treinta y cinco (235)[11] visitas de seguimiento en doscientos treinta (230) comedores comunitarios.[12] Como resultado de este proceso, se evidenció que el 54,8% (126 comedores) cumplía con la minuta patrón y el ciclo de menús, por lo que no se requirieron acciones de mejora. El 20,4% (47 comedores) recibió acompañamiento durante la visita, orientado a subsanar observaciones puntuales y permitir su verificación en futuras evaluaciones. Así mismo, el 22,6% (52 comedores) estableció compromisos de mejora, los cuales quedaron consignados en las actas de visita y serán objeto de monitoreo a mediano plazo. Por su parte, el 2,2% (5 comedores), debido a las observaciones implementadas se determinó reprogramar su evaluación para el siguiente periodo y de acuerdo con el resultado, se llevarán a comité decisorio, con el fin de que los equipos técnicos realicen la revisión correspondiente y definan acciones como el ajuste de raciones o, de ser necesario, la suspensión del comedor.

[11] Anexo 1.3.2. Actas de seguimiento a la minuta patrón.
[12] Anexo 1.3.3. Registro fotográfico de seguimiento a la minuta patrón.

Cuadro 7
Cumplimiento Seguimiento a la Minuta Patrón

Rango porcentual	Total comedores	Porcentaje
0% al 59%	5	2,2%
60% al 79%	52	22,6%
80% al 90%	47	20,4%
91% al 100%	126	54,8%
Total	**235**	**100%**

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: Matriz de seguimiento

Con el fin de consolidar la información recolectada durante las visitas de verificación técnica, se diseñó la Matriz de Seguimiento a la Minuta Patrón[13], en la cual se registran de manera estructurada los datos generales de los comedores, los resultados de las evaluaciones realizadas y las observaciones consignadas por los profesionales del área. Este instrumento permite sistematizar el grado de cumplimiento frente a la minuta patrón y al ciclo de menús, facilitando la identificación de fortalezas y oportunidades de mejora, así como la clasificación de los comedores según rangos de desempeño.

Es importante señalar que, dentro del proceso de seguimiento, cinco (5) comedores comunitarios requirieron una segunda visita de verificación debido a los resultados obtenidos en la evaluación inicial y a la necesidad de realizar acompañamiento para el mejoramiento de aspectos identificados con baja ponderación. Los comedores Funcol Real, Fundación Torre Fuerte, Providencia y Edumipaz evidenciaron avances significativos durante la segunda visita, logrando mejorar su ponderación y clasificación de desempeño. Por su parte, el comedor Asopaz Por Un Cambio mantuvo una calificación deficiente, situación asociada a cambios presentados durante el periodo evaluado que limitaron la implementación de las acciones de mejora recomendadas.

De esta forma, la matriz se constituye en una herramienta técnica clave para la planeación de acciones correctivas, el fortalecimiento del acompañamiento y la toma de decisiones orientadas a garantizar la calidad y continuidad del servicio alimentario en los comedores comunitarios.

Elaboró: Daniel Mauricio Rosero Grijalba.
Revisó: Luisa Fernanda Córdoba.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

[13] Anexo 1.3.4. Matriz de seguimiento a la minuta patrón y ciclo de menús.

2. Adquirir insumos alimentarios de la canasta básica familiar para la entrega de raciones de fines de semana y días festivos

2.1. Adquirir alimentos de la canasta básica familiar para entrega de raciones en caliente de fines de semana y días festivos

Producto 1: insumos alimentarios

La presente actividad corresponde a la adquisición de raciones alimentarias para la preparación de alimentos en caliente, para ser distribuidos a los comedores comunitarios los fines de semana y festivos[14].

Para los días 1,2,3,9,10,16,17,18,23,24,30 y 31 del mes de mayo de 2026, se realizó la entrega de los insumos alimentarios en el Centro Cultural Tecnocentro, lo que permitió la preparación de las raciones en caliente para el mes descrito y que fueron entregadas a los diferentes comedores comunitarios beneficiarios del proyecto, según listados remitidos por la Alcaldía de Santiago de Cali.

Figura 1
Remisión de víveres centro cultural Somos Pacifico



Fuente: Foto tomada por la responsable del proceso.

[14] Anexo 2.1.1. Formatos de remisión y entrega de víveres fin de semana.

A continuación, se detalla la fecha y cantidad de entrega de raciones distribuidas a los comedores comunitarios beneficiarios del proyecto, para los fines de semana y festivos.

Cuadro 8
Consolidado de entrega de víveres para preparación de raciones

Número de entrega	Fecha de entrega	Días ejecutados x entrega	Raciones en caliente entregadas x fin de semana
1	30/04/2026	3	3.900
2	8/05/2026	2	2.600
3	15/05/2026	3	3.900
4	22/05/2026	2	2.600
5	29/05/2026	2	2.600
Total, insumos entregados para preparación de raciones			**15.600**

Fuente: elaboración propia.

Para el periodo comprendido entre el 1 mayo 31 mayo de 2026[15], se entregaron 15.600 raciones en caliente[16]. Cabe resaltar que el transporte utilizado para la entrega del 30 de abril de 2026 fue legalizado en este informe.

Para garantizar la inocuidad, calidad y frescura de los insumos alimentarios, el transporte se realizó teniendo en cuenta las condiciones higiénico-sanitarias[17] para la preparación de raciones.

Cuadro 9
Consolidado de raciones fines de semana y festivo entregadas durante el periodo.

Periodo de entrega	Raciones en caliente entregadas
19 marzo al 30 abril de 2026	19.500
1 mayo al 31 mayo de 2026	15.600
Total raciones ejecutadas acumuladas	**35.100**
Total raciones presupuestadas	**74.100**
Pendientes por ejecutar	**39.000**
Porcentaje de ejecución	**47.37%**

Fuente: elaboración propia.

Elaboró: Laura Vanessa Aristizábal Amórtegui.
Revisó: Margareth Salgado Cortés.

[15] Anexo 2.1.2. Base de datos de los comedores participantes en la entrega de raciones en calientes fines de semana y festivos.
[16] Anexo 2.1.3 Formato de entrega de raciones en caliente a los comedores comunitarios fines de semana y festivos
[17] Anexo 2.1.4 Registro fotográfico entrega de raciones en calientes fines de semana y festivos.

Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

2.2. Capacitar en estandarización de recetas (menús) y minuta patrón a las manipuladoras de alimentos de las raciones de fines de semana y días festivos

Producto 1: manipuladores/as de alimentos capacitados/as

Cabe mencionar que la actividad de estandarización y socialización de la minuta patrón ya fue ejecutada en su totalidad durante el período anterior. En dicha ocasión, se desarrollaron los talleres teórico-prácticos contemplados, cumpliendo con los objetivos de fortalecimiento técnico del personal manipulador y la verificación del cumplimiento de los lineamientos establecidos para la preparación y servicio de los menús de fines de semana.

Elaboró: Daniel Mauricio Rosero Grijalba.
Revisó: Luisa Fernanda Córdoba.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

2.3. Realizar seguimiento al cumplimiento de la minuta patrón y ciclo de menús los fines de semana y días festivos

Producto 1: seguimiento realizado.

Las visitas de acompañamiento tuvieron como propósito principal realizar seguimiento y fortalecer los conocimientos adquiridos por los gestores y/o manipuladores de alimentos, contribuyendo a la optimización del servicio alimentario. Con ello, se busca promover una alimentación equilibrada que garantice la cantidad y calidad de nutrientes, así como también la energía requerida por los beneficiarios. Asimismo, se pretende asegurar el cumplimiento de los gramajes y medidas estipuladas para la preparación y el servido de los menús, en especial aquellos diseñados para fines de semana y días festivos.

Metodología de las visitas

Para el desarrollo de esta actividad, los profesionales del componente Alimentario y Nutricional de la UT-CAVJP realizaron doce (12) visitas presenciales a Tecno centro durante el mes de mayo de 2026, distribuidas de la siguiente manera:

- Primera visita: 01 de mayo de 2026 (1)
- Segunda visita: 02 de mayo de 2026 (2)
- Tercera visita: 03 de mayo de 2026 (3)
- Cuarta visita: 09 de mayo de 2026 (4)
- Quinta visita: 10 de mayo de 2026 (5)

- Sexta visita: 16 de mayo de 2026 (6)
- Séptima visita: 17 de mayo de 2026 (7)
- Octava visita: 18 de mayo de 2026 (8)
- Novena visita: 23 de mayo de 2026 (9)
- Decima visita: 24 de mayo de 2026 (10)
- Onceaba visita: 30 de mayo de 2026 (11)
- Doceava visita: 31 de mayo de 2026 (12)

Durante estas jornadas se utilizó el formato de seguimiento a la minuta patrón, con el fin de evaluar y registrar aspectos generales como el cumplimiento del ciclo de menús, el pre-alistamiento de alimentos, la preparación diaria, los procesos de servido, la limpieza y desinfección de verduras y hortalizas, y la descongelación de productos cárnicos.

Asimismo, se hizo especial énfasis en la socialización de la minuta patrón y del ciclo de menús, prestando atención a los gramajes establecidos (peso bruto, peso neto y peso servido).

Detalles de las visitas

Durante cada una de las jornadas realizadas en Tecno centro, el equipo del componente Alimentario y Nutricional de la UT-CAVJP observó las preparaciones del ciclo de menús correspondiente a cada día, verificando las cantidades utilizadas, los procesos de preparación y el cumplimiento de los requerimientos establecidos, con el fin de evidenciar el nivel de cumplimiento técnico y operativo.

Presentación inicial

En todas las jornadas el equipo del componente alimentario y nutricional se presentó ante los funcionarios de Tecno centro para exponer la aplicación del formato de seguimiento a la minuta patrón, detallando los puntos clave a observar durante las visitas. Posteriormente, los profesionales de la UT-CAVJP hicieron uso de la indumentaria requerida para centros de producción de alimentos y procedieron a la toma de evidencias fotográficas de cada componente del menú preparado en la fecha correspondiente.

A continuación, se presenta el ciclo de menús utilizado en Tecno centro para los días sábado, domingo y lunes festivos:

Tabla 2

Planeación ciclo de menús del convenio presente.

Ración para preparar en el sitio – almuerzo			
Departamento:	Valle del Cauca	**Municipio:**	Santiago de Cali
Proyecto:	Comedores comunitarios 2026		
Componentes	**Menú 1. (sábado)**	**Menú 2. (domingo)**	**Menú 3. (lunes)**
Principio o sopa	N/A	Lentejas guisadas	N/A
Proteína	Carne de cerdo en bistec	Filete de pechuga	Filete de pechuga en bistec
Cereal (arroz)	Arroz blanco con cabello de ángel	Arroz con verduras (zanahoria y habichuela)	Arroz con verduras (zanahoria y habichuela)
Tubérculos y plátanos	Maduro cocido	Maduro cocido	Papa cocida guisada
Hortalizas y verduras	Verduras salteadas: repollo, tomate y zanahoria	Verduras salteadas: tomate, zanahoria y repollo	* incluidas en el componente de proteína y cereal
Fruta entera o en jugo	Agua panela con limón y naranja	Jugo de fruta de cosecha (guayaba)	Agua panela con limón y naranja

Fuente: elaboración propia.

Resultados del seguimiento

Durante las doce (12) visitas de seguimiento realizadas a Tecno centro, se evaluó la preparación diaria de los alimentos conforme a lo establecido en la minuta patrón y el ciclo de menús, evidenciando un comportamiento general satisfactorio en la ejecución del servicio, pero con algunas oportunidades de mejora por realizar.

Durante la visita y acompañamiento del fin de semana (01,02,03 de mayo del 2026), se evidencia en la primera, segunda y tercera visita un cumplimiento en sobresaliente para los 3 días, se presentaron algunas novedades en los ítems evaluados, en la descongelación de las proteínas se observó que realizaron descongelación en agua desde el día anterior a temperatura ambiente, las gestoras refieren que la proteína no se alcanza a descongelar por completo en la forma gradual,(pasando del congelador a la nevera) ya que es muy corto el tiempo de recepción de los insumos y la preparación del menú, No obstante, en la primera visita se evidenció un intercambio en el componente de la proteína, reemplazando la carne de cerdo en bistec por pollo en bistec, esto debido a que el pollo se encontraba más descongelado que la carne de cerdo y esto permitía una

preparación más fácil y rápida, debido a esto para la segunda visita también se evidencia un intercambio en la proteína se usó la carne de cerdo en bistec ya que el pollo se preparó el día anterior en la primera visita, Estos cambios no afectaron el aporte nutricional del menú ni el cumplimiento general de la minuta patrón. Se Garantizó la adecuada preparación de los alimentos, el cumplimiento de los gramajes y la correspondencia entre lo programado y lo ejecutado.

Por su parte, en la cuarta y quinta visita (09 y 10 de mayo del 2026), se obtuvo una calificación de sobresaliente ambos días, pero el sábado 9 de mayo se evidencio incumplimiento en el proceso de descongelación de productos cárnicos, el cual no se realizó de manera gradual conforme a los lineamientos establecidos, afectando este ítem. Se explica el proceso correcto para la descongelación, aunque las gestoras refieren que este proceso es difícil de llevar a cabo debido al poco tiempo de recepción de alimentos y la preparación de estos, para el sábado.

En las visitas sexta, séptima y octava (16, 17, 18 de mayo del 2026) se registró igualmente una calificación de sobresaliente para los tres días, presentándose una sugerencia de las gestoras en la preparación de la ensalada salteada, el día 16 de mayo, manifiestan que esta preparación requiere más tiempo durante el servido ya que se debe servir caliente y esto hace que ellas se retrasen en el pre-alistamiento de los otros alimentos. por otro lado, en el día 17 se detectó durante la visita un olor fuerte que venía de la ensalada, por parte del tomate que se encontraba muy maduro, se optó por quitar esta verdura para evitar descomposición en este componente, En los otros ítems evaluados se presenta cumplimiento completo.

Para las visitas novena y décima (23 y 24 de mayo del 2026) se evidencia de nuevo incumpliendo en la descongelación gradual de las proteínas ya que se observa que dejan el cerdo desde el día anterior en una olla con agua tapada, las gestoras refieren que realizan esta práctica por el poco tiempo de recepción del mercado el viernes y si no es de este modo no se alcanza a descongelar por completo.

Para el día 24 de mayo, finalizando entrega de raciones, se evidencio que 90 cajas de almuerzos no alcanzaron el componente del tubérculo (plátano), las gestoras refieren que muchos plátanos llegaron en mal estado y les toco botarlos, ellas informaron la situación a la persona encargada (Alexander tobar), también se evidencia al finalizar la jornada un sobrante de 2 canastillas de limón, el encargado (Alexander tobar) manifiesta que esta fruta rinde mucho y por eso la razón del sobrante, también se observa un tercio de canastilla de guayaba la cual se encontraba muy verde para la preparación de ese día las gestoras usaron las guayabas más maduras y por esta razón sobraron algunas guayabas con poca madurez (muy verdes).

De igual forma los demás ítems se encontraban en cumplimiento óptimo y dando un resultado de sobresaliente para ambas visitas.

Finalmente, en la once y doce, (30 y 31 de mayo del 2026) visita se obtuvo una calificación de sobresaliente, identificándose incumplimiento en el proceso de descongelación de productos cárnicos en ambos días, se reitera sobre la importancia de hacer la descongelación gradual, pero también se entiende que es un tiempo muy corto para que se descongele la totalidad de los cárnicos. El día 31 de mayo se identificó un intercambio en la bebida se cambia jugo de guayaba por tomate de árbol, las gestoras indican que el proveedor envió esta fruta por temas de cosecha.

En general, aunque se evidencian niveles de cumplimiento optimo en la mayoría de las jornadas evaluadas, las desviaciones identificadas se concentran principalmente en el proceso de descongelación de productos cárnicos y en situaciones puntuales asociadas a la disponibilidad y condiciones de los insumos, lo que resalta la importancia de fortalecer los procesos de planificación, control y verificación previa a la preparación de los alimentos.

Adicionalmente cabe resaltar que durante las visitas en las que se ejecutaron los menús 1 y 2 correspondiente a verduras salteadas, se evidenció de manera reiterada que este componente no está siendo preparados conforme a lo establecido en la minuta patrón, realizándose en su lugar ensalada cruda. Esta práctica representa una desviación frente al método de preparación definido, ya que las verduras salteadas requieren un proceso térmico que garantice condiciones adecuadas para su conservación y consumo. Es importante enfatizar que estos alimentos son preparados para ser transportados y distribuidos en caliente mediante una ruta, por lo que la preparación en crudo ha generado afectaciones en la calidad del producto, evidenciándose casos de acidificación (“avinagramiento”) durante su distribución. En este sentido, se hace necesario reforzar el cumplimiento del método de preparación establecido, con el fin de asegurar la inocuidad, la calidad organoléptica y la adecuada aceptación del alimento por parte de los beneficiarios.

Proceso de estandarización del plato servido

Durante todas las visitas de verificación realizadas en Tecno centro, se llevó a cabo el proceso de estandarización del plato servido**,** evidenciando que los gramajes de los componentes alimentarios se ajustaron a las porciones establecidas en la minuta patrón, cumpliendo con los rangos definidos para cada componente nutricional, las variaciones encontradas son mínimas por lo tanto no representan incumplimientos. En términos generales, se observa cumplimiento satisfactorio de las actividades evaluadas**,** con adecuada uniformidad en el servido y correspondencia entre lo programado y lo ejecutado en el servicio, solo hubo diferencia en un solo día del mes 24 de mayo del 2026, que 90 cajas no obtuvieron el tubérculo (plátano), por temas de daño en este alimento, lo cual fue reportado al líder de tecno centro.

Condiciones higiénico-sanitarias – Tecno centro, mayo de 2026

Durante las visitas realizadas en el mes de mayo, se observó un cumplimiento general de las buenas prácticas de manufactura, garantizando la prestación del servicio en condiciones óptimas. El personal manipulador de alimentos realiza el lavado y desinfección de verduras, frutas, equipos y utensilios conforme al plan de saneamiento; almacena adecuadamente la materia prima y el producto terminado; no es posible cumplir al 100% con la descongelación gradual de los productos cárnicos 24 horas antes de la preparación ya que los equipos no son suficientes para esta tarea, se dispone de áreas específicas para cada actividad dentro de la cadena de abastecimiento, así como contenedores apropiados para la disposición de residuos.

Se resalta además el uso adecuado de su indumentaria personal gorro, tapaboca, bata y calzado cerrado por parte del personal en las áreas de preparación, almacenamiento, envasado y distribución del producto terminado.

Como soporte de esta actividad, se cuenta con el registro fotográfico[18], el acta de seguimiento a la minuta patrón y estandarización.[19] Todo ello evidencia un buen manejo técnico y la apropiación de conocimientos por parte de las y los gestores/as responsables de las preparaciones en Tecnocentro.

Conclusiones

Durante el periodo evaluado, en Tecno centro evidenció un desempeño general satisfactorio en la ejecución del servicio alimentario, con altos niveles de cumplimiento en las jornadas evaluadas. En todas las visitas realizadas se alcanzó un cumplimiento sobresaliente, reflejando una adecuada correspondencia entre la planeación del ciclo de menús y su ejecución en la preparación diaria.

No obstante, se identificaron oportunidades de mejora puntuales, principalmente en el proceso de descongelación de productos cárnicos, el cual presentó incumplimientos recurrentes en varias visitas. Esta situación, asociada a limitaciones en la capacidad de los equipos de refrigeración y a la planificación del pre-alistamiento, representa un riesgo operativo y sanitario que requiere intervención.

Asimismo, se evidenciaron desviaciones en la preparación de algunos componentes del menú, especialmente en la décima visita, donde no se cumplió con la cantidad total requerida en el componente del tubérculo (plátano), debido tanto a fallas en la ejecución como a condiciones inadecuadas de la materia prima.

[18] Anexo 2.3.1. Evidencia fotográfica de seguimiento a la minuta patrón en Tecnocentro.
[19] Anexo 2.3.2. Actas de seguimiento a la minuta patrón en Tecnocentro.

Esto refleja la necesidad de fortalecer los controles previos a la preparación y la verificación de insumos.

De igual forma, se identificó de manera reiterada el incumplimiento en el método de preparación de las verduras salteadas, las cuales fueron elaboradas como ensalada cruda. Esta práctica ha generado afectaciones en la calidad del alimento durante su distribución en caliente, evidenciándose procesos de acidificación "avinagramiento" que comprometen las características del producto.

En relación con los intercambios de alimentos, estos se realizaron de manera puntual y en términos generales bajo criterios adecuados, sin afectar significativamente el aporte nutricional del menú.

Por otra parte, se resalta como fortaleza el adecuado proceso de estandarización del plato servido, el cumplimiento de los gramajes establecidos y la apropiación de las buenas prácticas de manufactura por parte del personal manipulador, evidenciando compromiso y dominio técnico en la operación del servicio.

En conjunto, el comedor comunitario (tecno centro) presenta un funcionamiento estable y alineado con los lineamientos del programa; sin embargo, las desviaciones identificadas requieren fortalecimiento para garantizar el cumplimiento integral de la minuta patrón, la inocuidad y la calidad del servicio alimentario.

Recomendaciones:

Fortalecer el proceso de descongelación de productos cárnicos, garantizando que este se realice de manera gradual en refrigeración, conforme a los lineamientos establecidos, mediante una mejor planificación del pre-alistamiento y, de ser necesario, la optimización del uso de los equipos disponibles.

Implementar un pre-alistamiento riguroso los días previos (viernes), que incluya la verificación de cantidades, estado de maduración y condiciones de la materia prima, con el fin de evitar afectaciones en la preparación y cumplimiento de los componentes del menú.

Asegurar el cumplimiento del método de preparación definido en la minuta patrón, especialmente en el componente de verduras salteadas, garantizando la aplicación de tratamiento térmico, considerando que los alimentos son transportados y distribuidos en caliente.

Fortalecer los controles en la preparación de cantidades según el cupo asignado, evitando omisiones en componentes del menú y garantizando la cobertura total de raciones programadas.

Verificar oportunamente la disponibilidad y calidad de los insumos, especialmente frutas, para prevenir pérdidas por maduración inadecuada y evitar modificaciones no planificadas en el menú.

Mantener y reforzar las buenas prácticas de manufactura, así como los procesos de estandarización del servido, con el fin de conservar los niveles de cumplimiento evidenciados en la mayoría de las jornadas.

Continuar con los procesos de capacitación y acompañamiento técnico, enfocados en los puntos críticos identificados, con el propósito de consolidar la mejora continua del servicio.

Elaboró: Daniel Mauricio Rosero Grijalba.
Revisó: Luisa Fernanda Córdoba.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

3. Adquirir alimentos de la canasta básica familiar para la preparación de raciones en situaciones de emergencia o contingencia

Producto 1: insumos alimentarios

En el marco del programa de seguridad alimentaria, se dispuso la entrega de insumos alimentarios destinados a la preparación de raciones en situaciones de emergencia o contingencia. Esta acción busca garantizar la atención oportuna de la población afectada por eventos imprevistos, asegurando la continuidad en el acceso a una alimentación adecuada aun en condiciones adversas.

Entregas actual periodo

Durante el actual periodo se entregaron insumos para la preparación de 970[20] raciones destinadas a contingencias de la siguiente manera:

[20] Anexo 3.1. Soportes de solicitudes, remisiones de entrega de raciones alimentarias.

Cuadro 10
Raciones de contingencia entregadas durante el periodo de mayo

Ítem	Fecha	Comunidad beneficiara	Raciones
1	8/05/2026	Olla Comunitaria Cabildo Indígena Yanacona	440
2	15/05/2026	Olla Comunitaria CABILDO WOUNNAN CHAR	250
3	22/05/2026	Jornada de embellecimiento de huerta comunitaria – Estrategia ECO-sistema de prevención	70
4	29/05/2026	Olla Comunitaria CABILDO WOUNNAN CHAR	250
Total			**970**

Fuente: elaboración propia.

El cuadro anterior muestra la fecha de entrega de las raciones de contingencia solicitadas por las comunidades beneficiarias y la cantidad de raciones distribuidas.

Información consolidada de raciones de contingencia entregadas durante el convenio

Cuadro 11
Raciones entregadas durante la ejecución del convenio

Ítem	Periodo	Raciones entregadas
1	Marzo – Abril	1.550
2	Mayo	970
Total, raciones consumidas durante el convenio		**2.520**
Total, raciones presupuestadas		**6.000**
Total, raciones de alimentos pendientes por ejecutar		**3.480**
Porcentaje de ejecución total		**42,00%**

Fuente: elaboración propia.

El seguimiento realizado evidencia un nivel de ejecución del **42,00%** frente a las raciones presupuestadas en el marco del convenio. Este resultado refleja avances en la atención de contingencias, mediante la entrega de **2.520** raciones, garantizando la continuidad del servicio alimentario ante las situaciones presentadas durante el periodo evaluado.

No obstante, se registra un saldo de **3.480** raciones no ejecutadas durante el período reportado. En consecuencia, el nivel de ejecución alcanzado se considera acorde con la demanda presentada en los comedores comunitarios, reflejando el comportamiento real de la asistencia de los beneficiarios.

Finalmente, se evidencia que las situaciones de emergencia no contempladas que surgieron durante la ejecución del convenio fueron atendidas de manera oportuna y satisfactoria.

Elaboró: Jimmy Gustavo Díaz Lema.
Revisó: Jesús María Gómez Jiménez.
Aprobó: Óscar Julián Sánchez Zambrano y Johan Andrés Parra Erazo.

4. Suministrar raciones de CuidArte

Producto 1: suministrar raciones de alimentación en los ecosistemas de cuidado cuidarte

Durante el presente periodo se suministraron 920 de raciones de alimentación en los ecosistemas de cuidado (CuidArte), cuyo valor incluye el suministro de las raciones de alimentación en caliente, el apoyo logístico, los servicios de aseo, el transporte de entrega de insumos alimentarios y las raciones en caliente al punto del encuentro y el suministro de empaques para la entrega de raciones[21].

Producto 2: suministrar apoyo logístico

Durante el presente periodo se suministraron 920 de raciones de alimentación en los ecosistemas de cuidado (CuidArte), cuyo valor incluye el suministro de las raciones de alimentación en caliente, el apoyo logístico, los servicios de aseo, el transporte de entrega de insumos alimentarios y las raciones en caliente al punto del encuentro y el suministro de empaques para la entrega de raciones[22].

Producto 3: suministrar programación para labores de aseo

Durante el presente periodo se suministraron 920 de raciones de alimentación en los ecosistemas de cuidado (CuidArte), cuyo valor incluye el suministro de las raciones de alimentación en caliente, el apoyo logístico, los servicios de aseo, el transporte de entrega de insumos alimentarios y las raciones en caliente al punto del encuentro y el suministro de empaques para la entrega de raciones[23].

Producto 4: suministrar transporte para la entrega de insumos alimentarios

Durante el presente periodo se suministraron 920 de raciones de alimentación en los ecosistemas de cuidado (CuidArte), cuyo valor incluye el suministro de las raciones de alimentación en caliente, el apoyo logístico, los servicios de aseo, el

[21] Anexo 4.1. Acta de entrega de insumos alimentarios.
[22] Anexo 4.1. Acta de entrega de insumos alimentarios.
[23] Anexo 4.1. Acta de entrega de insumos alimentarios.

transporte de entrega de insumos alimentarios y las raciones en caliente al punto del encuentro y el suministro de empaques para la entrega de raciones[24].

Producto 5: suministrar transporte para la entrega de raciones en caliente

Durante el presente periodo se suministraron 920 de raciones de alimentación en los ecosistemas de cuidado (CuidArte), cuyo valor incluye el suministro de las raciones de alimentación en caliente, el apoyo logístico, los servicios de aseo, el transporte de entrega de insumos alimentarios y las raciones en caliente al punto del encuentro y el suministro de empaques para la entrega de raciones[25].

Producto 6: suministrar empaques para la entrega de raciones

Durante el presente periodo se suministraron 920 de raciones de alimentación en los ecosistemas de cuidado (CuidArte), cuyo valor incluye el suministro de las raciones de alimentación en caliente, el apoyo logístico, los servicios de aseo, el transporte de entrega de insumos alimentarios y las raciones en caliente al punto del encuentro y el suministro de empaques para la entrega de raciones[26].

Elaboró: Jesús María Gómez Jiménez.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano y Johan Andrés Parra Erazo.
Aprobó: Óscar Julián Sánchez Zambrano y Johan Andrés Parra Erazo.

5. Apoyar la preparación y la logística de entrega de raciones alimentarias los fines de semana y días festivos

Producto 1: servicios prestados.

Para la ejecución de la actividad se requiere la gestión del personal encargado de la preparación y entrega de raciones de alimentos en caliente a los comedores comunitarios beneficiarios, los sábados, domingos y festivos.

En la gestión del personal se cuenta con gestoras/es que hacen parte de comedores comunitarios, ubicados en la comuna y que son respaldados por la respectiva póliza adquirida para ellos, en el desarrollo del proyecto, se cuenta catorce (14) manipuladores[27] (as) de alimentos, quienes son responsables de la preparación, empaque y distribución de las raciones, así como de mantener el área de trabajo en condiciones higiénico sanitarias optimas, garantizando el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes.
A continuación, se presenta un cuadro explicativo.

[24] Anexo 4.1. Acta de entrega de insumos alimentarios.
[25] Anexo 4.1. Acta de entrega de insumos alimentarios.
[26] Anexo 4.1. Acta de entrega de insumos alimentarios.
[27] Anexo 5.1. Listado de asistencia de manipuladores Tecnocentro finde semana y festivos.

Cuadro 12
Días atendidos y servicios de manipulación de alimentos utilizados.

Tarea	Número de servicios
Servicios utilizados x día	14
Días de atención durante el periodo de ejecución (1 de mayo al 31 de mayo de 2026)	12
Total, servicios utilizados	**168**

Fuente: elaboración propia.

Como se evidencia en el cuadro anterior, para los días de fines de semana de periodo en mención, se contó con 168 servicios en total para la realización y/o ejecución de las actividades programadas.

Figura 2
Personal de manipulación de alimentos



Fuente: Foto tomada por el responsable del proceso.

Para consultar anexos y/o soportes sobre la actividad desarrollada, remitirse al informe financiero

Elaboró: Laura Vanessa Aristizábal Amórtegui.
Revisó: Margareth Salgado Cortés.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

6. Realizar labores de aseo los fines de semana y días festivos

Producto 1: servicios prestados

La presente actividad corresponde al servicio de aseo prestado en el Centro Cultural Somos Pacífico (Tecnocentro), donde se llevó a cabo la preparación de alimentos en caliente los días fines de semana y festivos del periodo de ejecución comprendido entre el 1 mayo al 31 de mayo 2026, esta acción se realiza antes, durante y después de la preparación de las raciones en caliente, con el objetivo de mantener un espacio óptimo y limpio para la ejecución de dichas tareas; para garantizar la limpieza y el mantenimiento adecuado de las áreas de preparación y distribución de alimentos durante quince días, asegurando las condiciones adecuadas para el desarrollo del proceso.

Para el cumplimiento de este numeral, fue necesario contar con la mano de obra de dos (2) personas por día. A continuación, se anexa tabla explicativa, donde se detalla información sobre esta actividad, veamos:

Cuadro 13
Días atendidos y servicios de aseo utilizados

Detalle	Cantidad
Servicio utilizado x día	2
Días de atención durante el periodo	12
Total, servicios utilizados	**24**

Fuente: elaboración propia.

De acuerdo con lo anterior, se evidencia el uso de veinticuatro (24)[28] servicios para la ejecución de las labores de aseo en el Centro Cultural Somos Pacífico (Tecnocentro).

Para consultar información sobre anexos y soportes, remitirse a informe financiero.

Elaboró: Laura Vanessa Aristizábal Amórtegui.
Revisó: Margareth Salgado Cortés.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

[28] Ver Anexo 5.1 Listado de asistencia de manipuladores Tecnocentro finde semana y festivos.

7. Realizar el mantenimiento de los equipos

Producto 1: inventario de los equipos entregados a los comedores (congeladores y estufas)

Para la realización de esta actividad, la cual se viene desarrollando en articulación con el área administrativa, se presenta el siguiente avance por parte del área de Gestión Humana.

Inicialmente, se llevó a cabo un comité operativo entre las diferentes áreas con el propósito de definir las actividades y criterios que permitirían la selección de los comedores que serían beneficiados con los mantenimientos aprobados por el presupuesto del convenio.

En dicho comité[29], el área de Gestión Humana propuso como criterios principales que los comedores seleccionados no hayan sido beneficiados con la entrega de bienes durante el año 2024 y que tampoco hayan recibido mantenimientos en la misma vigencia. Adicionalmente, se propuso un listado de 8 criterios más a tener en cuenta para la realización de la selección. A continuación, se presenta el listado de los criterios.

Criterios de selección para mantenimientos

Para la selección de los doscientos cuarenta y un (241) comedores que recibirían los mantenimientos, se tuvo en cuenta:

- Cumplimiento de los lineamientos establecidos en los protocolos del proyecto de comedores comunitarios.
- Comedores inscritos en la base de datos actualizada de comedores comunitarios.
- Comedores que cuenten con estufas y congeladores en buen estado, aptos para recibir mantenimiento.
- Comedores cuyos bienes hagan parte de los inventarios entregados por la Comisión Arquidiocesana Vida, Justicia y Paz.
- Comedores que presenten un buen funcionamiento, evidenciado en las visitas de seguimiento y acompañamiento.
- Que los comedores que no hayan recibido bienes como estufas y congeladores durante el año 2024, así como a aquellos que no se hayan beneficiado de mantenimientos preventivos en ese mismo año.

[29] Anexo 7.1.1 acta de comité operativo para la selección de comedores que serán beneficiados con los mantenimientos.

- Información obtenida a través de las visitas de seguimiento realizadas por los líderes de nodo, quienes identificaron los comedores que solicitaron mantenimiento.
- Solicitudes previas realizadas por los comedores solicitando dicho mantenimiento.
- Que los comedores comunitarios no presenten procesos de planes de mejora en su funcionamiento.

Para la recolección de la información, en articulación entre el área de Gestión Humana y el área de Planeación, y en concordancia con los criterios previamente establecidos, se diseñó un instrumento que facilita la recopilación de datos. Este instrumento está siendo aplicado a quinientos noventa y cuatro (594) comedores comunitarios, excluyendo aquellos que ya cumplen con los criterios principales definidos.

A la fecha, se ha realizado un avance correspondiente a trecientos treinta y cuatro (334) comedores a los cuales se les ha aplicado el instrumento de verificación, identificando un total de ciento cincuenta y tres (153) comedores aptos para la realización de actividades de mantenimiento. Cabe aclarar que en algunos de estos comedores, se identificó la necesidad de realizar mantenimiento tanto al congelador como a la estufa.

Se anexa base de datos que contiene la información de los comedores a los cuales se les ha aplicado el instrumento[30], así como aquellos que fueron seleccionados para la ejecución de las actividades de mantenimiento[31].

De acuerdo con la información recolectada por el área de Gestión Humana, el área Administrativa ha iniciado el proceso correspondiente para la selección y contratación del personal encargado de realizar los mantenimientos en los comedores seleccionados.

Elaboró: José Rafael Aguado Angulo
Revisó: Darío Alberto Castrillón Toro.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

Producto 2: informe de avance

La organización tiene vinculados 761 comedores comunitarios, los cuales en su mayoría cuenta con equipos de estufas (industriales y congeladores) entregados por el programa, para este convenio se ha definido efectuar 241 mantenimientos a equipos de congeladores y estufas industriales.

[30] Anexo 7.1.2 base de datos aplicación de instrumento 334 comedores
[31] Anexo 7.1.3 base de datos comedores seleccionados para mantenimientos

Para la realización de los mantenimientos se definieron los siguientes criterios[32] de selección de equipos de estufas y congeladores.

- Comedores inscritos y activos en la base de datos actualizada del proyecto.
- Comedores que cuenten con estufas y congeladores en condiciones aptas para recibir mantenimiento preventivo o correctivo.
- Comedores cuyos bienes hagan parte de los inventarios entregados por la Comisión Arquidiocesana Vida, Justicia y Paz.
- Comedores que evidencien un adecuado funcionamiento operativo, identificado a través de las visitas de seguimiento y acompañamiento realizadas por el equipo técnico.
- Comedores que no hayan recibido dotación de bienes como estufas y congeladores durante los años 2024 y 2025, así como aquellos que no hayan sido beneficiados con mantenimientos preventivos en ese mismo periodo.
- Información recopilada durante las visitas de seguimiento realizadas por los líderes de nodo, mediante las cuales se identificaron necesidades de mantenimiento en los equipos y espacios de los comedores.
- Solicitudes previas realizadas por las gestoras y gestores relacionadas con el mantenimiento de equipos del comedor, tales como estufas y congeladores.
- Comedores comunitarios que no presenten procesos activos de planes de mejora asociados a deficiencias en su funcionamiento o manejo de los bienes entregados.
- Priorización de comedores con mayores necesidades de intervención, de acuerdo con el estado identificado de los equipos y las condiciones de operación observadas durante el seguimiento.

Con base en estos criterios, se están realizando las visitas para definir la lista final de comedores beneficiarios, buscando garantizar una asignación objetiva, equitativa y pertinente de los mantenimientos, conforme a las necesidades identificadas en cada comedor comunitario.

De igual manera el área Administrativa y financiera está realizando la elección de los proveedores que realizarán dichos mantenimientos.

Para la selección del proveedor se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

Cumplimiento normativo:

- Copia del Rut actualizado.
- Certificación de existencia y representación legal (si aplica).

[32] Anexo 7. 1 Acta No.2 Definición de criterios

- Certificación bancaria.
- Planilla de aportes a la seguridad social vigente, (aplica para persona jurídica y para persona natural, tipo independiente).

Capacidad técnica:

- Experiencia en mantenimiento de estufas industriales y congeladores horizontales.
- Realizar el servicio en el sitio dispuesto por el cliente, debe incluir transporte.
- Disponibilidad de tiempo para la ejecución del servicio.
- Garantía del servicio prestado.
- Menor tiempo de respuesta ante una urgencia.

Capacidad financiera:

- Ofertas que cumplan con los precios de mercado y con el rubro destinado para la actividad.
- Formas de pago ofertadas por el contratista.

Matriz de análisis de proveedores:

Se presentó la matriz de análisis[33] de los posibles proveedores con las cotizaciones realizadas, por la cantidad de equipos a realizar mantenimiento se sugiere que sean 2 proveedores por equipo que efectúen los mantenimientos, así mismo también, la líder financiera sugiere que realizar el proceso de contratación a través de la modalidad de Contrato de prestación de servicios, donde se describa de manera precisa las condiciones del servicio a prestar.

Selección del proveedor:

Una vez se seleccione los proveedores, se procederá con en la elaboración de contratos de prestación de servicios con el área jurídica.

Producto 3: servicios de mantenimiento realizados

Esta actividad a la fecha no ha empezado su desarrollo y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Elaboró: Yuri Caicedo.
Revisó: Jesús María Gómez Jiménez.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

[33] Anexo 7.2 Matriz de análisis de proveedores.

8. Realizar capacitación y seguimiento a la implementación de la minuta patrón, ciclo de menús, BPM y PSBA al interior del proyecto

8.1. Revisar y/o ajustar el análisis nutricional, minuta patrón y ciclos de menús

Producto 1: informe de análisis y verificación de la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional

Cabe mencionar que los productos relacionados con la minuta patrón, el análisis nutricional, el ciclo de menús, las fichas técnicas de insumos alimentarios y la matriz consolidada fueron presentados, revisados y validados en informes técnicos anteriores. En dichos reportes se desarrolló el análisis detallado de cada producto, verificando su cumplimiento con los lineamientos establecidos por el convenio y realizando las observaciones pertinentes. En consecuencia, y dado que durante el presente periodo no se generaron modificaciones o actualizaciones sobre estos documentos, no se reproducen nuevamente este apartado.

Producto 2: análisis nutricional.

El análisis nutricional fue presentado y validado en reportes técnicos anteriores, donde se consolidaron los resultados de la evaluación nutricional de la minuta patrón y del ciclo de menús. Considerando que no se realizaron ajustes durante el periodo reportado, este producto mantiene su vigencia y no se presenta nuevamente en el presente documento.

Producto 3: minuta patrón

La minuta patrón fue presentada y aprobada en informes anteriores, verificándose su estructura, composición y pertinencia nutricional conforme a los requerimientos contractuales. Al no registrarse modificaciones durante el periodo de reporte, se mantiene la versión previamente validada.

Producto 4: ciclo de menús

El ciclo de menús fue entregado y revisado en reportes técnicos anteriores, donde se verificó su cumplimiento y aplicación para la atención de la población beneficiaria durante fines de semana y días festivos. Dado que no se efectuaron cambios en su programación, este producto conserva la versión previamente aprobada.

Producto 5: fichas técnicas de insumos alimentarios

Las fichas técnicas de los insumos alimentarios que conforman el ciclo de menús fueron elaboradas, presentadas y validadas en informes anteriores. Estos

documentos contienen las especificaciones técnicas, nutricionales, de almacenamiento y manipulación requeridas para garantizar la calidad y estandarización de los insumos. En razón a que no se generaron actualizaciones durante el periodo reportado, se mantienen las versiones previamente aprobadas.

Producto 6: matriz consolidada

La matriz consolidada de fichas técnicas, suministrada por la supervisión del convenio, fue diligenciada y entregada en reportes técnicos anteriores. Este instrumento permitió consolidar y sistematizar la información técnica de los insumos alimentarios que integran el ciclo de menús. Teniendo en cuenta que no se realizaron modificaciones durante el periodo objeto de informe, se conserva la versión previamente presentada y validada.

Elaboró: Daniel Mauricio Rosero Grijalba.
Revisó: Luisa Fernanda Córdoba.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

8.2. Realizar seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias de las bodegas del proveedor y de la calidad e inocuidad de los insumos alimentarios suministrados a los comedores comunitarios

Producto 1: seguimiento realizado.

Se informa que en el periodo actual se realizaron dos visitas de verificación de condiciones higiénico-sanitarias a la bodega de la Corporación Hacia un Valle Solidario, el 14 y 25 de mayo de 2026.

Producto 2: informe de seguimiento.

La visita de supervisión realizada por el equipo alimentario y nutricional tuvo como objetivo principal verificar las instalaciones, las prácticas de higiene, la manipulación, el almacenamiento, la distribución y el transporte de los insumos alimentarios y materias primas, así como el plan de saneamiento básico y los procesos de metrología.

Esta evaluación resulta fundamental para garantizar que los productos sean aptos para el consumo humano y cumplan con la normativa sanitaria vigente.

Para el desarrollo de la actividad se utilizó el formato “Control de calidad e inocuidad de insumos alimentarios y condiciones de almacenamiento, distribución y transporte suministrados por los proveedores”, instrumento validado en convenios anteriores, cuyo propósito es asegurar que los productos inspeccionados cumplan con la normatividad establecida, en concordancia con las siguientes disposiciones:

- **Resolución 5109 de 2005:** Regula el control de productos alimenticios.
- **Decreto 1500 de 2007:** Establece el sistema de inspección, vigilancia y control de la cadena cárnica.
- **Resolución 2674 de 2013:** Define los requisitos sanitarios y de inocuidad alimentaria.
- **Normas Técnicas Colombianas (NTC):** Aplicables a frutas, verduras, plátanos, tubérculos y raíces.

La supervisión es esencial para asegurar que todos los procesos relacionados con la manipulación y distribución de los alimentos se realicen conforme a las regulaciones vigentes, garantizando así la protección de la salud pública.

El formato fue estructurado para evaluar los siguientes aspectos clave:

- Instalaciones físicas.
- Personal manipulador y prácticas higiénicas.
- Plan de saneamiento (programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y abastecimiento de agua potable).
- Control al proveedor: inspección, materias primas y envases.
- Metrología.
- Evaluación de los alimentos.
- Condiciones de los vehículos de transporte.

En el marco del presente informe, se realizaron dos (2) visitas de inspección al proveedor.[34] El 14 y 25 de mayo de 2026.[35] Las cuales tuvieron como propósito verificar el cumplimiento de los estándares de calidad establecidos para la entrega de productos perecederos, así como evaluar las condiciones de almacenamiento, presentación y estado de los alimentos suministrados a los comedores comunitarios.

A continuación, se presenta la tabla resumen:

Tabla 3
Visita de supervisión a la calidad e inocuidad de los insumos alimentarios.

Nombre corporación	Fecha	Porcentaje cumplimiento criterios (%)	Escala calificación
Hacia Un Valle Solidario	14.05.2026	97.3	Excelente
	25.05.2026	100	Excelente

Fuente: elaboración propia.

[34] Anexo 8.2.1. Actas de visita a Corporación.
[35] Anexo 8.2.2. Registro fotográfico visita a corporación.

Como resultado de la aplicación del formato de evaluación en la visita, se obtuvo los siguientes hallazgos:

Infraestructura y saneamiento:

Se verificó el cumplimiento de los lineamientos aplicables para la infraestructura. Durante las visitas se observó una adecuada separación de áreas, así como condiciones óptimas de ventilación e iluminación. Así mismo, se evaluaron las unidades sanitarias y las condiciones de almacenamiento, confirmando que cumplían con los requisitos técnicos necesarios para garantizar un entorno apropiado para la conservación de los insumos alimentarios.

Manipulación de alimentos:

El personal contaba con indumentaria adecuada (gorro, tapabocas, calzado cerrado, ropa clara). Se verificó higiene de manos, ausencia de joyas y cumplimiento de BPM. Además, se evidenció capacitación continua y exámenes médicos actualizados.

Plan de saneamiento:

- Limpieza y desinfección: Se observó limpieza adecuada en la bodega, estanterías e instalaciones sanitarias.
- Control de plagas: No se evidenció presencia de plagas. La bodega cuenta con programa estructurado, barrido de puertas, mallas protectoras y sifones adecuados.
- Manejo de residuos sólidos: Disposición adecuada en recipientes y recolección frecuente por proveedor externo.
- Abastecimiento de agua potable: Inspección periódica, sin turbidez ni partículas. El tanque de reserva se encontraba limpio y funcional.

Finalmente, se verificó que todos los manipuladores contarán con exámenes médicos actualizados y se encontrarán en buenas condiciones de salud, aspecto fundamental para la prestación de un servicio seguro y confiable.

Control al proveedor:

Las materias primas suministradas por los proveedores cumplen con las condiciones sanitarias y su vida útil es acorde con las especificaciones de calidad de la Corporación Hacia un Valle Solidario. Se evidenció una novedad la cual pertenece a los alimentos perecederos. Se detalla más adelante en el ítem de evaluación de los alimentos.

Los insumos son almacenados en áreas independientes, debidamente rotuladas, bajo condiciones requeridas (temperatura, humedad) y alejadas del suelo sobre estibas para evitar contaminación.

Los alimentos pasan por un control de calidad en el cual cumplen con las especificaciones técnicas, llevando registros sobre conservación y productos no conformes, con fichas técnicas actualizadas.

Los envases utilizados por los proveedores cuentan con todas las garantías higiénicas, se almacenan en condiciones adecuadas de sanidad y se mantienen alejados de posibles focos de contaminación.

Metrología:

Se evidencia la existencia de un cronograma de calibración y mantenimiento que cumple con la normatividad reglamentaria vigente.

En los diferentes equipos, como básculas y termómetros, se observan etiquetas adheridas que indican la fecha de la última calibración, así como la desviación estándar correspondiente.

Evaluación de los alimentos

Semi-perecederos empacados (abarrotes):

Productos terminados (abarrotes): En las visitas citadas en la Tabla 3 se evaluaron los productos, arroz, panela, lentejas, blanquillos, frijoles, arvejas, aceite, sal y azúcar, entre otros, para verificar el etiquetado, rotulado, empaque y otros aspectos normativos. Se evidencia que los productos semi-perecederos empacados cuentan con su fecha vigente, producto de acuerdo con la ficha técnica, registro sanitario al día, así como éstos cuentan con su información de trazabilidad (lote, fabricante, entre otros) y toda la información de etiquetado correspondiente.

También se observa que los empaques se encuentran en buenas condiciones, sellados, sin perforaciones guardando la integridad de los alimentos y sin aparente contaminación. Por último, sus condiciones de almacenamiento e integridad en los empaques sin observaciones garantizan la calidad e inocuidad del contenido.

Alimentos perecederos (frutas y verduras):

Durante la visita de inspección efectuada, se realizó un análisis sensorial de productos, evaluando las características organolépticas de varios perecederos, tales como: piña, guayaba, papa, entre otros; para verificar sus condiciones de calidad e inocuidad, condiciones de almacenamiento, distribución y transporte.

Buscando que los productos entregados en los comedores comunitarios cumplan con estándares de calidad, disminuyendo pérdidas y fortaleciendo los procesos internos de control. Adicional permite la identificación temprana de desviaciones que puedan comprometer la calidad final, la reducción de mermas por deterioro y aumentar el aprovechamiento en los comedores comunitarios.

En la inspección de la visita del 14 de mayo del 2026 se identificaron tres productos no conformes, situación que fue por el personal de la UT-CAVJP con el objetivo de asegurar que los productos entregados cumplieran con los estándares requeridos, así como también se realizaron recomendaciones que buscan prevenir este tipo de situaciones.

Las novedades especificas en esta verificación, se detallan a continuación, aunque es importante destacar que no en todos los casos, se presentan novedades.

Visita 14 de mayo 2026:

Cebolla cabezona y cebolla larga

En esta visita se evidencia que en algunos comedores la cebolla cabezona y cebolla larga tienen humedad alta, lo que podría acelerar su deterioro, por lo que se sugiere revisión en rutas.

Naranja

En algunos comedores se observan algunas naranjas verdes y teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento de los comedores son variables, la cual incide directamente sobre esta variable, se recomienda enviar con grado 2 maduración este insumo.

Productos cárnicos:

Durante las visitas se inspeccionaron las condiciones de almacenamiento de distintos productos cárnicos, como carne de cerdo, pechuga de pollo y contramuslos o muslos de pollo y croqueta de tilapia. Se evidenció que estos alimentos se mantienen en temperaturas de congelación adecuadas, cumplen con los requisitos de empaque y rotulado, y que los cuartos fríos operan dentro de los rangos establecidos. Asimismo, los productos presentan características organolépticas aceptables.

A continuación, se especifica la información de las muestras, detallando el número de lote inspeccionado y la fecha de vencimiento de cada uno de los insumos en las visitas realizadas.

Visita 14 de mayo 2026:

Tabla 4

Inspección diferentes productos cárnicos, revisando presentación, lote y fecha de vencimiento

Producto	Marca	Presentación	Lote	Fecha de vencimiento
Carne de cerdo empacada al vacío (corte pernil de cerdo)	Nutrialimentos Cárnicos SAS	1000 g	290426001P	21/03/2027
Pechuga de pollo con piel y hueso sin marinar	No registra	Peso variable	050526002ª	05/09/2026
Pechuga sin piel y hueso sin marinar	Nutrialimentos Cárnicos SAS	1 kg	240426003ª	19/10/2026
Muslos de pollo sin marinar	Nutrialimentos	10 unidades de peso variable	1090526002ª	03/11/2026
Croqueta de tilapia apanada	El Dorado	6 unidades x empaque	195	13/04/2027

Fuente: elaboración propia.

Visita 25 de mayo de 2026:

Tabla 5

Inspección diferentes productos cárnicos, revisando presentación, lote y fecha de vencimiento

Producto	Marca	Presentación	Lote	Fecha de vencimiento
Carne de cerdo empacada al vacío (corte pernil de cerdo)	Nutrialimentos Cárnicos SAS	1000 g	290426001P	21/03/2027
Pechuga de pollo con piel y hueso sin marinar	Nutrialimentos Cárnicos SAS	Peso variable	090052600A	03/11/2026
Pechuga sin piel y hueso sin marinar	Nutrialimentos Cárnicos SAS	1 kg	080526002A	02/11/2026

Muslos de pollo sin marinar	Nutrialimentos	10 unidades de peso variable	190526001A	10/11/2026
Croqueta de tilapia apanada	El Dorado	6 unidades x empaque	198	05/05/2027

Fuente: elaboración propia.

Los productos anteriormente descritos, se consideran de alto riesgo en salud pública, evidenciándose la correcta manipulación; la fecha de vencimiento es adecuada para su distribución y el almacenamiento cuenta con las condiciones de temperatura ideal para garantizar su vida útil. Ratificando el cumplimiento de los requisitos de rotulado y etiquetado vigente, considerando las características ideales esperadas.

Huevos:

La evaluación de huevo tipo A que entrega la corporación se realizó de acuerdo con los criterios establecidos en la norma técnica NTC 1240, mediante la toma de tres unidades de huevo.

Los resultados obtenidos fueron los siguientes:

- Visita (14 de mayo de 2026): peso promedio de 56.7 g.
- Visita (25 de mayo de 2026): peso promedio de 55.7 g.

Los pesos registrados evidencian una consistencia en el cumplimiento del rango permitido, garantizando la calidad del insumo conforme a los requisitos normativos y técnicos establecidos. El análisis de peso permitió determinar que las muestras se encuentran dentro del rango establecido en la minuta patrón, lo que indica conformidad con los parámetros definidos para este producto.

Lo anterior confirma que estos valores obtenidos, cumplen con los requisitos de peso, textura, olor y color aceptado por minuta patrón. También es importante mencionar que la corporación utiliza bandejas de cartón que protegen los huevos porque ayuda a absorber la humedad; así mismo, son almacenados en un ambiente fresco, seco y alejados de focos de contaminación.

Transporte

En las visitas de verificación los vehículos tienen información básica del vehículo, condiciones de diseño sanitarias (interior fabricado con materiales apropiados que sean fácil de limpiar, superficies lisas para evitar la contaminación y mantener las condiciones de conservación), control de temperatura y conservación por lo que se

disponen de neveras isotérmicas para mantener la temperatura de productos cárnicos (neveras igloo) y condiciones sanitarias apropiadas, es decir, carro en su interior limpio sin residuos de suciedad acumulada, sin presencia de plagas o de cualquier animal, ni excrementos, ausencia de malos olores, uso de estibas en su interior y limpias.

El manejo de los alimentos no está en contacto con el piso del vehículo, los productos están apropiadamente separados y protegidos, los alimentos como fruver en canastillas aparte de los cárnicos empacados al vacío y en su debido empaque almacenados en las neveras hasta su entrega en cada comedor y por último estos vehículos no transportan productos que puedan contaminar los alimentos (sustancias químicas).

El vehículo también tiene señalización y documentación, tales como leyenda de transporte de alimentos, documentos del transporte completos (permisos sanitarios, guía de remisión), registro actualizado de limpieza y mantenimiento y el personal transportador hace uso de los elementos de protección personal adecuados y el personal está capacitado e idóneo para el cargo.

Resultados de las visitas:

Durante el periodo del mes de mayo de 2026, se llevaron a cabo dos (2) visitas técnicas a la Corporación Hacia un Valle Solidario, conforme a lo presentado en la Tabla 7, con el propósito de verificar las condiciones higiénico-sanitarias, de inocuidad, almacenamiento, distribución y transporte de los insumos alimentarios destinados a los comedores comunitarios.

Como resultado de las evaluaciones realizadas, se evidenció un cumplimiento general de los estándares de calidad e inocuidad establecidos en la normativa sanitaria vigente, así como de las especificaciones definidas en el marco del proyecto. En este sentido, las visitas No.1 y 2 obtuvieron una calificación de 97.3 % y 100 % respectivamente, correspondiente a un nivel de desempeño “Excelente”, lo cual refleja una adecuada gestión por parte de la UTCAVJP.

En relación con las condiciones locativas y operativas, se constató que la planta física cumple con los requisitos necesarios para el adecuado desarrollo de los procesos de recepción, almacenamiento y distribución de los insumos. El personal manipulador de alimentos cumple con los lineamientos establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y se evidenció la implementación y aplicación del Plan de Saneamiento Básico.

Asimismo, se verificó la disponibilidad de puntos ecológicos, estaciones para el lavado de manos, sistemas de control de roedores, luminarias para el control de insectos voladores y tanques de almacenamiento de agua. De igual manera, se

observó el cumplimiento de los controles a proveedores y de los requisitos de metrología aplicados a los equipos de medición.

En cuanto a la inspección de los insumos alimentarios, se evidenció que los productos semi-perecederos (abarrotes), verificados mediante muestreo aleatorio, cumplen con condiciones adecuadas de calidad, rotulado y empaque. Igualmente, se constató su almacenamiento en áreas ventiladas, sobre estibas y en condiciones que previenen su contaminación.

Respecto a los alimentos perecederos, específicamente frutas, verduras (hortalizas y vegetales), plátanos, tubérculos y raíces, durante la Visita No. 1 se reportaron novedades relacionadas con la cebolla larga, cebolla cabezona y naranja. En el caso de los dos primeros son particularmente susceptibles al deterioro debido a sus características fisiológicas y a su alto contenido de humedad, lo que los hace vulnerables a daños físicos, pérdida de calidad y desarrollo de microorganismos.

Frente la situación descrita, se recomienda incrementar la frecuencia de inspección cuando se evidencien condiciones de humedad elevada, realizando verificaciones diarias del estado del producto. Asimismo, es fundamental mejorar las condiciones de ventilación en el área de almacenamiento y priorizar su utilización, con el fin de minimizar pérdidas, prevenir el deterioro y reducir los riesgos de contaminación.

Por otro lado, la naranja es otro insumo que tuvo inconformidad asociado a su grado de maduración bajo, lo que incide directamente en su calidad, sabor, valor nutricional, aceptación por parte del consumidor y vida útil durante el almacenamiento. Las naranjas cosechadas antes de alcanzar su madurez óptima suelen presentar menor contenido de azúcares, mayor acidez y menor aceptación sensorial.

Para el proyecto se recomienda entregar estos alimentos con un grado de maduración 2, es decir, “Pintón/enverdecida”, esto permitirá mayor aceptación, en su manipulación priorizar el uso de aquellas que se encuentran en estados más avanzados de maduración para evitar desperdicio, además de garantizar que los beneficiarios reciban alimentos con características organolépticas y nutricionales adecuadas.

En la segunda visita de verificación (25.05.2026), no se reportaron novedades asociadas a la calidad e inocuidad de los insumos perecederos, debido a la gestión y procesos de aseguramiento de calidad aplicados por la UT CAVJP que garantizan el cumplimiento de los aspectos, requeridos para el proyecto de comedores comunitarios.

En atención a lo anterior, desde el componente técnico se recomendó mantener la revisión frecuente en las rutas de distribución, así como optimizar los procesos de

selección en la recepción de la materia prima. Considerando que el personal del área de calidad cuenta con la capacitación requerida y mantiene la disposición para realizar una adecuada selección de producto, garantizando la entrega de alimentos en condiciones óptimas.

En lo referente a los productos cárnicos, se constató que la carne de cerdo, la pechuga de pollo, los muslos de pollo y el producto preformado de pescado apanado se encuentran almacenados en condiciones que garantizan su inocuidad. De igual forma, el empaque, rotulado y control de temperatura cumplen con la normatividad vigente y con los criterios establecidos para su liberación.

Finalmente, en la inspección de los vehículos transportadores se evidenció el cumplimiento de las condiciones sanitarias requeridas, incluyendo la identificación como transporte de alimentos, el uso de estibas, la dotación adecuada del personal, el uso de elementos de protección personal, el control de temperatura y la utilización de neveras tipo igloo, garantizando el mantenimiento de la cadena de frío de los productos cárnicos hasta su entrega en cada comedor comunitario.

Recomendaciones

Continuar con las buenas prácticas de almacenamiento, colocando en superficies limpias, secas y elevadas del piso, evitando el contacto directo con el piso, paredes o fuentes de humedad.

Verificar condiciones adecuadas de transporte, los cuales deben contar con la ventilación adecuada y protección contra lluvia o fuentes externas de humedad durante las rutas.

Reforzar la capacitación del personal encargado de la recepción, enfocándola en la identificación temprana de signos de deterioro y la correcta manipulación de tubérculos, verduras y hortalizas.

Realizar seguimiento y registro de inspección periódica que permitan hacer seguimiento a las condiciones de almacenamiento y a la recurrencia de hallazgos, facilitando la toma de acciones correctivas oportunas.

Enviar naranja en estado 2 de maduración para garantizar las características organolépticas propias del producto y en el almacenamiento secar cualquier humedad superficial antes del almacenamiento y conservar en un área fresca, seca y ventilada; realizar seguimiento al proceso de maduración y retirar oportunamente los frutos con signos de deterioro.

Se recomienda incrementar la inspección de la cebolla cabezona y larga, rechazando la que presenta signos de deterioro, priorizar su almacenamiento en

espacios ventilados y rápida rotación. Adicional en la cebolla larga, priorizar su consumo debido a su alta perecibilidad y mantenerla en condiciones de buena ventilación, eliminando las unidades con hojas marchitas o signos de descomposición.

En la cebolla cabezona secar completamente la humedad superficial y almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado; inspeccionar periódicamente para detectar brotes, ablandamiento o pudrición y retirar las unidades afectadas.

Conservar las buenas prácticas evidenciadas en el almacenamiento, metrología y transporte de los alimentos, asegurando la correcta rotulación, trazabilidad y control de temperatura durante todas las etapas del proceso.

Conclusiones

La infraestructura física, el personal manipulador, el Plan de Saneamiento Básico, la metrología, el almacenamiento, la distribución y el transporte de los alimentos cumplen en general con los requisitos técnicos y sanitarios establecidos en la normativa.

Los alimentos semi-perecederos, productos cárnicos y huevos evaluados cumplieron con los criterios de calidad, etiquetado, rotulación, trazabilidad, condiciones de almacenamiento y transporte.

Los vehículos destinados al transporte de alimentos cumplen con las condiciones sanitarias exigidas, conservando la temperatura requerida y manteniendo prácticas adecuadas de higiene y protección.

Durante la visita de inspección (14.05.2026), donde se evidenció la novedad con la cebolla cabezona, cebolla larga y naranja, asociado a las circunstancias ya descritas, se realizaron las recomendaciones pertinentes al personal de calidad para aplicar procesos de mejora continua, evitando la aparición de novedades que afectan la calidad de los insumos e inconformidad por parte de los gestores comunitarios.

En la visita del (25.05.2026) no se presentaron situaciones que afectaran la calidad de los insumos, debido a los procesos de aseguramiento y gestión de calidad aplicados en la UT CAVJP.

Producto 3: evaluación de satisfacción y retroalimentación del proceso de entrega de insumos alimentarios.

Este producto está programado para entregarse en el último informe técnico del convenio y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Elaboró: Daniel Mauricio Rosero Grijalba.
Revisó: Luisa Fernanda Córdoba.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

8.3. Capacitar en estandarización de recetas (menús), minuta patrón a gestoras/es comunitarias/os y aceptación y rechazo de alimentos

Producto 1: plan de capacitación

La actividad 8.3, correspondiente a la capacitación en estandarización de recetas (menús), minuta patrón y aceptación y rechazo de alimentos dirigida a los/as gestores/as comunitarios/as, se encuentra integrada dentro de la actividad 1.2. Por lo anterior, no se repite su descripción en este apartado, dado que ambas actividades corresponden al mismo proceso formativo desarrollado.

Producto 2: Informe de ejecución

La actividad 8.3, correspondiente a la capacitación en estandarización de recetas (menús), minuta patrón y aceptación y rechazo de alimentos dirigida a los/as gestores/as comunitarios/as, se encuentra integrada dentro de la actividad 1.2. Por lo anterior, no se repite su descripción en este apartado, dado que ambas actividades corresponden al mismo proceso formativo desarrollado.

Producto 3: gestoras/es capacitadas/os

La actividad 8.3, correspondiente a la capacitación en estandarización de recetas (menús), minuta patrón y aceptación y rechazo de alimentos dirigida a los/as gestores/as comunitarios/as, se encuentra integrada dentro de la actividad 1.2. Por lo anterior, no se repite su descripción en este apartado, dado que ambas actividades corresponden al mismo proceso formativo desarrollado.

Producto 4: evaluación de apropiación de saberes de personas capacitadas

La actividad 8.3, correspondiente a la capacitación en estandarización de recetas (menús), minuta patrón y aceptación y rechazo de alimentos dirigida a los/as gestores/as comunitarios/as, se encuentra integrada dentro de la actividad 1.2. Por lo anterior, no se repite su descripción en este apartado, dado que ambas actividades corresponden al mismo proceso formativo desarrollado.

Elaboró: Daniel Mauricio Rosero Grijalba.
Revisó: Luisa Fernanda Córdoba.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

8.4. Capacitar en temas de sana alimentación y nutrición a gestoras/es

Producto 1: capacitaciones diseñadas

En el presente informe se adjuntan las fichas técnicas de los talleres **"**Promoviendo el Movimiento para la Salud", "Alimentación Afro en Comedores Comunitarios" y "Alimentación Indígena en Comedores Comunitarios: Construyendo Nuestras Tradiciones Alimentarias", diseñados con el propósito de fortalecer las competencias de los gestores/as comunitarios y ampliar los temas abordados en los procesos de educación alimentaria y nutricional desarrollados en los comedores comunitarios.

El taller **"Promoviendo el Movimiento para la Salud"**[36] fue diseñado para fortalecer los conocimientos relacionados con la actividad física, el ejercicio físico y el deporte, promoviendo la adopción de estilos de vida activos que contribuyan al bienestar físico, mental y social de los gestores/as comunitarios. Asimismo, busca sensibilizar sobre la importancia del movimiento como estrategia para la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles y la mejora de la calidad de vida.

Por su parte, el taller **"Alimentación Afro en Comedores Comunitarios"**[37] tiene como finalidad reconocer y valorar los alimentos, preparaciones y tradiciones culinarias propias de la cultura afrocolombiana, promoviendo la preservación de los saberes ancestrales y el fortalecimiento de la identidad cultural. A través de actividades participativas, se fomenta el respeto por la diversidad étnica y la adopción de prácticas de alimentación saludable basadas en alimentos tradicionales y propios del territorio.

De igual manera, el taller **"Alimentación Indígena en Comedores Comunitarios: Construyendo Nuestras Tradiciones Alimentarias"**[38] busca promover el reconocimiento y la valoración de las memorias alimentarias y los conocimientos ancestrales de los pueblos indígenas y demás grupos étnicos, fortaleciendo la conservación de las tradiciones alimentarias y el consumo de alimentos autóctonos. Esta estrategia educativa contribuye al fortalecimiento de la identidad cultural y a la promoción de una alimentación saludable desde un enfoque diferencial e intercultural.

La inclusión de estas tres fichas técnicas permitió ampliar la oferta de herramientas pedagógicas dirigidas a los gestores/as comunitarios, abordando temáticas relacionadas con los estilos de vida saludables, la actividad física, la diversidad

[36] Anexo 8.4.1. Ficha técnica del taller Promoviendo el Movimiento para la Salud
[37] Anexo 8.4.2. Ficha técnica del taller Alimentación Afro en Comedores Comunitarios
[38] Anexo 8.4.3. Ficha técnica del taller Alimentación Indígena en Comedores Comunitarios: Construyendo Nuestras Tradiciones Alimentarias

cultural y el reconocimiento de las tradiciones alimentarias, contribuyendo así al fortalecimiento integral de los procesos educativos desarrollados en los comedores comunitarios.

Producto 2: informe de ejecución

En el marco del componente alimentario y nutricional, se desarrollaron 9 espacios formativos dirigidos a los/las gestores/as de los comedores comunitarios, con el propósito de fortalecer sus conocimientos en prácticas de alimentación saludable, técnicas culinarias seguras y estrategias pedagógicas orientadas a la promoción de hábitos alimentarios adecuados en la población beneficiaria. Estas capacitaciones contribuyen directamente al mejoramiento de la calidad del servicio alimentario, la aplicación de buenas prácticas de manipulación y la implementación coherente de los lineamientos técnicos establecidos por el programa, además del fortalecimiento comunitario en relación con la alimentación saludable y balanceada.

Taller 1. Métodos de cocción y alimentación especial con patologías

El taller de métodos de cocción se enfocó en promover la comprensión de los diferentes métodos de cocción y su impacto en la conservación de los nutrientes, además de brindar herramientas prácticas para la preparación de alimentos dirigidos a personas con patologías frecuentes entre la población atendida, tales como hipertensión, diabetes, hiperlipidemias, cáncer y enfermedades gastrointestinales.

Durante la sesión, se abordaron contenidos teóricos y prácticos que permitieron identificar los métodos y/o técnicas de cocciones más adecuadas según el tipo de alimento y las necesidades nutricionales específicas. Se destacó la importancia de evitar el uso excesivo de grasa, sal y condimentos artificiales, reforzando el principio de que una alimentación saludable puede ser a la vez nutritiva, económica y culturalmente pertinente, de igual forma se expuso el papel clave que tiene la hidratación, actividad física y el ejercicio para permanecer con un estilo de vida saludable y adecuado.

Como parte de este proceso, se capacitaron 23 gestores/as[39] sociales de 16 comedores comunitarios, a través de 1 jornada de capacitación realizada en el comedor comunitario Peniel en donde, cada una de ellas se realizó en sitio[40], dichas jornadas contaron con formación orientada a fortalecer las competencias en la preparación de alimentos saludables y adaptados a diferentes condiciones de salud.

[39] Anexo 8.4.4 Listado de asistencia taller de métodos de cocción y alimentación especial, con patologías específicas.
[40] Anexo 8.4.5. Registro fotográfico taller de métodos de cocción y alimentación especial, con patologías específicas.

Teniendo lo anteriormente mencionado claro, se pudo observar gracias a la aprobación de saberes, que el 100%, lo que quiere decir 23 gestores/as lograron pasar la prueba sin inconveniente, dichos resultados muestran una aceptación y entendimiento por parte de la población objetivo como se tenía previsto.

Cuadro 14

Taller "Métodos de cocción y alimentación especial, con patologías específicas (Hiperlipidemia, diabetes, cáncer, hipertensión)"

Fecha	Nodo	Lugar de capacitación	No. Comedores	No. Gestoras/es
21.05.2026	15	Unidos por gualanday	1	1
	15	Funmia	1	3
	15	Nutrilonchera 1	1	1
	15	Decepaz vive más	1	1
	15	Milagro de Dios	1	1
	15	Familia unida	1	2
	15	Mujeres unidas	1	2
	15	Pan nuestro de cada día	1	1
	15	Talanga 1	1	1
	15	Cocina Nila	1	2
	15	Bendiciendo corazones	1	2
	15	Comida con amor	1	1
	15	Creí	1	1
	15	Nuevos sabios del mañana	1	2
	15	Acciones y bendiciones	1	1
	15	Nueva vida	1	1
Total			**16**	**23**

Fuente: elaboración propia.

La metodología empleada fue participativa y vivencial, fomentando el intercambio de saberes entre los gestores/as mediante temas culinarios, ejercicios prácticos y discusiones grupales. Este espacio permitió fortalecer las competencias en la preparación de menús comunitarios más saludables y adaptados a las características nutricionales de los beneficiarios.

El taller tuvo una duración aproximada de una hora por jornada y permitió que los participantes adquirieran conocimientos sobre técnicas de cocción saludables, manejo dietético de patologías comunes y aplicación práctica en la elaboración de los menús del programa.

Taller 2: Microamigos

El segundo taller, denominado **"Microamigos"**, tuvo como finalidad fortalecer el conocimiento de las gestoras y los gestores frente a los micronutrientes presentes en los alimentos, promoviendo la comprensión de su papel en la preparación de los mismos y aprovechamiento en el consumo humano. Asimismo, el taller buscó evaluar y reforzar la apropiación de los conceptos clave abordados, a través de preguntas orientadas a identificar el nivel de comprensión sobre los temas tratados y su correcta aplicación en el contexto de los comedores comunitarios.

Como parte de este proceso, se capacitaron a 21 gestores/as[41] pertenecientes a 8 comedores[42] comunitarios, se realizaron 8 jornadas de capacitación[4] en sitio, durante las sesiones se abordaron contenidos relacionados con las funciones que cumplen las vitaminas y minerales en el organismo, así como destacar los beneficios de una alimentación variada, colorida y equilibrada para la salud integral. A lo largo del taller se enfatizó la relación entre el color de los alimentos y sus propiedades nutricionales, subrayando la importancia de incorporar ensaladas y frutas en la dieta diaria de las personas beneficiarias del programa.

Cuadro 15
Taller Microamigos

Fecha	Nodo	Lugar de capacitación	No. Comedores	No. Gestoras/es
29.05.2026	8	Nuestra huella colombia	1	2
	8	Ong el buen samaritano	1	2
	8	Alimentos con amor	1	2
	8	Menta y sabor	1	2
	8	La sazón de yola	1	2
	8	Paz y amor	1	3
	8	La esperanza de un pueblo	1	5
	8	Transformando futuro	1	3
Total			**8**	**21**

Fuente: elaboración propia.

A través de una metodología lúdico-pedagógica, se desarrollaron actividades que permitieron identificar los micronutrientes presentes en el entorno alimentario; el taller tuvo una duración aproximada de una hora por jornada y promovió la adecuada comprensión de los conceptos relacionados con micronutrientes, vitaminas, su clasificación y los hábitos saludables, lo que indica la efectividad de la estrategia pedagógica implementada.

[41] Anexo 8.4.6. Listado de asistencia taller microamigos.
[42] Anexo 8.4.7. Registro fotográfico taller microamigos.

Los talleres llevados a cabo contaron con participación de los gestores/as, quienes demostraron interés, compromiso y apertura para compartir sus experiencias en los entornos sociales donde ejercen su labor voluntaria. El proceso formativo evidencia el compromiso institucional con la promoción de la educación alimentaria y nutricional, fortaleciendo el rol de los gestores/as como agentes comunitarios que contribuyen a la mejora de la salud y el bienestar de las personas beneficiarias de los comedores comunitarios.

Producto 3: jornadas de capacitación

En el marco del componente alimentario y nutricional, se desarrollaron 24 jornadas formativas dirigidos a los/las gestores/as de los comedores comunitarios, con el propósito de fortalecer sus conocimientos en prácticas de alimentación saludable, técnicas culinarias seguras y estrategias pedagógicas orientadas a la promoción de hábitos alimentarios adecuados en la población beneficiaria. Estas capacitaciones contribuyen directamente al mejoramiento de la calidad del servicio alimentario, la aplicación de buenas prácticas de manipulación y la implementación coherente de los lineamientos técnicos establecidos por el programa, además del fortalecimiento comunitario en relación con la alimentación saludable y balanceada.

Producto 4: gestores/as capacitados/as

Durante el periodo reportado, se llevó a cabo el proceso de capacitación en temas de sana alimentación y nutrición, logrando la participación de un total de 44 gestores/as sociales pertenecientes a 24 comedores comunitarios.

Estas acciones fortalecen las capacidades de las gestoras y gestores comunitarios para replicar los conocimientos adquiridos en sus entornos sociales, promoviendo prácticas alimentarias seguras, equilibradas y culturalmente adecuadas en beneficio de la población atendida en los comedores comunitarios.

Producto 5: evaluación de satisfacción y apropiación de saberes de personas capacitadas

Con el propósito de valorar el nivel de comprensión, apropiación y aplicación de los conocimientos adquiridos por los gestores/s comunitarios durante los espacios de formación, se desarrolló la evaluación de saberes correspondiente a los talleres “Métodos de cocción y alimentación especial en patologías específicas”[43] y “Los Microamigos”[44], ejecutados en el mes de mayo de 2026.

[43] Anexo 8.4.8. Evaluación de apropiación de saberes taller métodos de cocción.
[44] Anexo 8.4.9. Evaluación de apropiación de saberes taller microamigos.

Esta evaluación se aplicó inmediatamente posterior a cada jornada de capacitación, permitiendo identificar el grado de aprendizaje sobre los temas abordados y el impacto pedagógico de las estrategias implementadas. El instrumento constó de preguntas cerradas (tipo opción múltiple) relacionadas con los contenidos tratados en cada sesión, como técnicas de cocción saludable, prevención de enfermedades crónicas no transmisibles y consumo adecuado de micronutrientes.

Para el presente periodo, se realizaron ajustes al instrumento de evaluación, modificando la redacción de algunos enunciados y opciones de respuesta. Estas mejoras tuvieron como finalidad facilitar la comprensión de las preguntas por parte de los participantes, lograr una mayor correspondencia entre los contenidos impartidos y los aspectos evaluados, y permitir una valoración más precisa de los conocimientos adquiridos mediante una escala de calificación de 1 a 5.

En los dos talleres realizados durante el mes de mayo, los resultados se obtuvieron a partir de esta escala de valoración, en la cual 1 corresponde al nivel más bajo y 5 al más alto, considerándose aprobada la evaluación con una calificación igual o superior a 3. Con base en este criterio, se evidenció que el 100 % de las gestoras y los gestores obtuvo una calificación aprobatoria. Los resultados alcanzados reflejan una adecuada apropiación de los contenidos abordados y sugieren que los ajustes realizados al instrumento contribuyeron a que la evaluación reflejara de manera más precisa los conocimientos adquiridos durante las jornadas de capacitación.

En conclusión, los talleres demostraron ser efectivos en el fortalecimiento de los conocimientos propuestos en cada uno de ellos. Asimismo, la actualización del instrumento de evaluación permitió contar con una herramienta más clara y ajustada a las características de la población participante, favoreciendo una valoración más objetiva del proceso de aprendizaje. Para más información y detalle de los resultados desagregados por taller, fecha y pregunta evaluada, se anexa el documento “Informe de apropiación de saberes de los talleres del mes de mayo de 2026”[45].

Elaboró: Daniel Mauricio Rosero Grijalba.
Revisó: Luisa Fernanda Córdoba.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

[45] Anexo 8.4.10. Informe de apropiación de saberes de los talleres.

8.5. Sensibilizar en buenos hábitos alimenticios a las/os beneficiarias/os de los comedores comunitarios

Producto 1: diseño de las jornadas de sensibilización

Cabe resaltar que la ficha técnica de la sensibilización “Plato Saludable” ya fue entregada en informes anteriores, por lo que en el presente documento no se incluye nuevamente, manteniéndose como evidencia registrada dentro del componente alimentario y nutricional.

Producto 2: jornadas de sensibilización

En el marco del área alimentaria y nutricional, se desarrollaron 2 jornadas de sensibilización dirigidas a 42 beneficiarios/as de los comedores comunitarios, con el propósito de promover buenos hábitos alimenticios mediante el taller “Plato Saludable”. Estos espacios estuvieron orientados a fortalecer conocimientos sobre alimentación equilibrada, el consumo adecuado de los diferentes grupos de alimentos y la importancia de una adecuada hidratación, tomando como referencia el Plato Saludable de la Familia Colombiana.

Estas jornadas contribuyen al fortalecimiento de prácticas alimentarias saludables, promoviendo la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) y fomentando la adopción de hábitos que favorezcan el bienestar y la calidad de vida de la población beneficiaria.

Producto 3: personas sensibilizadas

En el marco de las jornadas de sensibilización desarrolladas por el área alimentaria y nutricional, se logró la participación de 42 beneficiarios/as de los comedores comunitarios, quienes fueron capacitados/as en temas relacionados con buenos hábitos alimenticios, alimentación equilibrada y la importancia del consumo adecuado de los diferentes grupos de alimentos, mediante la estrategia pedagógica del “Plato Saludable”. Estas acciones permitieron fortalecer conocimientos orientados a la adopción de prácticas alimentarias saludables y al mejoramiento del bienestar integral de la población atendida.

Producto 4: informe de ejecución

Para comprender y aplicar hábitos de alimentación saludable, es esencial definir conceptos fundamentales. Una alimentación saludable contribuye a mantener un óptimo estado de salud y permite realizar las actividades diarias con energía. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), una dieta equilibrada promueve un peso adecuado, previene enfermedades crónicas no transmisibles en adelante

ECNT como la diabetes, las cardiopatías, los accidentes cerebrovasculares, el cáncer y favorece el equilibrio energético.

Un hábito es un comportamiento que se repite de manera constante hasta volverse automático. En este sentido, un hábito de alimentación saludable implica elegir conscientemente alimentos y cantidades adecuadas de forma cotidiana. Además de ayudar a mantener un peso saludable, una dieta equilibrada reduce el riesgo de desarrollar ECNT, ya que proporciona los nutrientes esenciales y permite controlar el consumo de calorías.

Además de sus beneficios físicos, una alimentación equilibrada tiene un impacto positivo en la salud mental. Estudios epidemiológicos han identificado la relación entre los patrones dietéticos y el estado mental, destacando la influencia de factores nutricionales en el desarrollo neuronal. Vitaminas y minerales como la vitamina D, el complejo B, los ácidos grasos omega 3, el hierro y los prebióticos juegan un papel clave en el bienestar cerebral.

Con el fin de promover estos principios, el Área Alimentaria y Nutricional implementará la sensibilización sobre el "Plato Saludable". Esta herramienta práctica guiará a los/as beneficiarios/as en la adopción de patrones alimenticios equilibrados. Su diseño se basa en los grupos alimenticios definidos en documentos como "Mi plato, un arcoíris divertido de sabores" de la FAO y "Plato Saludable de la Familia Colombiana" del ICBF.

El modelo del "Plato Saludable" no solo satisface las necesidades nutricionales, sino que también fomenta el bienestar general. Contribuye al crecimiento y desarrollo adecuado, previene la desnutrición y el consumo excesivo de alimentos, y reduce deficiencias de vitaminas y minerales. Además, promueve estilos de vida saludables, beneficiando a los usuarios de los comedores comunitarios.

Finalmente, esta sensibilización busca crear conciencia entre los/as beneficiarios/as sobre la importancia de una alimentación balanceada y sus beneficios para la salud. Se espera fomentar cambios sostenibles en los hábitos alimenticios y mejorar la calidad de vida de la población atendida.

Además, se presenta un apartado con los resultados de un comedor[46] y 30 beneficiarios/as intervenidos/as,[47] en el contexto actual de ejecución del programa.

[46] Anexo 8.5.1. Listado de asistencia de sensibilización en buenos hábitos alimenticios a los beneficiarios y/o gestores/as de los comedores comunitarios.
[47] Anexo 8.5.2. Registro fotográfico de sensibilización en buenos hábitos alimenticios a los beneficiarios y/o gestores/as de los comedores comunitarios.

Cuadro 16
Resultados de sensibilización del plato saludable

Fecha	Nodo	No. Comedores	Beneficiarios
08.05.2026	3	2	21
22.05.2026	4	1	21
Total beneficiarios intervenidos		**3**	**42**

Fuente: elaboración propia.

Producto 5: evaluación de satisfacción y apropiación de saberes de personas capacitadas

Este producto está programado para entregarse en el último informe técnico del convenio y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Elaboró: Daniel Mauricio Rosero Grijalba.
Revisó: Luisa Fernanda Córdoba.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

8.6. Realizar visitas de formación y acompañamiento a la implementación de la minuta patrón y ciclo de menús en los comedores comunitarios

Producto 1: seguimiento realizado

La actividad 8.6, correspondiente a las visitas de formación y acompañamiento a la implementación de la minuta patrón y ciclo de menús en los comedores comunitarios, se encuentra integrada dentro de la actividad 1.3. Por lo anterior, no se repite su descripción en este apartado, dado que ambas actividades corresponden al mismo proceso formativo desarrollado.

Producto 2: informe de seguimiento

La actividad 8.6, correspondiente a las visitas de formación y acompañamiento a la implementación de la minuta patrón y ciclo de menús en los comedores comunitarios, se encuentra integrada dentro de la actividad 1.3. Por lo anterior, no se repite su descripción en este apartado, dado que ambas actividades corresponden al mismo proceso formativo desarrollado.

Producto 3: matriz de seguimiento

La actividad 8.6, correspondiente a las visitas de formación y acompañamiento a la implementación de la minuta patrón y ciclo de menús en los comedores comunitarios, se encuentra integrada dentro de la actividad 1.3. Por lo anterior, no

se repite su descripción en este apartado, dado que ambas actividades corresponden al mismo proceso formativo desarrollado.

Elaboró: Daniel Mauricio Rosero Grijalba.
Revisó: Luisa Fernanda Córdoba.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

8.7. Diseñar y capacitar en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Plan de Saneamiento Básico y Ambiental (PSBA) dirigido a gestoras/es de comedores

Producto 1: plan de capacitación en BPM y PSBA

Este producto ya fue ejecutado y entregado en el informe técnico del periodo del 19 de marzo al 30 de abril del presente año correspondiente a la cuota 1 y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Producto 2: plan de saneamiento básico y ambiental

Este producto ya fue ejecutado y entregado en el informe técnico del periodo del 19 de marzo al 30 de abril del presente año correspondiente a la cuota 1 y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Producto 3: informe de ejecución

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se elaboran en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. El manipulador de alimentos es la persona responsable directa de las características de calidad e inocuidad alimentaria durante el manejo de las materias primas, por lo que su formación es vital y le brinda la capacidad de adoptar las precauciones y las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o el deterioro de los alimentos.

Objetivos

Objetivo General

Formar personal vinculado al programa de comedores comunitarios en manipulación de alimentos para que implementen las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, y promover la obtención de alimentos seguros e inocuos.

Objetivos Específicos

- Capacitar a todas las gestoras/es en Buenas Prácticas de Manufactura y en los programas prerrequisitos del Plan de Saneamiento Básico y Ambiental.

- Garantizar la preparación de alimentos seguros e inocuos para el consumo humano, mediante el cumplimiento de normas higiénico-sanitarias y buenas prácticas de manipulación.

Desarrollo de la actividad:

Para dar cumplimiento al propósito del programa de capacitaciones formando a las/os gestoras/es sociales de los comedores comunitarios, en temas de manipulación de alimentos y en aras de dar cumplimiento a la matriz de planificación, se estableció un cronograma[48] diario con división semanal con días hábiles de lunes a viernes en el cual se planificó las actividades realizadas por el área de Saneamiento Básico y Ambiental en este periodo de ejecución. Entre ellas la capacitación en BPM y Plan de Saneamiento Básico y Ambiental (PSBA), con el fin de brindar las herramientas y orientar a los comedores comunitarios para adoptar y adaptar condiciones higiénico sanitarias adecuadas para un buen desarrollo de las actividades relacionadas con la preparación de los alimentos que se brindan en los comedores.

Los resultados de esta actividad se detallan en el informe de consolidado[49].

Cuadro 17
Número de gestoras/es capacitados en Buenas Prácticas de Manufactura

Fecha	Nodo	Modalidad	# de gestoras/es	# de comedores
5.5.2026	7,15	Presencial	7	2
6.5.2026	2,6,9,13	Presencial	8	2
7.5.2026	7,12	Presencial	3	1
8.5.2026	1,11	Presencial	10	1
11.5.2026	3,10,11	Presencial	10	2
12.5.2026	2,3,11,12,14,15	Presencial	16	3
13.5.2026	1,12,13	Presencial	15	2
14.5.2026	3,4,5	Presencial	16	3
15.5.2026	9	Presencial	8	2

[48] Anexo 8.7.1. Cronograma de Actividades de Saneamiento Básico y Ambiental.
[49] Anexo 8.7.2. Informe de ejecución.

19.5.2026	3,15	Presencial	23	4
20.5.2026	4,7	Presencial	5	3
21.5.2026	8,9	Presencial	4	0
22.5.2026	12,14	Presencial	8	1
25.5.2026	3,11	Presencial	11	2
26.5.2026	3,5,13,14	Presencial	29	4
27.5.2026	2,14,15	Presencial	8	2
28.5.2026	5	Presencial	5	0
29.5.2026	9	Presencial	2	0
Total			**188**	**34**

Fuente: elaboración propia.

Y como soporte de esta, se anexan; registro fotográfico[50], registro de asistencia,[51] base de datos[52] de gestoras capacitadas, evaluaciones[53] de capacitación y certificados[54] de BPM.

Se continuarán realizando estas jornadas de capacitación en BPM-PSBA a las/os gestoras/es que faltan por capacitar de los comedores capacitados, con el fin de tener actualizado este requerimiento para el personal involucrado en el proyecto.

Producto 4: gestoras capacitadas

Durante el periodo de ejecución, se desarrollaron 22 jornadas de capacitaciones en BPM y PSBA de manera presencial con la estrategia nodos y nichos, de tal forma que se pudiera abarcar todas las gestoras/es de los comedores comunitarios y dar cumplimiento a la matriz de planificación.

Las jornadas realizadas a corte de ejecución arrojaron un total de 188 gestoras/es capacitados, y 34 comedores comunitarios evaluados y certificados.

Producto 5: evaluación de apropiación de saberes de personas capacitadas

En el marco de las capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Plan de Saneamiento Básico y Ambiental (PSBA), se aplicaron evaluaciones de apropiación de saberes a las 188 gestoras/es participantes, con el propósito de valorar el nivel de comprensión y apropiación de los contenidos abordados,

[50] Anexo 8.7.3. Registro fotográfico de capacitación en BPM, PSBA.
[51] Anexo 8.7.4. Registro de asistencia a jornadas de capacitación en BPM, PSBA.
[52] Anexo 8.7.5. Base de datos de gestoras/es capacitados en BPM y PSBA
[53] Anexo 8.7.6. Evaluaciones de capacitación en BPM y PSBA
[54] Anexo 8.7.7. Certificados de BPM.

relacionados con la inocuidad alimentaria, las prácticas higiénicas y las condiciones sanitarias. Esta actividad se desarrolló en los 34 comedores comunitarios intervenidos durante el periodo de ejecución.

Elaboró: Jhonnatan Aguirre Argoti.
Revisó: Luisa Fernanda Córdoba Sandoval.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

8.8. Realizar visitas de formación, verificación y acompañamiento a la implementación de las BPM y del PSBA

Producto 1: formación, verificación y acompañamiento realizado

Las visitas de verificación de las condiciones higiénicas de los comedores comunitarios se realizaron de acuerdo con lo establecido en la matriz de planificación, para un total de 294 visitas[55] de seguimiento[56]realizadas a 294 comedores en este periodo.

Cuadro 18
Cantidad de comedores visitados por nodos

Ítem	Nodo	# de comedores visitados	# de visitas
1	1	18	18
2	2	16	16
3	3	15	16
4	4	15	15
5	5	21	21
6	6	15	15
7	7	26	26
8	8	21	21
9	9	21	22
10	10	20	20
11	11	24	25
12	12	19	20
13	13	14	14
14	14	23	23
15	15	22	22
Total		**290**	**294**

Fuente: elaboración propia.

[55] Anexo 8.8.1. Visitas de acompañamiento y verificación del cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico y Ambiental y las Buenas Prácticas de Manufactura y Bioseguridad.
[56] Anexo 8.8.2. Registro fotográfico de visitas de formación y acompañamiento a la implementación de las BPM y PSBA.

Producto 2: informes de ejecución

El acercamiento y contacto con los comedores y su personal, se realiza a través de visitas presenciales asignadas por nodos a cada uno de los miembros del equipo de Saneamiento Básico y Ambiental. En ellas se identifican aspectos relacionados con el almacenamiento, conservación, manipulación y preparación de alimentos, además del cumplimiento de prácticas higiénico sanitarias inherentes al manipulador de alimentos.

Como producto de esta actividad se obtuvo una serie de datos que permitieron caracterizar las condiciones en que se encuentran los comedores comunitarios. Para poder llevar a cabo dicho ejercicio de caracterización y poder identificar el cumplimiento de las condiciones de funcionamiento mínimo requerido, se definieron los siguientes criterios de evaluación:

Cuadro 19
Ponderación para visitas de seguimiento a comedores comunitarios

Componente	% ponderación	Subcomponente	% ponderación
Componente alimentario	35%	Instalaciones físicas	5%
		Área alimentaria	10%
		Personal manipulador de alimentos	20%
Componente de saneamiento básico ambiental	65%	Limpieza y desinfección	20%
		Control de plagas	20%
		Manejo de residuos sólidos y líquidos	10%
		Abastecimiento de agua potable	10%
		Formato PSBA	5%
Total	**100%**	**Total**	**100%**

Fuente: elaboración propia.

Teniendo en cuenta el resultado de las visitas de este periodo, se elaboraron 12 planes de mejora, 44 seguimientos y se lograron cerrar 17 planes de mejora, como constancia de esta actividad se anexan formatos de plan de mejora, seguimiento[57] y registro fotográfico.[58]

[57] Anexo 8.8.3. Formatos de plan de mejora y seguimiento.
[58] Anexo 8.8.4. Registro fotográfico de plan de mejora

Tabla 6

Listado de comedores en plan de mejora (mayo 2026)

#	Comedor Comunitario	Fecha de Apertura	Estado
1	Misericordia Y Amor	5/05/2026	Abierto
2	Alimento Universo De Vida	12/05/2026	Cerrado
3	Casa Hogar Paraíso Otoñal	13/05/2026	Cerrado
4	Emmanuel 3	14/05/2026	Abierto
5	Dana María	14/05/2026	Abierto
6	Semillas De Mostaza Siloe	22/05/2026	Abierto
7	La Voz De Jesucristo	25/05/2026	Abierto
8	Proyecto Amalia	25/05/2026	Abierto
9	Jafet	26/05/2026	Abierto
10	Cubita	27/05/2026	Abierto
11	Amanecer Mejor	27/05/2026	Abierto
12	Prosperidad Lleras	28/05/2026	Abierto

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7

Listado de comedores en seguimiento plan de mejora (mayo 2026)

#	Comedor Comunitario	Primer Seguimiento	Segundo Seguimiento	Tercer Seguimiento
1	Lazos de Amor Altos de Menga	08.05.2026	N/A	N/A
2	Manantiales Omar Torrijos	08.05.2026	28.05.2026	N/A
3	Semillas De Amor En Cosecha	08.05.2026	20.05.2026	En Seguimiento
4	Hombres de Valor y Fe	08.05.2026	N/A	N/A
5	Los Glotones	08.05.2026	15.05.2026	27.05.2026
6	Proyecto Amalia	25.05.2026	Comité	Comité
7	El Fogón por la Paz	11.05.2026	25.05.2026	Comité
8	Asopaz por un Cambio	11.05.2026	Comité	Comité
9	Lluvia de Amor Afrodescendiente	11.05.2026	Comité	Comité
10	Espacio Amigable el Árbol	13.05.2026	25.05.2026	Comité
11	La Esperanza 2 Siloe	13.05.2026	N/A	N/A
12	Tierra Blanca	13.05.2026	N/A	N/A

13	Generación De Relevo	13.05.2026	Comité	Comité
14	Fundación Torre Fuerte	14.05.2026	25.05.2026	N/A
15	Arca De Noé 2	15.05.2026	N/A	N/A
16	Una Bendición Para El Obrero	15.05.2026	19.05.2026	27.05.2026
17	Edumipaz	15.05.2026	N/A	N/A
18	Creciendo En Familia 1	20.05.2026	26.05.2026	N/A
19	Mi Proveedor	20.05.2026	En Seguimiento	En Seguimiento
20	Semillas De Amor En Cosecha	08.05.2026	20.05.2026	En Seguimiento
21	Recicladores Arco 20	22.05.2026	Comité	Comité
22	Regalo De Dios	22.05.2026	En seguimiento	En Seguimiento
23	Barriguita Feliz	22.05.2026	N/A	N/A
24	Misericordia Y Amor	22.05.2026	En Seguimiento	En Seguimiento
25	Para El Pueblo La Fe	25.05.2026	En Seguimiento	En Seguimiento
26	Aki Como Yo	25.05.2026	N/A	N/A
27	Dana María	25.05.2026	Comité	Comité
28	Emmanuel 3	25.05.2026	En Seguimiento	En Seguimiento
29	Semillas De Vida Manuela Beltrán	25.05.2026	En Seguimiento	En Seguimiento
30	Casa Hogar Paraíso Otoñal	26.05.2026	N/A	N/A
31	Adenusi	28.05.2026	N/A	N/A
32	Refugio De Amor	29.05.2026	En Seguimiento	En Seguimiento
33	La Mano De Dios	29.05.2026	En Seguimiento	En Seguimiento
34	Semillero De Paz	29.05.2026	N/A	N/A
35	Alimento Universo De Vida	29.05.2026	N/A	N/A

Fuente: elaboración propia.

Tabla 8
Listado de comedores que cerraron plan de mejora (mayo 2026)

#	Comedor Comunitario	Fecha de Cierre	Estado
1	Lazos de Amor Altos de Menga	08/05/2026	Cerrado
2	Hombres de Valor y Fe	8/05/2026	Cerrado
3	Proyecto Amalia	11/05/2026	Cerrado
4	Asopaz por un Cambio	11/05/2026	Cerrado
5	La Esperanza 2 Siloe	13/05/2026	Cerrado
6	Tierra Blanca	13/05/2026	Cerrado
7	Arca de Noé 2	15/05/2026	Cerrado
8	Edumipaz	15/05/2026	Cerrado
9	Barriguita Feliz	22/05/2026	Cerrado
10	Aki Como Yo	25/05/2026	Cerrado
11	Fundación Torre Fuerte	25/05/2026	Cerrado
12	Creciendo en Familia 1	26/05/2026	Cerrado
13	Casa Hogar Paraíso Otoñal	26/05/2026	Cerrado
14	Adenusi	28/05/2026	Cerrado
15	Manantiales Omar Torrijos	28/05/2026	Cerrado
16	Semillero de Paz	29/05/2026	Cerrado
17	Alimento Universo de Vida	29/05/2026	Cerrado

Fuente: elaboración propia.

Es importante recordar que es responsabilidad de las gestoras ejecutar las acciones de mejora asignadas por el profesional del Área de Saneamiento, en el tiempo establecido entre ambas partes para dar seguimiento y definir el cierre o continuación del plan de mejora según su cumplimiento, considerando que, en caso de incumplimiento, se escalará el caso al comité técnico entre la UT-CAVJP y el equipo de supervisión.

Para una información más detallada de la actividad, se anexa el informe de ejecución[59] donde se analiza cada una de las variables verificadas en los comedores comunitarios. Se continuarán haciendo visitas de seguimiento a los comedores comunitarios, con el fin de retroalimentar las Buenas Prácticas de Manufactura Plan de Saneamiento Básico para el buen funcionamiento de los comedores.

Producto 3: sistematización de resultados

La presente matriz de sistematización de resultados se constituye en una herramienta práctica para organizar y visualizar la información recolectada durante las visitas de seguimiento a los comedores comunitarios. Su objetivo es facilitar la

[59] Anexo 8.8.5. Informe de ejecución.

identificación de fortalezas, debilidades y oportunidades de mejora en relación con las condiciones higiénico-sanitarias observadas. Al estructurar la información en una tabla, se logra una visión integral que permite no solo hacer un diagnóstico del estado actual de cada comedor, sino también orientar acciones de formación y acompañamiento técnico para la implementación del Plan de Saneamiento Básico Ambiental y de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). De esta forma, la matriz[60] contribuye a la toma de decisiones, promoviendo la mejora continua en la prestación del servicio y favoreciendo a la inocuidad de los alimentos ofrecidos a la comunidad.

Producto 4: informe final de resultados y conclusiones

Este producto está programado para entregarse en el último informe técnico del convenio y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Elaboró: Jhonnatan Aguirre Argoti.
Revisó: Luisa Fernanda Córdoba Sandoval.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

8.9. Verificar las condiciones requeridas para aprobación de cambio de domicilio e ingreso de comedores

Producto 1: verificación de condiciones

Una vez se ha recibido la carta para el cambio de domicilio, se realiza una articulación con la supervisión para la verificación del nuevo espacio. Se desplaza hacia la nueva ubicación un contratista del componente técnico operativo, un contratista del componente de saneamiento básico y ambiental, y un contratista de la subsecretaría de etnias y poblaciones.

Se realiza un saludo y presentación de cada uno de los contratistas con el gestor o persona encargada de atender la visita. Se inicia realizando preguntas para rectificar la información suministrada sobre la dirección, barrio y comuna tanto de la ubicación actual del comedor como de la que ha sido propuesta. Se indaga así mismo que tan distantes están entre sí ambas ubicaciones, la presencia de otros comedores en el sector y se pregunta al gestor o encargado sobre cómo el cambio de localización puede afectar a la población beneficiaria, y si existen estrategias o alternativas para no dejarlas desatendidas.

Posterior a ello, se procede a observar las inmediaciones del inmueble, si existen o no focos de contaminación, y luego se ingresa al interior del espacio propuesto, donde por medio de la observación y en compañía de quien atiende la visita se

[60] Anexo 8.8.6. Matriz de sistematización.

verifica que cuente con espacio suficiente para el traslado de todos los elementos propios del comedor, que paredes, pisos y techos se encuentren limpios, sin aperturas, sin humedades ni desprendimiento de materiales, que no se observen plagas, restos de estas ni aperturas para su ingreso o anidamiento en las superficies de la instalación propuesta, que cuente con suministro de energía, agua potable y gas y que cuente con una batería sanitaria en buenas condiciones para su normal uso. Durante esa inspección se pregunta a quién atiende la visita dónde se almacenarán los alimentos, si existe un sitio independiente para tal fin, cómo los dispondría y con qué tipo de recipientes, equipos, estantes o muebles cuenta para conservar de forma adecuada los alimentos. Se indaga de igual manera dónde ubicaría los residuos, y con qué frecuencia estos son retirados del comedor. Finalmente, se evalúa el tipo de protección que deben tener puertas, ventanas, tragaluces o desagües para evitar el ingreso de plagas.

Después de verificar el estado del inmueble, se verifica la existencia y estado de los equipos y utensilios de los que dispone el comedor comunitario. Dado que estos deben encontrarse en la ubicación de funcionamiento al momento de la visita, se realiza un desplazamiento hacia el comedor con el fin de identificar qué tan íntegros y salubres se encuentran las estufas (sean industriales o caseras), refrigeradores, congeladores, ollas, sartenes, cucharones, espumaderas, tablas, cuchillos, recipientes, tarros (ya sean para almacenar agua, alimentos, residuos), canastillas y demás enseres que usen para el comedor comunitario.

Concluida la inspección del área de funcionamiento, se socializa con quien atiende la visita las observaciones, recomendaciones y requerimientos necesarios. El concepto emitido a raíz de estas visitas es el de “VIABLE” para aquellos espacios que cumplen con los criterios evaluados, o que, en caso de que deban realizar adecuaciones mínimas, estas puedan ser solventadas en corto plazo sin que comprometan o dificulten la continuidad del funcionamiento del comedor. Si se considera que el espacio puede ser VIABLE SIEMPRE Y CUANDO SE REALIZAN ADECUACIONES estructurales (instalación de puertas, vertederos, mesones, vidrios a las ventanas, entre otras) eliminación de vectores, jornadas de limpieza y desinfección, adecuación de servicio de acueducto o energía, reparación de equipos como congeladores o estufas, se emite un concepto “NO VIABLE EN PRIMERA INSTANCIA”, pero se programa una segunda visita para garantizar que se han concluido tales arreglos y verificar que cumpla con los criterios evaluados para la vinculación. En caso de que el espacio no sea apto para el funcionamiento, aun si se hicieran arreglos o adecuaciones, se informa a quien atiende la visita de la no viabilidad, con la finalidad de que gestione otro espacio o continúe en el inmueble en el que ya funciona el comedor comunitario. Para esta última situación se emite un concepto de “NO VIABLE”.

En la siguiente tabla se detallan las observaciones de cada visita realizada durante el periodo.

Tabla 9

Registro de visitas para cambios de domicilio

Ítem	Comedor	Fecha de la visita	# de visita	Concepto	Observaciones
1	Pan de Vida Marroquín	04/05/2026	2	**VIABLE**	Se observó durante la segunda visita que el espacio propuesto cuenta con ventilación apropiada y requiere adecuaciones de barreras físicas (malla o angeo) que funcionen como medida preventiva de control de plagas. Se encuentra en un primer piso que facilita el acceso para la población beneficiaria sin ningún riesgo. Se considera que las recomendaciones pueden realizarse sin detener el funcionamiento del comedor, y estas serán verificadas durante las visitas de acompañamiento del componente de saneamiento básico y ambiental.
2	Cumpliendo Sueños	04/05/2026	1	**VIABLE**	El espacio propuesto se remodeló completamente, adecuando mesón y paredes con superficies lisas e impermeables de colores claros que facilitan las actividades del plan de saneamiento. Se recomienda la implementación de barreras físicas en ventana y puerta de ingreso como medida preventiva de control de plagas. Las recomendaciones pueden ponerse en marcha sin detener el funcionamiento del comedor, y serán verificadas durante las visitas de acompañamiento y verificación del componente de saneamiento básico y ambiental.
3	Mi Antojito	15/05/2026	2	**VIABLE**	Se observó durante la segunda visita que el espacio propuesto cuenta con las condiciones mínimas para garantizar la higiene y la asepsia durante las actividades de funcionamiento del comedor comunitario.

4	Lluvia de Amor Afrodescendiente	15/05/2026	1	**VIABLE**	El espacio propuesto cuenta con las condiciones mínimas para garantizar la higiene y la asepsia durante las actividades de funcionamiento del comedor comunitario. Las recomendaciones realizadas pueden llevarse a cabo sin comprometer la prestación del servicio. Se deja constancia de que el espacio propuesto representa una mejora notable en materia de infraestructura, razón por la cual se emite un concepto positivo.
5	El Buen Samaritano 2	15/05/2026	1	**NO VIABLE**	Aunque el espacio presenta oportunidades de mejora en materia higiénico-sanitaria, estas pueden ser subsanadas por la gestora y su equipo de trabajo. Se constató durante la visita que el solicitante y quien facilita el inmueble planean hacer cambio de gestores. La profesional de la supervisión de la Secretearía de Bienestar Social afirma que dicho procedimiento no se encuentra contemplado en el protocolo de ingreso, permanencia y retiro, por lo cual sugiere remitir el caso para su discusión en el comité.
6	Cristiano La Playita	19/05/2026	1	**VIABLE**	El espacio propuesto cuenta con las condiciones mínimas para garantizar la higiene y la asepsia durante las actividades de funcionamiento del comedor comunitario.

Fuente: elaboración propia.

De acuerdo con la tabla 4, durante el periodo se realizaron 6 visitas para verificar el cambio de localización de 6 comedores comunitarios.

Finalmente, desde el equipo de saneamiento se elabora un informe de ejecución[61] con las observaciones, conclusiones, requerimientos relacionados con la estructura física, Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento, así como en el estado de equipos y utensilios, y se adjunta los informes y actas[62] de la actividad.

Elaboró: Jhonnatan Aguirre Argoti.
Revisó: Luisa Fernanda Córdoba Sandoval.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

8.10. Acompañar y asesorar en el desarrollo de las huertas comunitarias de comedores

Producto 1: informes de ejecución

Durante esta actividad se realizó un seguimiento a las huertas comunitarias para identificar el estado actual, su avance y sostenimiento a través del tiempo; inicialmente se destinó un espacio de diálogo con los gestores sociales que lideran esta iniciativa para identificar las fortalezas y debilidades que se presentaron durante todo el proceso, con el objetivo de proponer mejoras y aportar a la comunidad estrategias que permitan dar continuidad a la huerta comunitaria.

En el presente periodo se realizaron 32 visitas de seguimiento técnico en comedores comunitarios ubicados en las comunas 3, 4, 5, 6, 7, 10, 18, 19, 20, 21, 22, 52 y 53 estas últimas 4 comunas: Corregimiento El Navarro, Caserío Valle del Lili, Km 10 y El Peón Chontaduro, hace referencia a la zona rural.

Como producto de esta intervención se obtuvo el formato de visita de seguimiento técnico, en el cual se recopiló la información sobre el estado general de la huerta y la continuidad del proceso comunitario que conlleva esta actividad. Como se observa en los medios de verificación, formato de seguimiento técnico[63] y registro fotográfico.[64]

Los resultados de esta actividad se detallan en el informe de ejecución.[65]

Producto 2: acompañamiento y asesoramiento a huertas realizado

En el presente periodo se realizaron 32 visitas de seguimiento técnico en comedores comunitarios ubicados en las comunas 3, 4, 5, 6, 7, 10, 18, 19, 20, 21, 22, 52 y 53

[61] Anexo 8.9.1. Informe de ejecución.
[62] Anexo 8.9.2. Informes técnicos de cambio de domicilio.
[63] Anexo 8.10.1. Formatos de Acompañamiento y asesoramiento a huertas realizado.
[64] Anexo 8.10.2. Registro fotográfico de Acompañamiento y asesoramiento a huertas realizado.
[65] Anexo 8.10.3. Informe de ejecución.

Tabla 10

Consolidado de visitas de acompañamiento y asesoramiento a huertas

Ítem	Nodo	Comuna	Comedor Comunitario	Fecha
1	15	21	Nueva Vida Vallegrande	04.05.2026
2	15	21	Semillas de Vida Navarro	04.05.2026
3	15	21	La Santa Sazón	05.05.2026
4	15	21	Hermandad por Cali	05.05.2026
5	15	21	El Pan de Dios	06.05.2026
6	15	21	Raices del Pacifico	06.05.2026
7	15	21	Gracias Dios mio 2	08.05.2026
8	14	21	Etnosonrisas	08.05.2026
9	11	22	Soy inteligente	11.05.2026
10	11	53	Acciones Oportunas	11.05.2026
11	11	53	Noticas Frescas	13.05.2026
12	11	18	Cecilia Herrera	13.05.2026
13	11	18	La Verdad os Hara Libres	14.05.2026
14	11	18	Kenny	14.05.2026
15	11	18	El Justo por la fe vivira	15.05.2026
16	11	18	Semillas de Vida	15.05.2026
17	11	22	Jesica Portillo	19.05.2026
18	11	52	Redimidos en Cristo	19.05.2026
19	2	4	Lo que es del pueblo para el pueblo	20.05.2026
20	2	4	El amparo de la alegría	20.05.2026
21	2	6	Rayo de Luz	21.05.2026
22	2	6	El Rey	21.05.2026
23	12	20	Nasa Cali	22.05.2026
24	12	20	Casa Vida Paz y Convivencia	22.05.2026
25	13	20	Daniel Memory- FUNDAME	25.05.2026
26	12	20	La esperanza 2	25.05.2026
27	12	20	Wounnan Nonam Phoboor	26.05.2026
28	1	19	Brisas de los Cristales	26.05.2026
29	3	7	La Misericordia	27.05.2026
30	2	5	Corazones llenos	27.05.2026
31	3	3	Apasionados por las almas	28.05.2026
32	4	10	Hijos de la misericordia	29.05.2026

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: sistematización de resultados

La presente matriz[66] de sistematización de resultados se constituye en una herramienta práctica para organizar y visualizar la información recolectada durante las visitas de acompañamiento y asesoría en el desarrollo de las huertas comunitarias de los comedores. Su objetivo es facilitar la identificación de fortalezas, debilidades y oportunidades de mejora en relación con las condiciones de productividad y fitosanitarias observadas en las huertas.

Al estructurar la información en una tabla se logra una visión integral que permite no solo hacer un diagnóstico de las condiciones generales de cada huerta sino también orientar acciones de acompañamiento y asesoramiento técnico para la implementación de sostenibilidad y buenas prácticas agrícolas (BPA).

De esta forma la matriz contribuye a la toma de decisiones promoviendo la mejora continua en el manejo de las huertas y favoreciendo la disponibilidad de alimentos para el fortalecimiento de comedores y comunidad.

Producto 4: informe final de resultados y conclusiones

Este producto está programado para entregarse en el último informe técnico del convenio y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Otras actividades:

a. Reunión Red de Salud de Oriente

El 12 de mayo de 2026 se llevó a cabo una reunión con la gerente de la Red de Salud de Oriente, con el propósito de generar un espacio de diálogo e intercambio de ideas orientado al fortalecimiento de las huertas comunitarias.

Durante la jornada se socializaron experiencias, necesidades y propuestas relacionadas con la implementación, sostenibilidad y mejoramiento de las iniciativas productivas desarrolladas en los comedores comunitarios.

Asimismo, se identificaron alternativas y estrategias aplicables a las huertas comunitarias, enfocadas en el manejo agroecológico, el aprovechamiento eficiente de los recursos, la capacitación de la comunidad y el fortalecimiento de la seguridad alimentaria.

[66] Anexo 8.10.4. Matriz de sistematización huertas comunitarias.

En donde se cuenta como soporte de esta actividad con el anexo 8.10.5. Listado de asistencia[67] y el anexo 8.10.6. Registro fotográfico[68] de reunión de articulación.

b. Articulación Área de Sostenibilidad

En articulación con el Área de Sostenibilidad, se llevó a cabo entrega de insumos-donaciones destinadas al fortalecimiento de los comedores comunitarios vinculados a la iniciativa de huertas comunitarias. Como resultado de esta gestión, se entregaron aportes de las organizaciones Bio Aseo y Semillas Valle, consistentes en sobres de semillas y diversos insumos biológicos para el manejo y fortalecimiento de los cultivos, distribuidos de la siguiente manera: Éxxodo de 200 ml, Éxxodo de 500 ml, Tenebrionix de 200 ml, Tenebrionix de 500 ml y Bactox de 200 ml.

La entrega de estos insumos tuvo como propósito fortalecer los procesos productivos de los comedores comunitarios que actualmente cuentan con huertas activas, contribuyendo al mejoramiento de las condiciones de cultivo, la productividad y el manejo sostenible de los espacios destinados a la producción de alimentos.

Los soportes correspondientes a esta actividad se encuentran consignados en el informe del Área de Sostenibilidad del mes de mayo de 2026, donde se evidencia el proceso de gestión, entrega y recepción de los insumos.

Elaboró: Jhonnatan Aguirre Argoti.
Revisó: Luisa Fernanda Córdoba Sandoval.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

8.11. Capacitar para el fortalecimiento de las huertas de comedores comunitarios

Producto 1: talleres de formación diseñados

Este producto ya fue ejecutado y entregado en el informe técnico del periodo del 19 de marzo al 30 de abril del presente año correspondiente a la cuota 1 y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Producto 2: informes de ejecución

El presente periodo se realizó 13 jornadas de taller, con la participación de 16 comedores comunitarios y 16[69] gestoras/es sociales. No obstante, esta actividad se

[67] Anexo 8.10.5. Listado de asistencia.
[68] Anexo 8.10.6. Registro fotográfico reunión de articulación.
[69] Anexo 8.11.1. Base de datos de gestoras/es talleres de trabajos culturales agrícolas

continuará realizando, con el fin de capacitar a todos los comedores comunitarios que cuentan con huerta.

Los resultados obtenidos de esta actividad se describen en el informe de ejecución[70].

Como soportes de los talleres formativos se obtuvo el registro de asistencia[71] y registro fotográfico[72] e informe técnico del taller de compostaje.

Producto 3: evaluación de satisfacción y apropiación de saberes de personas capacitadas

Se realizó evaluación[73] de satisfacción a 19 gestoras de 18 comedores comunitarios que participaron en la capacitación de control de plagas de comedores comunitarios con huertas durante el mes de mayo; obteniendo los siguientes resultados:

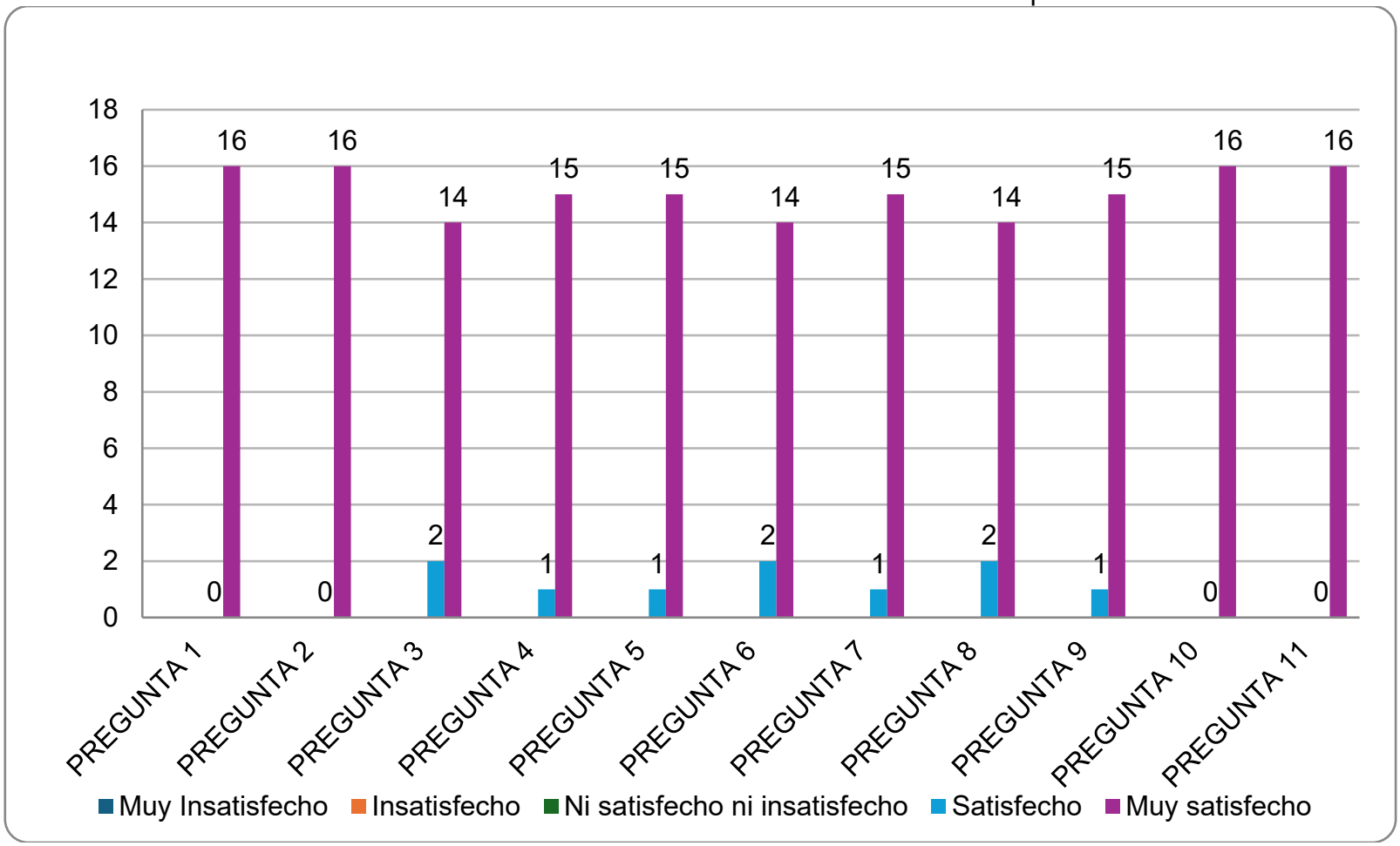
Tabla 11
Ítem a evaluar en la evaluación de satisfacción

	Ítem a evaluar
1	¿Se dio a conocer y se cumplió el objetivo de la capacitación?
2	¿Los contenidos brindados fueron coherentes con el objetivo?
3	Los temas se desarrollaron en el tiempo previsto?
4	¿La capacitación aportó nuevos conceptos y/o técnicas que antes no conocía?
5	¿Los conocimientos recibidos durante la capacitación le permitirán llevarlos a la práctica en su vida cotidiana?
6	¿La metodología y los materiales utilizados por el facilitador permitió el entendimiento de contenidos?
7	¿El facilitador demostró el dominio del tema brindado?
8	¿Durante el desarrollo de la capacitación se propició la participación de los asistentes?
9	¿Durante la capacitación se dio espacio para la solución de inquietudes?
10	¿Cómo califica las condiciones para el desarrollo presencial o virtual de la capacitación?
11	En general, ¿Cómo se sintió con la actividad de capacitación realizada?
12	Durante la capacitación, ¿En algún momento sintió que se vulneraron los derechos o experimentó situaciones de discriminación hacia usted o algunos asistentes?

[70] Anexo 8.11.2. Informe de ejecución
[71] Ver anexo 8.11.3. Registro de asistencia taller de formación
[72] Ver anexo 8.11.4. Registro fotográfico talleres de formación
[73] Ver anexo 8.11.5. Evaluaciones de satisfacción.

Figura 3

Medición de la satisfacción del usuario sobre actividades de capacitación



Fuente: elaboración propia.

Los resultados obtenidos en la encuesta de satisfacción aplicada a los gestores que participaron de la capacitación evidencian una valoración general positiva de la actividad en sus diferentes componentes: contenido, metodología, facilitador y condiciones logísticas. En términos generales, el promedio global de satisfacción fue de 5 sobre 5, lo que indica un excelente nivel de cumplimiento de los objetivos propuestos y una percepción favorable sobre la calidad de la formación impartida.

En cuanto al cumplimiento del objetivo de la capacitación, el 100% de los encuestados manifestó estar de acuerdo o muy de acuerdo en que este se dio a conocer desde el inicio de la charla y se cumplió satisfactoriamente. Los contenidos fueron considerados coherentes con dicho objetivo (promedio 5.0) y desarrollados dentro del tiempo previsto. Sobre el aporte de nuevos conocimientos y técnicas, el 100% indicó haber adquirido herramientas útiles y aplicables en las huertas comunitarias reflejando la pertinencia de los temas abordados.

Respecto a la metodología y el rol del facilitador, los resultados fueron especialmente favorables: el 100% de los participantes valoró positivamente la claridad, la organización y la disposición para resolver las inquietudes de los asistentes. La calificación promedio del facilitador fue de 4.9, destacando el dominio del tema y la habilidad para promover la participación de los asistentes.

Finalmente, en la valoración global, el 100% de los asistentes expresó sentirse satisfecho o muy satisfecho con la capacitación, resaltando que la formación se imparta en el espacio del comedor permitiendo la facilidad de asistencia y aprovechamiento de los temas. Se concluye que la capacitación cumplió el objetivo propuesto, generando un impacto positivo en los participantes. Se recomienda mantener la metodología empleada y realizar pequeños ajustes para profundizar en algunos temas y así optimizar las actividades formativas.

Otras actividades:

a. Jornadas de formación

El 07 de mayo del 2026, se desarrolló una jornada de montaje e implementación del sistema hidropónico de manera práctica y participativa en el comedor comunitario Predex, orientada al fortalecimiento de conocimientos y habilidades básicas en la producción de alimentos mediante técnicas de cultivo sin suelo. Durante la actividad se realizaron labores de ensamblaje de la estructura hidropónica, adecuación de los módulos de cultivo, preparación de soluciones nutritivas, así como recomendaciones sobre el manejo del sistema, monitoreo del riego, control de nutrientes y mantenimiento de los cultivos.

La jornada permitió fortalecer el aprendizaje sobre prácticas agrícolas sostenibles e innovadoras, resaltando las ventajas de la hidroponía para la producción eficiente

de alimentos saludables, el ahorro de agua y el aprovechamiento responsable de los recursos disponibles en entornos urbanos y comunitarios.

La actividad impactó a 15 beneficiarios, quienes participaron activamente en el proceso de instalación y puesta en funcionamiento del sistema hidropónico, adquiriendo herramientas prácticas para la implementación y manejo adecuado de este tipo de cultivos. Asimismo, se promovió la seguridad alimentaria, el trabajo colaborativo y la apropiación del espacio productivo como un escenario de integración comunitaria, educación ambiental y producción sostenible de alimentos. En donde se cuenta como soporte de esta actividad con el anexo 8.11.6. Base de datos[74] de la Jornada en el comedor comunitario Predex, anexo 8.11.7 Registro de asistencia[75] a la Jornada en el comedor comunitario Predex y el anexo 8.11.8 Registro fotográfico[76] de jornada en el comedor comunitario Predex.

Elaboró: Jhonnatan Aguirre Argoti.
Revisó: Luisa Fernanda Córdoba Sandoval.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

9. Adquirir refrigerios durante el término ejecución del convenio

Producto 1: refrigerios adquiridos

En este periodo se desarrollaron diferentes espacios de acompañamiento y fortalecimiento dirigidos a las gestoras, gestores y beneficiarios del programa, incluyendo a la población en situación de calle. Las acciones implementadas contemplaron procesos de coordinación con entidades aliadas, encuentros pedagógicos, actividades de promoción de hábitos saludables, jornadas de prevención y espacios de formación en liderazgo comunitario.

La ejecución de estas actividades permitió generar oportunidades de aprendizaje, participación e integración, aportando al fortalecimiento de los comedores comunitarios y al bienestar de las comunidades vinculadas en los distintos territorios.

Para favorecer el desarrollo de las jornadas, se dispuso de refrigerios para los asistentes, aspecto que contribuyó a la permanencia de los participantes y al adecuado desarrollo de las actividades programadas.

Adicionalmente, se establecieron mecanismos de registro y control mediante el diligenciamiento de listados de asistencia[77], permitiendo contar con información

[74] Anexo 8.11.6. Base de datos jornada comedor comunitario Predex.
[75] Anexo 8.11.7. Registro de asistencia comedor comunitario Predex.
[76] Anexo 8.11.8. Registro fotográfico comedor comunitario Predex.
[77] Anexo 9.1 Listados de Asistencia refrigerios.

organizada y verificable sobre la participación de los beneficiarios. Esta herramienta facilitó el seguimiento de las acciones ejecutadas y respaldó la transparencia en la implementación del convenio.

Producto 2: plan mensual de provisión de refrigerios para reuniones.

La Matriz de Provisión de Refrigerios funciona como un instrumento de apoyo en la gestión, destinada a registrar, planificar[78] y supervisar la entrega de refrigerios a los beneficiarios del convenio, definida de la siguiente manera:

- Fecha de la actividad
- Cantidad de refrigerios a entregar
- Área responsable
- Tipo de actividad programada
- Responsable de la solicitud

La construcción de la matriz se sustenta en la planificación semanal remitida por cada área, en armonía con las actividades requeridas dentro del convenio. Este procedimiento asegura:

- Una asignación eficiente de recursos
- La optimización logística en la entrega
- Un seguimiento administrativo riguroso de las provisiones realizadas

[78] Anexo 9.2 Formatos de Solicitud

Cuadro 20
Matriz de provisión de refrigerios

Fecha de solicitud	Fecha de entrega	Solicitante	Area y/o dependencia	Refrigerios utilizados	actividad
30/04/2026	4/05/2026	Jhonathan Aguirre	Saneamiento	107	Jornada de sembratón para el fortalecimiento de la iniciativa de huertas comunitarias.
30/04/2026	5/05/2026	Martha Isabel Minota	Formación	1	Alfabetización
30/04/2026	5/05/2026	Julieta Arboleda	Subsecretaria de poblaciones y etnias	40	Elaboración de un protocolo de relacionamiento y entendimiento de la mesa de concertación para el reconocimiento de nuevos cabildos.
30/04/2026	5/05/2026	Kelly Meza Burgos	Social	82	Jornada de Movilización social
30/04/2026	6/05/2026	Kelly Meza Burgos	Social	30	Jornada de Movilización social
30/04/2026	6/05/2026	Diana Marcela González	Social	75	Jornada de retribución
30/04/2026	6/05/2026	Kerly Paola Castro	Formación	30	Taller
30/04/2026	6/05/2026	Emilsen Perafan	Formación	1	Taller
30/04/2026	7/05/2026	Julieta Arboleda	Subsecretaria de poblaciones y etnias	50	Mesa técnica para la revisión de los cuatro capítulos elaborados y los dos capítulos pendientes del documento técnico de la política pública.
7/05/2026	7/05/2026	Yuly Banguera	Formación	5	Taller
30/04/2026	8/05/2026	Julieta Arboleda	Subsecretaria de poblaciones y etnias	40	Mesa técnica jurídica para la modificación del decreto 4112.010.20.0699.
30/04/2026	8/05/2026	Maricela Castaño	Psicología	40	Taller autocuidado - taller trabajo en equipo
30/04/2026	8/05/2026	Gloria Agudelo	Psicología	35	Taller formativo

30/04/2026	9/05/2026	Jemima Parra / Eugenia Montaño	Social	30	Pyp interna
8/05/2026	11/05/2026	Maryi Andrea Banguero	Social	47	Pyp externa
7/05/2026	11/05/2026	Martha Minota	Formación	1	Taller de alfabetización
8/05/2026	12/05/2026	Maryi Andrea Banguero	Social	46	Pyp externa
12/05/2026	12/05/2026	Luis Felipe Rodríguez	Subsecretaria de poblaciones y etnias	20	Taller de ruta jurídica para personas LGTBIQ+
7/05/2026	12/05/2026	Kerly Paola Castro	Formación	2	Aprendizaje de tics
7/05/2026	12/05/2026	Martha Minota	Formación	1	Taller de alfabetización
7/05/2026	12/05/2026	Juan Restrepo	Formación	1	Taller formativo
7/05/2026	13/05/2026	Kelly Meza Burgos	Social	30	Jornada de promoción y prevención con articulación externa
8/05/2026	13/05/2026	Carolina Marín Jaramillo	Psicología	40	Taller con beneficiarios
11/05/2026	13/05/2026	Yinesa Tello - Viviana Escudero	Social	26	Escuela de participación ciudadana
8/05/2026	13/05/2026	Mariella López	Subsecretaria de poblaciones y etnias	30	Segunda mesa participativa con gestores de comedores comunitarios
11/05/2026	13/05/2026	Julieta Arboleda	Subsecretaria de poblaciones y etnias	35	Mesa técnica política pública indígena
7/05/2026	13/05/2026	Emilsen Perafan	Formación	6	Taller
7/05/2026	13/05/2026	Kerly Paola Castro	Formación	23	Aprendizaje de tic´s
7/05/2026	13/05/2026	Martha Minota	Formación	1	Taller de alfabetización

7/05/2026	14/05/2026	Doris Viafara	Subsecretaria de poblaciones y etnias	20	Articulación con secretaria de salud, área de salud mental y comedores comunitarios
7/05/2026	14/05/2026	Maria Angelica Gómez	Subsecretaria de poblaciones y etnias	25	Articulación con subsecretaría de género, cuidarte y comedores comunitarios.
8/05/2026	14/05/2026	Jemima Parra	Social	25	Escuela de acción territorial
8/05/2026	14/05/2026	Marcela Echeverri	Psicología	20	Taller gestoras
7/05/2026	14/05/2026	Emilsen Perafan	Formación	14	Taller informativo básica
7/05/2026	15/05/2026	Cathalina Carrero	Social	30	Jornada de promoción y prevención
7/05/2026	15/05/2026	Yamileth Tovar	Social	10	Escuela formativa de acción territorial
13/05/2026	15/05/2026	Doris Viafara	Subsecretaria de poblaciones y etnias	30	Articulación con la secretaría de salud, área de salud mental.
7/05/2026	15/05/2026	Angelica Cortes	Formación	3	Taller formativo
14/05/2026	19/05/2026	Marcela Echeverry	Psicología	12	Taller autocuidado
14/05/2026	19/05/2026	Seidy Calvache	Psicología	15	Taller formativo
14/05/2026	19/05/2026	Martha Minota	Formación	1	Taller de alfabetización
14/05/2026	19/05/2026	Diana Marcela González	Social	13	Escuela de acción territorial
15/05/2026	19/05/2026	Edith Urresti	Saneamiento	19	Capacitación en BPM
14/05/2026	20/05/2026	Angelica Cortez	Formación	4	Taller de alfabetización
4/05/2026	20/05/2026	Victoria Eugenia	Subsecretaria de Poblaciones y Etnias	50	Comité técnico personas mayores
14/05/2026	20/05/2026	Valentina Ararat	Psicología	17	Taller autocuidado
14/05/2026	20/05/2026	Seidy Calvache	Psicología	16	Taller formativo autocuidado
14/05/2026	20/05/2026	Kerly Paola Castro	Formación	25	Aprendizaje de tic´s

14/05/2026	20/05/2026	Geraldina Agredo Cruz	Social	27	Escuela de acción territorial
14/05/2026	20/05/2026	Kelly Meza Burgos	Social	25	Jornada de promoción y prevención con actores externos
14/05/2026	20/05/2026	Alejandro Morales Y Laura Palomino	Social	22	Escuela de acción territorial
14/05/2026	20/05/2026	Karina Correa	Psicología	45	Proyecto de vida
7/05/2026	21/05/2026	Nancy Bonilla	Social	50	Jornada de promoción d bienestar comunitario y prevención de problemáticas sociales
14/05/2026	21/05/2026	Martha Minota	formación	1	Taller de alfabetización
14/05/2026	21/05/2026	Camilo Cardona	Gestión humana	47	Encuentros de nodos y nichos
14/05/2026	21/05/2026	Edwin Galván	Gestión humana	53	Encuentros de nodos y nichos
19/05/2026	21/05/2026	Flor Ibeth Latorre	Subsecretaria de poblaciones y etnias	45	Segunda sesión ordinaria del cotssan
14/05/2026	22/05/2026	Adriana Guerrero	Gestión humana	42	Encuentros de nodos y nichos
21/05/2026	25/05/2026	Laura Gutiérrez	Psicología	30	Taller formativo
21/05/2026	25/05/2026	Karina Correa	Psicología	20	Taller formativo
21/05/2026	25/05/2026	Yamileht Tovar /Alejandra Sinisterra	Social	120	Jornadas de promoción y prevención con actores externos
21/05/2026	25/05/2026	Yinesa Tello - Viviana Carolina Escudero	Social	15	Escuela de acción territorial

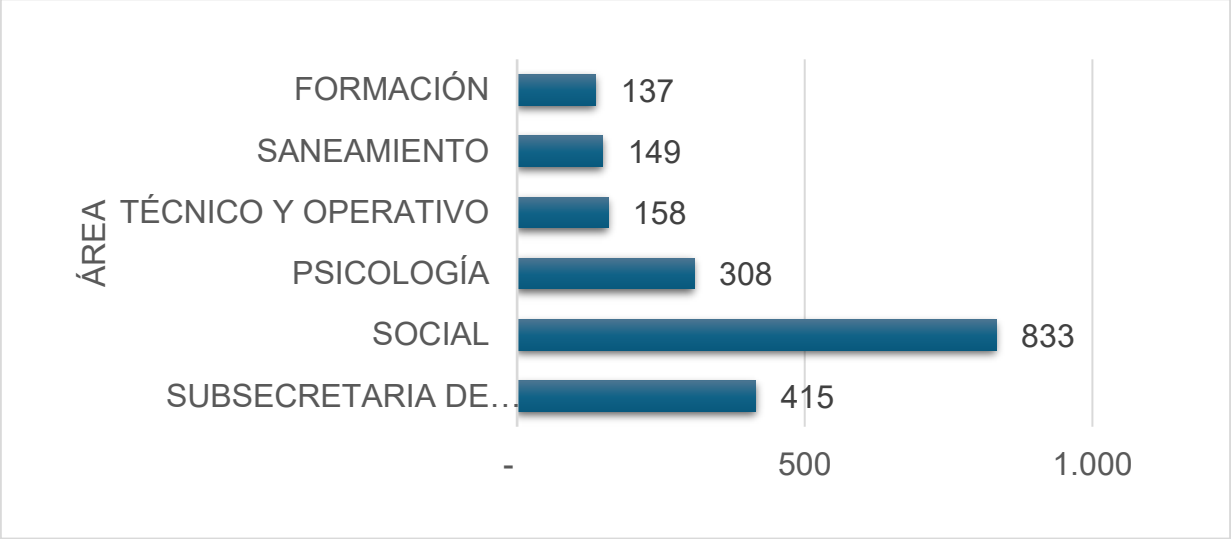
20/05/2026	26/05/2026	Isabel Rivas	Subsecretaria de poblaciones y etnias	30	Capacitación programa habitante de y en calle, líneas de acción y rutas de atención
21/05/2026	26/05/2026	Kerly Paola Castro	formación	2	Capacitación
21/05/2026	26/05/2026	Tania Molina	Saneamiento	23	Capacitación en BPM
14/05/2026	27/05/2026	Carlos Rodríguez	Gestión humana	16	Encuentros de nodos y nichos
21/05/2026	27/05/2026	Gerardina Agredo Cruz	Social	18	Escuela de acción territorial
21/05/2026	27/05/2026	Kelly Meza	Social	20	Escuela de acción territorial
21/05/2026	28/05/2026	Octavio García	Psicología	18	Taller formativo
21/05/2026	28/05/2026	Jemima Parra	Social	17	Escuela de acción territorial
21/05/2026	29/05/2026	Kerly Paola Castro	formación	15	Taller
21/05/2026	29/05/2026	Kelly Meza	Social	30	PYP externa
21/05/2026	30/05/2026	Viviana Carolina Escudero	Social	45	PYP interna
Total				**2000**	

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: informe de ejecución

Teniendo en cuenta que la proyección de entrega de refrigerios para el mes de abril fue de 2.100 y se entregaron 1.500; para la vigencia del mes de mayo se usó el excedente por lo cual, se distribuyeron 2.000 refrigerios en las distintas actividades registradas.

Figura 4
Distribución de Refrigerios Entregados en el mes de mayo



Fuente: elaboración propia.

La gráfica muestra la distribución de refrigerios en seis áreas de intervención, alcanzando un total de 2.000 para esta vigencia.

Figura 2
Entrega de Refrigerios



Fuente: foto tomada por el área Social, comedor Peniel.

Figura 5
Entrega de refrigerios



Fuente: foto tomada por la Subsecretaria de poblaciones y etnias en el comedor comunitario Amor y Esperanza (Actividad taller danza folclórica)

Elaboró: Yulieth Katerine Jaramillo L.
Revisó: Margareth Salgado.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

10. Suministrar servicios de transporte para la operación del proyecto

10.1. Suministrar el transporte para realizar las entregas de insumos alimentarios a cada uno de los comedores comunitarios

Producto 1: informe de cumplimiento de condiciones técnicas e higiénicos sanitarias para el transporte de insumos alimentarios

Actas de Inspección sanitaria

En cumplimiento de lo establecido en el convenio, se realizó la entrega de las actas de inspección sanitaria correspondientes a los vehículos destinados a la distribución y entrega de alimentos. Estas actas, emitidas por el ente encargado, certifican que los vehículos cumplen con los requisitos técnicos y sanitarios exigidos por la normativa vigente en Colombia, en particular lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y sus modificaciones, que regula las condiciones sanitarias para la producción, transporte y distribución de alimentos, garantizando la calidad y seguridad en toda la cadena de suministro.

Matriz de documentación de vehículos

Se presentó la matriz consolidada de documentación[79], la cual garantiza la trazabilidad, información y cumplimiento de los procesos establecidos para los vehículos destinados al transporte de alimentos. Esta matriz incluye la documentación requerida[80], tales como el certificado de inspección sanitaria, el permiso de transporte de alimentos, la capacitación del personal en manejo higiénico de alimentos, así como la tarjeta de propiedad del vehículo, el seguro obligatorio (SOAT), la licencia de conducción del conductor, y otros documentos relacionados con la operación del transporte. Este enfoque asegura el cumplimiento de las normativas vigentes y la calidad en la distribución.

Producto 2: cronograma elaborado

Este producto ya fue ejecutado y entregado en el informe técnico del periodo del 19 de marzo al 30 de abril del presente año correspondiente a la cuota 1 y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

[79] Anexo 10.1.1. Matriz de documentación de vehículos destinados al transporte de alimentos.
[80] Anexo 10.1.2. Documentación de vehículos destinados al transporte de alimentos.

Producto 3: rutas de entregas definidas

Las rutas de entrega corresponden a los trayectos específicos y planificados que siguen los vehículos para distribuir los mercados y/o documentos a los comedores comunitarios. Estas rutas desempeñan un papel fundamental en la logística del proyecto[81], ya que permiten optimizar el proceso de distribución y asegurar que los insumos lleguen de forma eficiente y oportuna a cada punto de entrega.

La definición de las rutas implica la consideración de varios factores clave como:

- **Planificación geográfica:** Se define el ámbito territorial de cobertura de las operaciones de distribución, identificando de manera precisa los puntos de origen y destino. Este análisis contempla zonas urbanas, rurales y asentamientos específicos, con el fin de garantizar una adecuada asignación espacial de los recursos.
- **Optimización de rutas:** Se determinan los trayectos más eficientes considerando criterios de distancia, conectividad y proximidad entre los comedores comunitarios. Asimismo, se optimiza la secuencia de paradas para minimizar tiempos de desplazamiento y costos operativos asociados al transporte.
- **Consideraciones logísticas:** Se analizan variables operativas tales como la capacidad de carga de los vehículos, la prioridad de los despachos, las restricciones de tráfico, así como otros factores externos que puedan incidir en el desempeño del desplazamiento.
- **Programación de horarios:** Se establecen los tiempos de recolección en bodega y los horarios estimados de entrega, asegurando el cumplimiento de los compromisos operativos en cada comedor comunitario.

Asimismo, el orden de carga de los mercados responde a un principio básico de logística: el primer mercado cargado en el vehículo es el último en ser entregado, mientras que el último mercado cargado es el primero en ser distribuido. Este procedimiento facilita el acceso a los insumos durante la ruta y contribuye a un proceso de entrega más ágil y organizado.

Producto 4: servicios de transportes

En el marco del programa de seguridad alimentaria, se lleva a cabo la entrega de alimentos e insumos necesarios para la preparación de raciones en cada uno de los comedores comunitarios. Estas entregas garantizan la disponibilidad de productos de lunes a viernes, asegurando la continuidad en la atención y el suministro de raciones diarias a la población beneficiaria.

[81] Anexo 1.1.1. Bases de datos de comedores participantes de las entregas.

Mercados entregados

A continuación, se presenta el reporte detallado de las rutas de entrega, organizadas por día y número de comedores atendidos, correspondientes a la entrega de raciones de alimentos en el presente periodo:

Cuadro 21
Reporte de rutas de entrega del 07 al 15 mayo del 2026 a los comedores

Grupo entrega	Fecha entrega	Comedores
1	7/05/2026	108
2	8/05/2026	87
3	11/05/2026	112
4	12/05/2026	104
5	13/05/2026	112
6	14/05/2026	109
7	15/05/2026	121
Total		**753**

Fuente: elaboración propia.

El reporte de rutas de entrega presentado anteriormente evidencia la distribución de víveres realizada el 07 al 15 de mayo de 2026, Organizada en 7 grupos de entrega.

Durante este período se atendieron 753 comedores comunitarios, de acuerdo con la programación establecida para cada jornada.

Cuadro 22
Reporte de rutas de entrega del 22 al 29 de mayo del 2026 a los comedores

Grupo entrega	Fecha entrega	Comedores
1	22/05/2026	108
2	25/05/2026	87
3	26/05/2026	111
4	27/05/2026	103
5	28/05/2026	112
6	29/05/2026	108
Total		**629**

Fuente: elaboración propia.

El reporte de rutas de entrega presentado anteriormente evidencia la distribución de víveres realizada del 22 al 29 de mayo de 2026, organizada en 7 grupos de entrega.

Durante este período se atendieron 629 comedores comunitarios.

Consolidado de servicios de transporte ejecutados en el periodo

Cuadro 23
Reporte de rutas de entrega del 01 al 29 de mayo del 2026

Periodo	Servicios de transporte
entrega del 07 al 15 de mayo del 2026	753
entrega del 22 al 29 de abril del 2026	629
Total	**1.382**

Fuente: elaboración propia.

Servicio de transporte consolidado durante la vigencia del convenio

Cuadro 24
Servicios de transporte utilizados durante la ejecución del convenio

Periodo	Servicios de transporte
Marzo - Abril	2.234
mayo	1.382
Total	**3.616**
Presupuesto del Distrito	**7.610**
Transportes pendientes por legalizar	**3.994**
% de ejecutado	**47,52%**

Fuente: elaboración propia.

El seguimiento al servicio de transporte consolidado durante la vigencia del convenio evidencia la ejecución de **3.616** servicios entre los meses de marzo, abril y mayo, frente a un total presupuestado de **7.610** servicios, se alcanza un nivel de ejecución del **47,52 %**, garantizando el soporte logístico requerido para la adecuada prestación del servicio durante el periodo evaluado.

Elaboró: Jimmy Gustavo Díaz Lema.
Revisó: Jesús María Gómez Jiménez.
Aprobó: Óscar Julián Sánchez Zambrano y Johan Andrés Parra Erazo.

10.2. Suministrar el transporte para realizar las entregas de insumos alimentarios en el punto de preparación de las raciones en calientes de fines de semana y días festivos

Producto 1: servicios de transporte

Esta actividad hace referencia al transporte utilizado para la entrega de insumos alimentarios en el Centro Cultural Somos Pacífico (Tecnocentro), donde se prepararon los alimentos en caliente para los fines de semana y festivos del periodo

de ejecución entre el 1 mayo al 31 mayo de 2026 para su posterior distribución a los comedores comunitarios beneficiarios.

Durante el presente periodo, se realizaron cinco (05) [82]servicios de transporte para realizar la entrega de insumos alimentarios en el Centro Cultural Somos Pacífico.

Cuadro 25
Servicio de transporte para la entrega de insumos alimentarios en Tecnocentro.

Ítem	Fecha	Servicio de transporte
1	30/04/2026	1
2	8/05/2026	1
3	15/05/2026	1
4	22/05/2026	1
5	29/05/2026	1
Total servicios de transporte utilizados		**5**

Fuente: Elaboración propia.

De acuerdo con lo anterior, a la fecha del presente informe se reportan cinco (5) entregas de insumos alimentarios (mercados) para la preparación de las raciones en caliente en Tecnocentro, toda vez que, con esto se busca garantizar el cuidado y conservación de los insumos alimentarios utilizados para la preparación de las raciones en caliente.

Elaboró: Laura Vanessa Aristizábal Amórtegui.
Revisó: Margareth Salgado Cortés.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

10.3. Suministrar el transporte para realizar la entrega de las raciones de alimentos en caliente en comedores que operan los fines de semana y días festivos

Producto 1: servicios de transporte
El transporte de las raciones alimentarias en caliente se hace en tres rutas diferentes, con el fin de agilizar el proceso de entrega y garantizar que los alimentos preparados se entreguen a los comedores en óptimas condiciones, garantizando su calidad e inocuidad.

Durante el presente informe, se reporta la utilización en promedio de quince (15) servicios de transporte por día para la entrega de las raciones de alimentos en caliente a los diferentes comedores comunitarios beneficiados.

[82] Ver Anexo 2.1.1. Formatos de remisión y entrega de víveres fin de semana.

Cuadro 26
Servicios de transporte de raciones alimentarias en caliente

Ítem	Fecha de entrega	Servicio de transporte utilizados
1	1/05/2026	15
2	2/05/2026	15
3	3/05/2026	17
4	9/05/2026	15
5	10/05/2026	15
6	16/05/2026	17
7	17/05/2026	15
8	18/05/2026	15
9	23/05/2026	14
10	24/05/2026	14
11	30/05/2026	15
12	31/05/2026	15
Total		**182**

Fuente: elaboración propia.

Se puede evidenciar que, para el periodo de informe, se contó con la prestación de 182 servicios de transporte para el traslado de las raciones en caliente a los comedores beneficiarios los fines de semana y festivos contemplados dentro del periodo de ejecución en mención. Presupuestalmente la alcaldía de Santiago de Cali aportó 180 servicios de transporte y dado que para este mes fueron 182 los dos restantes fueron asumidos por la UT.

Elaboró: Laura Vanessa Aristizábal Amórtegui.
Revisó: Margareth Salgado Cortés.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

10.4. Suministrar el transporte para realizar la entrega de insumos alimentarios para situaciones de contingencias no previstas en el desarrollo del proyecto

Producto 1: servicios de transporte

Esta actividad corresponde a los **60** servicios de transporte los cuales serán utilizados para la entrega de las raciones de contingencias temporales o emergencias inesperadas que no están contempladas en la operación regular de los comedores comunitarios.

Cuadro 27
Servicios de transporte de contingencia utilizados durante el periodo de mayo

Ítem	Transporte entrega de insumos alimentarios (mercado)	
	Fecha entrega	#
1	8/05/2026	1
2	15/05/2026	1
3	22/05/2026	1
4	29/05/2026	1
Total		**4**

Fuente: elaboración propia.

A continuación, se adjunta el cuadro resumen con todos los servicios de transporte legalizados durante el convenio:

Cuadro 28
Servicios de transporte utilizados durante la vigencia del convenio

Periodo	Servicios de transporte de contingencia ejecutados
Marzo - Abril	9
Mayo	4
Total	**13**
Presupuesto del Distrito	**60**
Transporte pendiente por legalizar	**47**
% de ejecutado	**21,67%**

Fuente: elaboración propia.

En el cuadro anterior se evidencia la ejecución de **13** servicios de transporte[83] de contingencia durante la vigencia del convenio, lo que representa un cumplimiento del **21,67%** frente a los 60 servicios presupuestados. Esta ejecución permitió atender de manera oportuna las situaciones contingentes presentadas, garantizando el soporte logístico requerido durante el periodo evaluado.

No obstante, se identifica un saldo de **47** servicios pendientes por legalizar o no ejecutados. Al respecto, es importante considerar que los servicios de transporte de contingencia, al igual que las raciones, dependen de la ocurrencia de eventos no previstos.

Elaboró: Jimmy Gustavo Díaz Lema.
Revisó: Jesús María Gómez Jiménez.
Aprobó: Óscar Julián Sánchez Zambrano y Johan Andrés Parra Erazo.

[83] Anexo 3.1. Soportes de solicitudes, remisiones de entrega de raciones alimentaria.

10.5. Suministrar transporte para los equipos de acompañamiento social y acompañamiento a los comedores comunitarios

Producto 1: informe de cumplimiento de condiciones legales para el transporte de personas

Durante el mes de Mayo de 2026 se continuó con la prestación del servicio de transporte de pasajeros sin novedades en la parte contractual[84] por lo cual se continua en las mismas condiciones en las que se viene trabajando según el contrato de prestación de servicios firmado en Marzo de 2026.

Producto 2: servicio de transporte

Desde el área Administrativo y Financiera, encargada de la coordinación operativa del servicio de transporte de pasajeros , se estableció un día a la semana (jueves); donde las diferentes áreas que integran el proyecto tendrán acceso a un enlace para la programación del transporte, esta acción con el fin de disponer del recurso de acuerdo a las necesidades específicas del área psicosocial y las demás que requieran del servicio. A partir de esta consolidación, se coordina la operación general con la empresa “Movescol”, garantizando la movilidad del personal hacia los comedores comunitarios.

Durante el mes de mayo, se garantizó la logística de transporte necesaria para la intervención social, el acompañamiento y la supervisión de los comedores comunitarios.

La operación se ejecutó durante 19 días hábiles, desplegando una flota de 20 vehículos. Esta gestión permitió alcanzar un total de 3.040[85] horas de servicio, debidamente verificadas y soportadas mediante las planillas de transporte, asegurando así una movilidad eficiente para los equipos en territorio.

La matriz de seguimiento vehicular permite la planeación y el control de esta operación, herramienta clave para controlar las horas diarias ejecutadas y medir el porcentaje de avance de cada uno de los 20 vehículos[2] asignados.

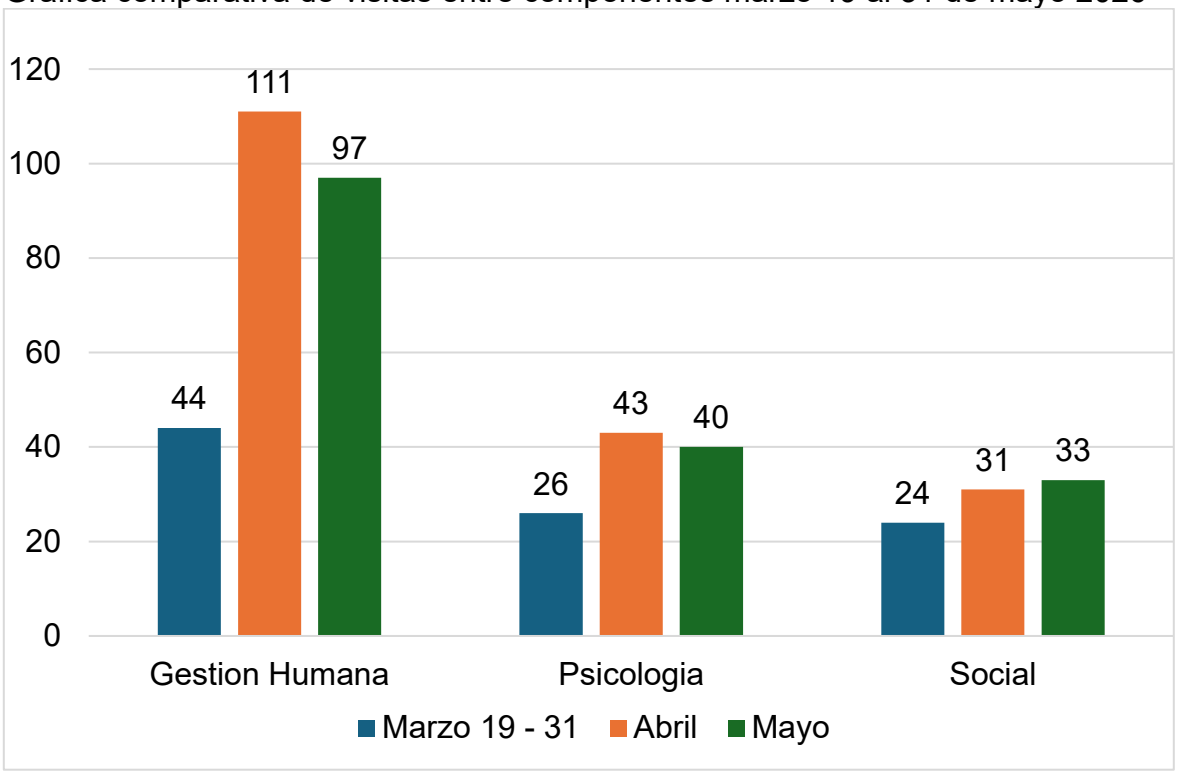
El seguimiento fortalece la intervención en territorio dada la disponibilidad de transporte y la rápida atención en casos que ameritan ser intervenidos de manera oportuna o urgente.

[84] 10.5.1 Anexo Fuec
[85] 10.5.2 Anexo matriz de seguimiento de uso de vehículos.
[2] 10.5.3 Anexo control servicio de transporte diario personal atención psicosocial

A continuación, se presenta tabla comparativa por área, de las visitas realizadas a los comedores comunitarios.

Figura 6

Gráfica comparativa de visitas entre componentes marzo 19 al 31 de mayo 2026



Fuente: elaboración propia.

Comportamiento de la Demanda por Áreas:

Con el objetivo de optimizar la distribución de los vehículos y dimensionar correctamente el uso de la flota, durante mayo se gestionaron 380 usos de vehículos. Esta trazabilidad permite mapear el consumo real por área.

El uso operativo está altamente concentrado en tres áreas principales que consumen el 45% de la movilidad de la organización (Gestión Humana, Psicología y Social) que cuentan con alrededor de 60 contratistas en territorio.

Gestión Humana: Lidera la demanda con 97 usos en mayo. Aunque es el área dominante, presenta una ligera reducción frente al pico de 111 usos en abril.

Nutrición: Ocupa el segundo lugar y va en ascenso, pasando de 73 usos en abril a 79 usos en mayo.

Saneamiento: Registra 75 usos en mayo, presentando una leve caída frente a 82 de abril.

Psicología (40), Social (33) y Logística (18) mantienen un perfil de consumo moderado, mientras que departamentos como Transversalización (2) y Administrativo (1) tienen un impacto casi nulo en la ocupación de la flota este mes.

Elaboró: Ramiro Alejandro Riascos Flores.
Revisó: Margareth Salgado Cortés.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

11. Adquirir insumos y/o servicios para la operación del proyecto

11.1. Garantizar póliza contra riesgos para proteger a las gestoras durante la ejecución del proyecto en los comedores comunitarios

Producto 1: comedores con gestoras/es aseguradas/os.

En el proceso de seguimiento y monitoreo a la vinculación de gestoras/es comunitarios a la póliza, se tiene como base que, al cierre del mes de abril, se contó con 2760 gestoras(es) inscritas.

Desde el área Administrativa se continua con la actualización de la base de datos de la póliza, teniendo presente que el voluntariado en los comedores fluctúa de tal manera que la consolidación de gestoras/es, es un reto para la organización; por esto en una reunión celebrada el 07/05/2026[86] se acordó realizar actualización masiva de todos los comedores, la cual finalizo[87] antes del 31/05/2026.

Realizado el proceso de actualización la base de datos arrojó que existen 2741[88] gestoras(es) de las cuales 2300 hacen parte de lo presupuestado en el convenio y 441 son asumidos por la Unión Temporal Arquidiocesana Vida Justicia y Paz.

Teniendo presente la cobertura de la póliza es compromiso de la UTCAVP, notificar a aquellas gestoras(es) que se encuentran fuera de cobertura por superar el límite de edad asegurable cuando esto ocurre, lo anterior corresponde a una política general manejada por las diferentes compañías aseguradoras, donde las edades mínimas de permanencia son hasta máximo ochenta y cinco (85) años[89], lo anterior contempla notificación formal con documento firmado de recibido de cada gestor y/o representante.

[86] Anexo 11.1.1 Acta de reunión 07/05/2026
[87] Anexo 11.1.2Informe final de actualización de base de datos de gestoras(res)
[88] Anexo 11.1.3 Base de datos de gestoras.
[89] Anexo 11.1.4 Notificación a gestores fuera de cobertura

Figura 7
Acompañamiento de la aseguradora por Nodos



Fuente: Foto tomada en la pastoral social, sede San Pablo.

Para el mes de mayo se llevó a cabo dos acompañamientos por parte de la aseguradora Solidaria de Colombia, dirigidos a los nodos 2 y 12, en este espacio, se compartió información de gran importancia para ser replicada en los territorios; los temas principales que se trataron fueron: Buenas prácticas en las cocinas para la mitigación de riesgos mientras se presta el voluntariado en los diferentes comedores comunitarios, la cual tuvo gran receptibilidad por la preparación de alimentos que se realiza a diario.

Figura 8
Socialización Póliza



Fuente: Foto tomada durante el encuentro de nodos.

Siguiendo con el proceso, las novedades de ingreso y retiro fueron enviadas por correo electrónico a la aseguradora, estos reportes reposan en un Drive dispuesto para el seguimiento y control, donde en el cual se guarda los archivos en formato Excel por cada reporte generado para custodia y seguimiento del programa.

La póliza en vigencia para accidentes personales contiene las siguientes coberturas.

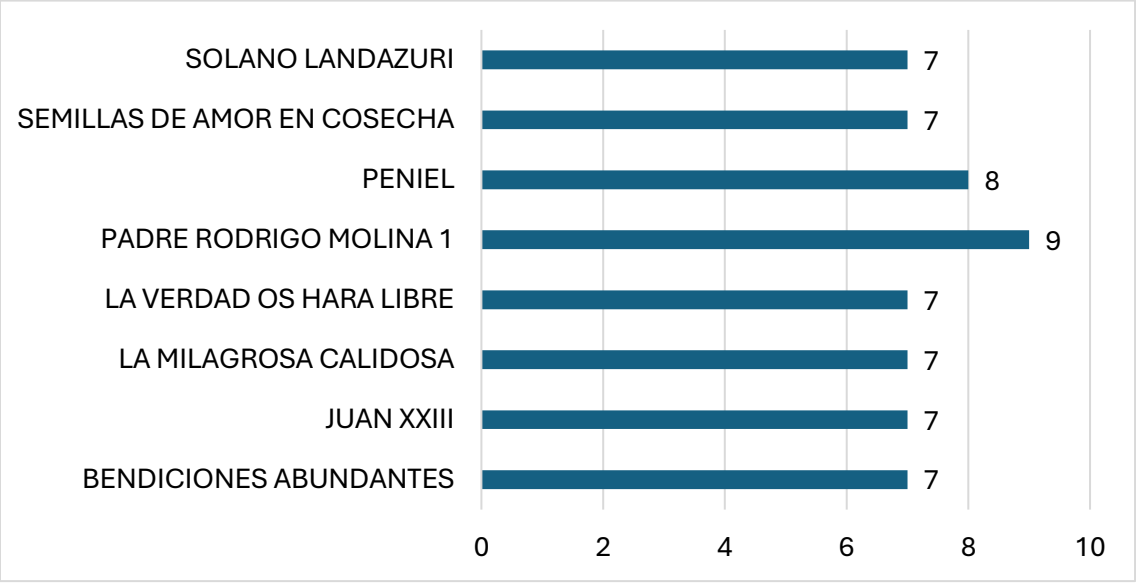
Tabla 12
Coberturas Póliza

Nombre del amparo	Valor asegurado
Incapacidad total y permanente	45.000.000
Muerte accidental	45.000.000
Desmembración	45.000.000
Renta diaria por hosp.	600.000
Gastos de traslado	600.000
Muerte por cualquier causa	4.000.000
Enfermedades tropicales	200.000
Gastos atención med, quir y hosp.	8.000.000
Aux funerario muerte accid.	4.000.000
Aux fun. fallec.	4.000.000

Fuente: Elaboración propia

A continuación, se presentan los comedores con mayor cantidad de gestoras(es) en el mes de mayo, los gestores principales indican que esto obedece a una rotación semanal de gestores que tienen los comedores.

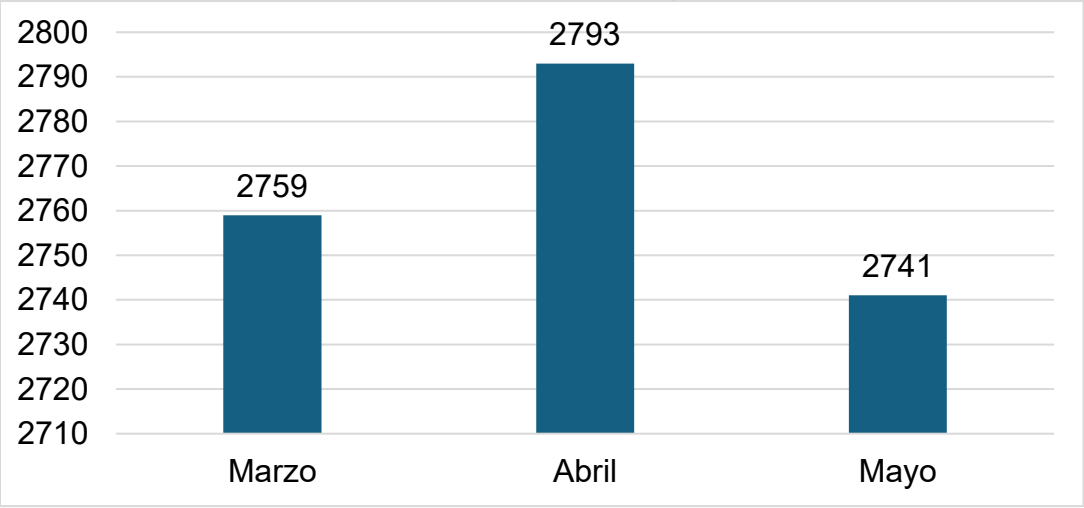
Figura 9
Comedores con mayor número de gestoras



Fuente: Elaboración propia.

La siguiente tabla muestra el número de gestoras activas al cierre de los últimos tres (3) meses, donde mayo fue el mes con menos gestoras, producto de la suspensión y retiro de algunos comedores, y la actualización en base de datos donde se presentan ingresos de nuevas gestoras(es) al igual que retiros de quienes no están en el voluntariado social.

Figura 10
Gestoras activas al 31 de mayo de 2026



Fuente: elaboración propia.

La base de datos de gestoras en la casilla de novedades queda con tres (3) ítems para filtrar, los cuales son:

- **Activo**: Corresponde a gestoras(es) que se encuentran activos dentro del programa y de la póliza (2741).
- **Retirado**: Corresponde a gestoras(es) que por solicitud del comedor son retirados del programa y de la póliza (67).
- **Suspendido**: Corresponde a gestoras(es) que el comedor por decisión del comité técnico se encuentra suspendido y temporalmente no figuran en la póliza (44).

Elaboró: Óscar Andrés López Cruz y Mary Silenia Calvache Gómez.
Revisó: Margareth Salgado.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

11.2. Preparación de empaques para la entrega de raciones calientes durante los fines de semana y días festivos

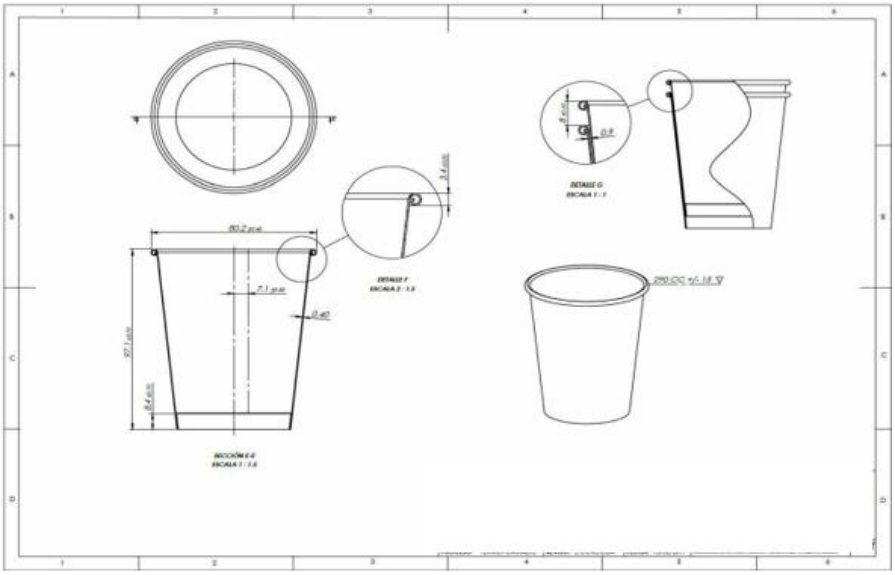
Producto 1: empaques (contenedores de comida) adquiridos

En el proceso de empaque, para el periodo en mención, se entregaron 15.600 kits de empaque, usados para la entrega de raciones en caliente los días fines de semana y festivos; en este sentido, se requieren los siguientes elementos:

Vaso de cartón 9OZ

Vaso de cartón con una altura de 97 mm y un diámetro de boca de 80 mm, diseñado para el almacenamiento de líquidos fríos y calientes. Fabricado con materiales de buena calidad, es inoloro, resistente y seguro para el consumo de bebidas sin alterar su sabor. Incluye una tapa ajustable, que permite un cierre seguro para evitar derrames y facilitar su transporte.

Figura 11
Vaso de cartón



Fuente: elaboración propia.

Cuchara grande de madera

Cuchara grande de madera de un solo uso, diseñada para la distribución de raciones calientes durante los fines de semana y días festivos. Fabricada en madera, es resistente al calor y a la humedad. Ideal para servir alimentos líquidos o sólidos sin riesgo de deformación. Además, una alternativa ecológica y biodegradable.

Tabla 13
Cuchara grande de madera

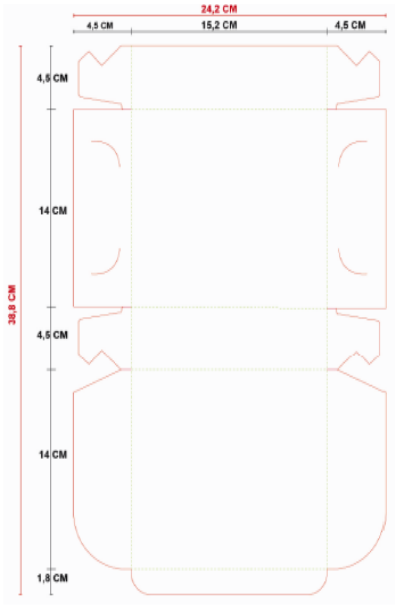
Imagen	Peso (g)	Dimensiones (mm)
	3.2 G	LARGO: 160
		ANCHO: 13

Fuente: elaboración propia.

Caja cena

Caja de cena plegadiza, fabricada en cartulina esmaltada, con un recubrimiento de plastificado reverso blanco que mejora su resistencia y apariencia. Sus dimensiones son 140 mm de largo, 152 mm de ancho y 45 mm de altura, con un calibre de 0,40 ± 0,010 mm, garantizando durabilidad y firmeza. Cuenta con un sistema de cierre de 4 puntas que facilita su ensamblaje manual, brindando seguridad en el almacenamiento y transporte de los alimentos.

Tabla 14
Caja de cena esmaltada

Variable / atributo	Especificación	Muestra
Sustrato o Material	Esmaltado CAME C40 335g	
Dimensiones (mm)	Largo 140 ± 0,5 mm Ancho 152 ± 0,5 mm Altura 45 ± 0,5 mm	
Calibre (mm)	0,40 ± 0,010 mm	
Tipo de Impresión	N.A.	
Color	N.A.	
Adhesivo	N.A.	
Tinta	N.A.	
Recubrimiento	Plastificado reverso blanco	
Código de barras	N.A.	
Tipo de producto	Caja Plegadiza	
Tipo de cierre	Cierre 4 puntas	
Armado	Armado Manual	
Resistencia al roce	Sin desprendimiento de cartulina con el roce	

Fuente: elaboración propia.

Es importante aclarar que, durante la vigencia del convenio, se ha realizado la entrega continua de los kits de empaque de un solo uso; asimismo, se llegó a un acuerdo con el proveedor para que la facturación se realice de manera consolidada, incluyendo todos los ítems entregados a lo largo del convenio.

A continuación, se presenta un avance consolidado de esta actividad, en el cual se detalla el consumo mensual correspondiente al periodo de ejecución transcurrido.

Cuadro 29
Entrega de kits de empaque consolidado

Periodo	Cantidad entregada
1 marzo al 30 abril de 2026	19.500
1 mayo al 31 mayo de 2025	15.600
Total	**35.100**

Fuente: elaboración propia.

Para consulta de anexos y soportes de compra, por favor remitirse al informe financiero.

Elaboró: Yuri Caicedo.
Revisó: Margareth Salgado.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

11.3. Servicios públicos (acueducto, energía, alcantarillado) y servicio de gas para atención de fines de semana y festivos

Producto 1: días habilitados

En el desarrollo de la actividad, el Centro Cultural Somos Pacífico (Tecnocentro) se contó con conexión a los servicios de acueducto, alcantarillado, energía y gas domiciliario, lo cual se requiere para el normal funcionamiento, donde se realiza un aporte diario de $364.000.

Cuadro 30
Días habilitados para auxilio de servicios públicos.

No Día	Días de ejecución	Aporte realizado
1	1/05/2026	$ 364.000
2	2/05/2026	$ 364.000
3	3/05/2026	$ 364.000
4	9/05/2026	$ 364.000
5	10/05/2026	$ 364.000
6	16/05/2026	$ 364.000
7	17/05/2026	$ 364.000
8	18/05/2026	$ 364.000
9	23/05/2026	$ 364.000
10	24/05/2026	$ 364.000
11	30/05/2026	$ 364.000
12	31/05/2026	$ 364.000
Total auxilio servicios públicos		**$4.368.000**

Fuente: elaboración propia.

Como se puede evidenciar en la tabla se destinaron $4’368.000 para el pago de los servicios públicos domiciliarios (acueducto, alcantarillado, energía y gas).

Para más información sobre anexos y soportes relacionados con esta actividad, remitirse al informe financiero.

A continuación, se presentan imágenes de las preparaciones realizadas los fines de semana y festivos, las cuales corresponden a la minuta establecida para el convenio.

Figura 12
Entrega de raciones en Caliente, fecha 10/05/2026.



Fuente: Foto tomada por el responsable del proceso.

Figura 13
Entrega de raciones en Caliente, fecha 30/05/2026.



Fuente: foto tomada por el responsable del proceso.

Elaboró: Yury Caicedo Imbachi.
Revisó: Margareth Salgado Cortés.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

11.4. Recursos de tipo logístico para desarrollo del proyecto

Producto 1: adquisición de recursos.

En el marco del Convenio de Asociación No. 4146.010.27.1.008.2026, celebrado entre el Distrito de Santiago de Cali — Secretaría de Bienestar Social y la Unión Temporal Comisión Arquidiocesana Vida, Justicia y Paz 2026, y en cumplimiento de lo establecido en el convenio "Adquirir insumos para la operación del proyecto", se ejecutaron recursos destinados a la adquisición de insumos de papelería e implementos logísticos requeridos para el desarrollo de las actividades del proyecto de Comedores Comunitarios.

Dichos recursos de tipo logístico corresponden a materiales de apoyo administrativo, pedagógico y operativo, necesarios para garantizar el adecuado funcionamiento del equipo de trabajo y la correcta documentación de los procesos ejecutados en el marco del convenio. Su adquisición responde a las necesidades operativas identificadas para el periodo del 1 al 31 de mayo del 2026, garantizando el suministro oportuno de materiales de soporte a todas las áreas del proyecto: seguimiento financiero, administrativo y acompañamiento psicosocial.

La selección de los artículos se realizó con base en los requerimientos técnicos de cada actividad programada, priorizando la funcionalidad, calidad y pertinencia de los insumos frente a los objetivos establecidos en el plan de trabajo. Las facturas correspondientes a estas compras están anexadas y registradas en el informe

financiero del convenio del periodo actual, con el propósito de asegurar la trazabilidad documental, la transparencia en la gestión de recursos y el adecuado control en la ejecución presupuestal del convenio.

Para consulta de anexos, facturas y soportes de compra, por favor remitirse al informe financiero del actual periodo en los ítems 11.4.1. al 11.4.11. Los documentos soporte reposan en los archivos del proyecto y están disponibles para verificación por parte de los entes de control y seguimiento.

Elaboró: Yury Caicedo Imbachi.
Revisó: Jesús María Gómez Jiménez.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12. Estrategia de acompañamiento psicosocial

Durante el periodo reportado se avanzó en la consolidación de la implementación de la estrategia de acompañamiento psicosocial mediante acciones de coordinación técnica, fortalecimiento metodológico y articulación interinstitucional. Asimismo, se desarrollaron espacios de socialización con los diferentes componentes del proyecto, se fortalecieron los mecanismos de seguimiento a la implementación y se generaron condiciones técnicas para el desarrollo del proceso de evaluación de la estrategia.

Estos procesos permitieron ampliar el uso de los Niveles de Incidencia Territorial Social (NITS) como herramienta de análisis, planeación, focalización y fortalecimiento territorial, favoreciendo la toma de decisiones y la consolidación progresiva de los procesos desarrollados en los comedores comunitarios. De igual manera, se avanzó en la definición de criterios metodológicos y operativos que orientarán el ejercicio evaluativo proyectado para los siguientes periodos, promoviendo una lectura integral de los procesos desarrollados en los territorios y fortaleciendo las capacidades institucionales para el seguimiento y la evaluación de la estrategia.

12.1. Acompañamiento psicosocial

12.1.1. Diseñar estrategia de acompañamiento psicosocial orientada a gestoras(es) y beneficiarios(as) en las que se considere las capacidades y condiciones propias de cada comedor

Producto 1: estrategia de acompañamiento psicosocial diseñada

Teniendo en cuenta que la Estrategia de Acompañamiento Psicosocial fue diseñada y entregada en el periodo correspondiente del 18 de marzo al 30 de abril.

Como parte del proceso de consolidación metodológica de la Estrategia de Acompañamiento Psicosocial del programa de Comedores Comunitarios, durante el presente periodo se adelantaron diversas acciones orientadas a fortalecer la apropiación de sus fundamentos técnicos y a favorecer su articulación con procedimientos operativos, administrativos e institucionales que inciden de manera directa en el funcionamiento de los comedores comunitarios. Este ejercicio resulta especialmente relevante en una fase inicial de implementación, en la medida en que permite avanzar en la traducción de los lineamientos estratégicos hacia dinámicas concretas de gestión, seguimiento y acompañamiento territorial, permitiendo que los principios, categorías y herramientas metodológicas definidas en la estrategia sean incorporadas progresivamente en los diferentes escenarios de planeación y toma de decisiones del proyecto.

En este contexto, se participó en espacios de revisión técnica relacionados con el protocolo de ingreso, permanencia y retiro de los comedores comunitarios, particularmente en lo referente a la actividad de conteo de raciones, proceso en el que convergen diferentes componentes del equipo psicosocial.

Estos espacios permitieron analizar procedimientos operativos, identificar oportunidades de articulación entre áreas y generar reflexiones frente a la importancia de mantener una lectura integral del funcionamiento de los comedores, reconociendo que las dinámicas administrativas, comunitarias y territoriales se encuentran estrechamente relacionadas con los procesos de acompañamiento desarrollados desde la estrategia psicosocial.

De igual manera, se avanzó en acciones de articulación con el componente de sostenibilidad y con actores institucionales vinculados a la proyección de iniciativas de cooperación internacional dirigidas a gestoras y gestores comunitarios. En el marco de este ejercicio se promovió la incorporación de los Niveles de Incidencia Territorial Social (NITS) como criterio orientador para la identificación y priorización de participantes, considerando aspectos asociados al liderazgo comunitario, la trayectoria organizativa y el desarrollo de iniciativas productivas y/o de emprendimiento dinamizadas por gestoras y gestores. Este ejercicio resulta relevante para la coordinación del componente psicosocial, en la medida en que evidencia cómo los instrumentos metodológicos construidos en el marco de la estrategia comienzan a trascender su alcance diagnóstico y son incorporados progresivamente en los ejercicios de planeación, focalización, implementación de la estrategia y fortalecimiento comunitario.

Paralelamente, se continuó fortaleciendo la articulación con equipos institucionales y componentes del proyecto mediante espacios de coordinación y diálogo técnico que favorecen una comprensión compartida de la estrategia y de sus alcances

metodológicos. Estas acciones permiten que la propuesta diseñada trascienda el plano documental y se integre progresivamente a las dinámicas de gestión territorial, promoviendo condiciones que faciliten su implementación y sostenibilidad en el tiempo.

Este tipo de ejercicios permiten reconocer que los Niveles de Incidencia Territorial Social no son únicamente una herramienta de lectura territorial, sino también un insumo para orientar procesos de planeación y priorización institucional, porque favorecen la construcción de acciones más coherentes con las capacidades organizativas, los liderazgos comunitarios y las dinámicas particulares presentes en cada territorio.

Producto 2: socialización de la estrategia

Teniendo en cuenta que la Estrategia de Acompañamiento Psicosocial ha sido objeto de diálogo y reflexión con los equipos que integran el componente psicosocial, así como socializada inicialmente con los diferentes componentes y actores institucionales, durante el presente mes los espacios desarrollados estuvieron orientados principalmente al fortalecimiento de su apropiación metodológica y a la generación de reflexiones técnicas en torno a su implementación, promoviendo la integración en los procesos de gestión territorial y toma de decisiones. En este sentido, las acciones adelantadas buscaron favorecer una comprensión compartida de los elementos que estructuran la estrategia, así como promover su incorporación progresiva en los procesos de planeación, seguimiento y acompañamiento desarrollados por los distintos equipos.

Es importante señalar que el proceso de socialización de la estrategia continúa vigente. Para ello, se proyectó la realización de cinco espacios de socialización y retroalimentación técnica. De estos, durante los meses de abril y mayo se desarrollaron tres encuentros, quedando pendientes dos espacios programados para el mes de junio, con los cuales se dará cumplimiento a la totalidad de jornadas previstas para la presente vigencia.

En relación con lo anterior, durante el periodo anterior se llevaron a cabo dos de estos encuentros[90], mientras que para el presente mes se tenía prevista la realización de dos espacios adicionales. No obstante, únicamente fue posible desarrollar uno de ellos con el componente de Formación, debido a que la jornada programada con actores académicos vinculados a la Escuela de Trabajo Social de la Universidad del Valle debió ser cancelada como consecuencia de las dinámicas de movilización y de la Asamblea Popular realizadas durante el periodo. En

[90] Anexo 12.1.1.1. Actas de reunión y listado de asistencia de la socialización de la estrategia con el equipo de Formación.

consecuencia, esta actividad fue reprogramada para el mes siguiente, manteniéndose dentro de la planeación inicialmente establecida.

En el encuentro desarrollado con el componente de Formación se llevó a cabo un ejercicio de revisión y fortalecimiento de la estrategia, particularmente en lo relacionado con los Niveles de Incidencia Territorial Social (NITS) y con la propuesta metodológica de seguimiento y evaluación. Durante este espacio se identificaron elementos relevantes para su implementación, entre ellos la apropiación progresiva de la metodología NITS por parte del equipo, la necesidad de fortalecer procesos formativos relacionados con el enfoque diferencial e interseccional, la importancia de consolidar programaciones articuladas entre los diferentes componentes psicosociales y la pertinencia de fortalecer el trabajo conjunto con los equipos de sostenibilidad y comunicaciones.

De manera complementaria, se continuó promoviendo los espacios mensuales de articulación liderados por el equipo psicosocial de la Unión Temporal Comisión Arquidiocesana Vida, Justicia y Paz junto con las líderes del equipo psicosocial del Programa de Comedores Comunitarios de la Secretaría de Bienestar Social. Estos escenarios se han venido consolidando durante la actual vigencia contractual como un mecanismo de coordinación, diálogo técnico y seguimiento conjunto entre las coordinaciones. Más allá de ser espacios de actualización operativa, dichos encuentros han permitido compartir avances, dificultades y aprendizajes asociados a la implementación de las diferentes acciones desarrolladas en los territorios.

Durante el encuentro realizado en el presente periodo se abordaron aspectos relacionados con la programación de acciones, la articulación interinstitucional y el seguimiento a procesos estratégicos del proyecto. Asimismo, surgió la necesidad de avanzar hacia ejercicios que permitan evidenciar de manera más concreta los avances alcanzados en la implementación de la Estrategia de Acompañamiento Psicosocial desde cada uno de los componentes. Como resultado de esta reflexión, se proyectó que en los próximos espacios cada coordinación presente los avances, retos y aprendizajes identificados en relación con la implementación de los Niveles de Incidencia Territorial Social (NITS) y de las acciones metodológicas asociadas a la estrategia. Este aspecto fue aceptado por las coordinaciones ya que fortalece los procesos de seguimiento, promueve la construcción colectiva de conocimiento y genera oportunidades para identificar ajustes relacionados con la implementación.

Asimismo, se adelantaron acciones de coordinación relacionadas con la distribución de refrigerios en los diferentes espacios desarrollados por el equipo psicosocial, procurando que la asignación de recursos guardara coherencia con la programación de actividades, las metas definidas en las matrices de seguimiento y las necesidades identificadas en cada territorio. Aunque estas acciones corresponden a procesos de soporte operativo, resultan importantes mencionarlas en la

implementación de la estrategia en la medida en que si contribuyen a la organización, articulación y sostenibilidad de las actividades desarrolladas por los equipos en territorio.

Elaboró: Lizeth Johana Giraldo.
Revisó: Claudia Vargas Hincapié.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.1.2. Clasificar comedores según nivel de desarrollo y organización comunitaria

Producto 1: clasificación de comedores realizado

Este producto no está programado en matriz para desarrollarse en este periodo y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Producto 2: plan de acción según nivel de clasificación elaborado

Este producto no está programado en matriz para desarrollarse en este periodo y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

12.1.3. Seguimiento a la implementación de la estrategia de acompañamiento psicosocial

Producto 1: informe general de resultados de seguimiento a la implementación de la estrategia

Durante el presente periodo se fortalecieron los mecanismos de seguimiento a la implementación de la estrategia de acompañamiento psicosocial mediante acciones orientadas a consolidar procesos de coordinación técnica, planeación territorial, articulación interinstitucional y sistematización de la información. Estas acciones tuvieron como propósito generar condiciones que favorezcan la trazabilidad de la implementación, la identificación de oportunidades de mejora y la toma de decisiones para el fortalecimiento progresivo de la estrategia.
Como principales avances, se fortalecieron los ejercicios de articulación entre los diferentes componentes psicosociales, se consolidaron mecanismos de planeación y seguimiento territorial, se promovió la participación en escenarios institucionales y se identificó la necesidad de robustecer los procesos de documentación y socialización de resultados asociados a la implementación de los Niveles de Incidencia Territorial Social (NITS). Asimismo, se continuó avanzando en la integración de herramientas operativas y administrativas que aportan a la sostenibilidad y organización de las acciones desarrolladas en los territorios.

El desarrollo detallado de las acciones implementadas, así como las actividades de articulación, programación, acompañamiento territorial, participación institucional y demás evidencias asociadas al proceso de seguimiento, se presentan en el anexo[91] Informe mensual de seguimiento a la implementación de la estrategia de acompañamiento psicosocial.

Nota aclaratoria: A este producto se anexan los siguientes documentos de soporte, los cuales complementan y respaldan la información relacionada con las actividades desarrolladas en el marco del proceso:

- Programación semanal correspondiente al mes de mayo.[92]
- Reporte Sealca.[93]
- Acta de reunión de articulación entre Gestión Humana y el área administrativa [94] .
- Listados de asistencia de la programación semanal. [95]

Estos anexos se incorporan como evidencia documental complementaria, con el propósito de fortalecer la trazabilidad, organización y validación de la información asociada al producto.

Elaboró: Lizeth Johana Giraldo.
Revisó: Claudia Vargas Hincapié.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.1.4. Evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial

Producto 1: propuesta de evaluación

La propuesta de evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial orientará la valoración de la implementación, pertinencia y resultados de las acciones desarrolladas en el marco del convenio. Durante el presente periodo, las acciones adelantadas estuvieron dirigidas a fortalecer las condiciones técnicas y operativas necesarias para su futura implementación, avanzando en la transición de una propuesta concebida inicialmente desde el plano metodológico hacia un proceso de evaluación progresivamente incorporado a las dinámicas de trabajo de los equipos.

[91] Anexo 12.1.3.1 Informe mensual de seguimiento a la implementación de la Estrategia de Acompañamiento Psicosocial.
[92] Anexo 12.1.3.2 Programación semanal correspondiente al mes de mayo.
[93] Anexo 12.1.3.3 Reporte Sealca.
[94] Anexo 12.1.3.4 Acta de reunión de articulación entre Gestión Humana y el área administrativa.
[95] Anexo 12.1.3.5 Listados de asistencia de la programación semanal.

En este sentido, se desarrollaron ejercicios de coordinación técnica y análisis conjunto con equipos de planeación, coordinaciones psicosociales y el apoyo a la supervisión para el área psicosocial de la Secretaría de Bienestar Social, orientados a consolidar una comprensión compartida de los alcances de la evaluación y a identificar elementos prioritarios para su operacionalización. Como resultado, se reconoció la necesidad de fortalecer dimensiones de análisis relacionadas con la pertinencia, la implementación y los resultados de la estrategia, así como promover mecanismos que permitan comprender los procesos de apropiación desarrollados por los diferentes equipos responsables de su ejecución.

Asimismo, se identificó la pertinencia de incorporar ejercicios de evaluación focalizados en una muestra de comedores comunitarios ubicados en categorías de desempeño intermedio bajo e intermedio alto, con el propósito de profundizar en la comprensión de los factores metodológicos, operativos y territoriales que inciden en su desarrollo y generar insumos que fortalezcan la toma de decisiones y el ajuste permanente de las acciones implementadas.

Para el siguiente periodo se proyecta avanzar en la definición de pilares evaluativos por componente, la consolidación de micro evaluaciones asociadas a las diferentes estrategias implementadas y la definición de la muestra territorial que será objeto del proceso evaluativo. El desarrollo detallado de las acciones realizadas, así como los soportes técnicos correspondientes, se presentan en el anexo informe parcial de avances mensual de avances de la evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial[96] e información contenida en las actas de reunión[97].

Producto 2: instrumento de evaluación diseñado

El instrumento de evaluación[98] diseñado continuará siendo utilizado para el desarrollo del proceso evaluativo, dado que corresponde a la herramienta implementada previamente en el ejercicio de clasificación de los comedores comunitarios. Su utilización permitirá contar con un referente comparativo para analizar la evolución de los procesos de fortalecimiento desarrollados en los territorios, considerando que este ejercicio constituye la primera línea base construida de manera sistemática para el programa.

Con el propósito de mantener la trazabilidad y comparabilidad de los resultados, se mantendrá la estructura metodológica del instrumento, sin realizar modificaciones en sus componentes centrales de análisis, esto previa revisión con las coordinaciones psicosociales y los enlaces técnicos. Esta decisión permitirá

[96] Anexo 12.1.4.1. Informe parcial de avance de la evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial.
[97] Anexo 12.1.4.2. Actas de reunión y listados de asistencia.
[98] Anexo 12.1.4.3. Instrumento de clasificación para evaluación (reclasificación)

identificar los cambios alcanzados a lo largo del acompañamiento psicosocial de acuerdo con la implementación metodológica y generar evidencia sobre los avances, retos y oportunidades de fortalecimiento presentes en los comedores comunitarios.

Para el desarrollo del ejercicio evaluativo se proyectó trabajar con una muestra de comedores comunitarios pertenecientes a las categorías de desempeño intermedio bajo e intermedio alto, las cuales agrupan 256 de los 761 comedores clasificados. De este universo se seleccionó una muestra de 90 comedores, equivalente aproximadamente al 35%, con el propósito de profundizar en el análisis de los factores organizativos, comunitarios y territoriales que han incidido en su proceso de fortalecimiento y aportar insumos para la toma de decisiones y el ajuste permanente de la estrategia de acompañamiento psicosocial.

Elaboró: Lizeth Johana Giraldo.
Revisó: Claudia Vargas Hincapié.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.2. Acompañamiento psicológico

12.2.1. Realizar visitas de acompañamiento psicológico periódico a gestoras/es y comunidad del comedor con el objetivo de identificar y atender las necesidades psicosociales

Producto 1: metodología de visitas de acompañamiento psicológico

Durante el periodo anterior se culminó la construcción y entrega de la propuesta metodológica correspondiente a la actividad de visitas de acompañamiento psicológico, documento en el que se definieron los fundamentos conceptuales, objetivos, fases del acompañamiento y proceso metodológico. En consecuencia, la meta relacionada con la elaboración de este documento metodológico fue cumplida en su totalidad y reportada en el informe correspondiente.

Producto 2: acompañamiento realizado

Durante el periodo de ejecución se realizaron 173 visitas a comedores distribuidas por zonas de la siguiente manera, dando cumplimiento a la meta planteada para el periodo de ejecución (meta: 160 visitas de acompañamiento)[99].

Es importante mencionar que respecto a la variación observada en el número de visitas programadas frente al periodo anterior (Meta: 220 visitas de acompañamiento), es importante precisar que la meta mensual se establece a partir

[99] Anexo 10.2.1.1. Actas de visitas de acompañamiento psicológico.

de los días hábiles efectivos de operación de los comedores comunitarios y de las posibilidades reales de intervención en territorio durante cada periodo de ejecución. En este sentido, la disminución registrada no responde a limitaciones en la disponibilidad o capacidad operativa del equipo de Psicología, sino a las particularidades del calendario de ejecución del mes, las cuales determinan el número de jornadas disponibles para el desarrollo de actividades en los diferentes territorios.

Cuadro 1

Balance general de las visitas de acompañamiento psicológico por zonas

Sector	Total	Porcentaje
Oriente	88	51%
Centro oriente	16	9%
Centro norte	21	12%
Ladera	36	21%
Corregimientos	12	7%
Total	**173**	**100%**

Fuente: elaboración propia.

La distribución territorial de las visitas evidencia una priorización basada en la presencia de comedores en cada sector. El sector Oriente concentró el mayor número de visitas con el 51%, seguido del sector Ladera con el 21%, Centro Norte con el 12%, Centro Oriente con el 9% y Corregimientos con el 7%. Esta presencia permitió fortalecer procesos de escucha, orientación psicosocial y acompañamiento emocional, además de facilitar la identificación de necesidades sociales y comunitarias en los territorios. De manera complementaria, las visitas favorecieron el fortalecimiento de la participación de las gestoras(es) y de las personas beneficiarias en las dinámicas comunitarias, la identificación temprana de situaciones de riesgo psicosocial, el reconocimiento de factores protectores y la consolidación de espacios de confianza que aportan a la mejora de las dinámicas relacionales y comunitarias al interior de los comedores. Asimismo, estos espacios permitieron orientar acciones de acompañamiento ajustadas a las necesidades particulares de cada territorio, fortaleciendo la articulación entre las diferentes estrategias del componente psicológico.

Producto 3: sistematización de visitas de acompañamiento

Las 173 visitas realizadas a comedores han sido sistematizadas en una matriz que contiene los datos básicos del comedor como fecha de visita, ubicación del comedor, nodo, sector, principales resultados, compromisos adquiridos, observaciones y profesional que desarrolla la visita[100].

[100] Anexo 10.2.1.2. Matriz de sistematización visitas de acompañamiento psicológico.

Producto 4: informes de ejecución

Durante el periodo de ejecución el componente de psicología desarrolló 173 visitas de acompañamiento psicológico a los comedores comunitarios vinculados al programa, consolidando una estrategia de presencia territorial orientada al reconocimiento de dinámicas psicosociales, el fortalecimiento de capacidades comunitarias y el acompañamiento permanente a gestoras(es) y beneficiarios(as). Estas acciones permitieron realizar una lectura contextualizada de las realidades sociales, emocionales y organizativas presentes en los diferentes territorios, favoreciendo la identificación de necesidades, recursos comunitarios y oportunidades de fortalecimiento para los procesos desarrollados en los comedores comunitarios.

La distribución territorial evidenció una mayor concentración de acciones en la zona Oriente. Esta distribución responde tanto a la ubicación de los comedores comunitarios como a las particularidades territoriales y necesidades de acompañamiento identificadas en cada sector.

Cuadro 2
Porcentaje de visitas por NITS

Nivel NITS	Total	Porcentaje
Básico	56	32%
Intermedio	54	31%
Avanzado	54	31%
Sin clasificación	9	5%
Total	**173**	**100%**

Fuente: elaboración propia.

El análisis según los Niveles de Incidencia Territorial y Social (NITS) mostró una distribución equilibrada entre los diferentes niveles de desarrollo organizativo de los comedores, encontrándose un 32% en nivel básico, un 31% en nivel intermedio y un 31% en nivel avanzado, mientras que el 5% restante correspondió a comedores de reciente ingreso al programa que aún no cuentan con clasificación. Estos resultados evidencian la coexistencia de procesos comunitarios con distintos niveles de consolidación, lo que reafirma la necesidad de mantener estrategias de acompañamiento diferenciadas y ajustadas a las características particulares de cada territorio.

Respecto a los objetivos de las visitas, el 65% estuvo orientado al acompañamiento psicosocial de las gestoras(es), el 22% a la gestión y organización de actividades de acompañamiento y el 13% al reconocimiento de situaciones psicosociales de gestoras(es) y beneficiarios(as). Lo anterior evidencia que la principal apuesta del componente durante el periodo estuvo dirigida al fortalecimiento emocional,

relacional y organizativo de quienes lideran los procesos comunitarios en los territorios, reconociendo su papel estratégico para la sostenibilidad de los comedores y el bienestar de las comunidades participantes.

En cuanto a los resultados obtenidos, el 58% de las visitas permitió identificar habilidades, recursos y situaciones personales o grupales relevantes para los procesos de acompañamiento; el 31% derivó en la implementación de acciones de acompañamiento psicosocial y el 10% en la formulación de estrategias para mitigar situaciones psicosociales identificadas. Estos hallazgos evidencian que las visitas no se limitan al reconocimiento de necesidades, sino que constituyen un mecanismo de intervención y seguimiento que facilita respuestas concretas frente a las situaciones identificadas en territorio. De hecho, el 41% de los registros correspondió a acciones implementadas o estrategias formuladas para atender necesidades detectadas durante el acompañamiento.

De manera complementaria, el análisis cualitativo permitió evidenciar que los comedores clasificados en nivel básico continúan requiriendo acciones orientadas al fortalecimiento de capacidades organizativas, liderazgo comunitario y contención emocional; los comedores de nivel intermedio demandan procesos relacionados con el fortalecimiento de la comunicación, la participación y la consolidación de dinámicas grupales; mientras que los comedores de nivel avanzado presentan mayores capacidades de gestión, articulación institucional e incidencia comunitaria, permitiendo proyectar acciones de promoción de la salud mental con mayor alcance territorial.

En términos generales, las visitas de acompañamiento psicológico se consolidaron como una estrategia fundamental para el fortalecimiento de la salud mental comunitaria, el acompañamiento a las gestoras(es), la identificación oportuna de situaciones psicosociales y la promoción de procesos organizativos y comunitarios sostenibles, contribuyendo al fortalecimiento del tejido social y al bienestar integral de la población vinculada a los comedores comunitarios.

En el informe de ejecución adjunto se detallan los resultados de las visitas de acompañamiento psicológico por niveles de incidencia territorial (NITS), objetivos y resultados, así como el análisis cualitativo de casos representativos en los distintos contextos de intervención[101] [102].

Producto 5: informes de evaluación final de análisis de resultados

[101] Anexo 10.2.1.3. Informe de ejecución de visitas de acompañamiento psicológico.
[102] Anexo 10.2.1.4. Registro fotográfico de las visitas de acompañamiento psicológico.

Este producto está programado para entregarse en el último informe técnico del convenio y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Elaboró: Angélica María Osorio Díaz.
Revisó: Claudia Vargas Hincapié.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.2.2. Realizar orientaciones psicológicas individuales para favorecer el bienestar emocional y personal promoviendo la salud mental en gestoras(es) y beneficiarios(as)

Producto 1: metodología de orientaciones psicológicas

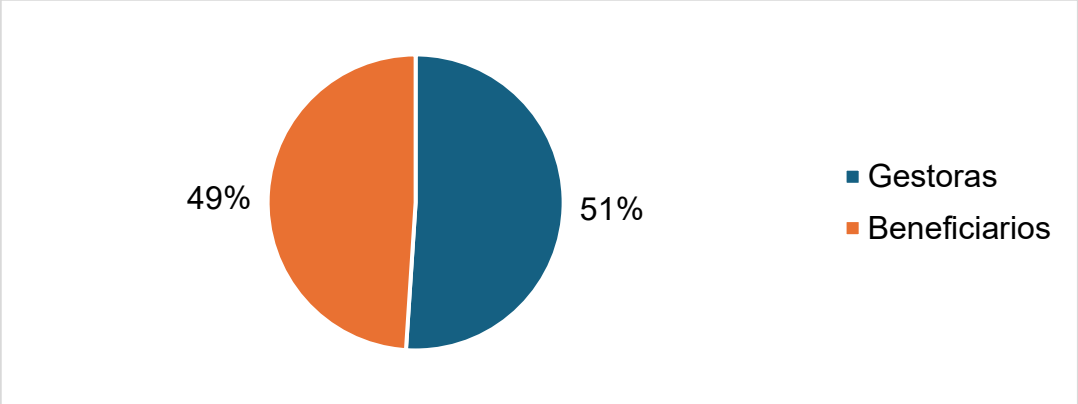
La propuesta metodológica para el desarrollo de orientaciones psicológicas dirigidas a gestoras(es) y beneficiarios(as) fue construida, consolidada y entregada durante el periodo de ejecución anterior. Este documento establece los lineamientos técnicos y metodológicos que orientan la actividad, incluyendo objetivos, criterios de atención, categorías y temáticas de atención y proceso metodológico. Por tanto, la meta establecida para la elaboración de este producto ya fue alcanzada y reportada oportunamente.

Producto 2: orientaciones psicológicas

Durante el periodo de ejecución, se realizaron 96 orientaciones psicológicas, de las cuales 49 se realizaron a gestoras[103], y 47 se realizaron a beneficiarios[104].

Figura 1

Porcentaje de orientaciones psicológicas población



Fuente: elaboración propia.

[103] Anexo 10.2.2.1. Formatos de registro de orientaciones psicológicas a gestoras/es.
[104] Anexo 10.2.2.2. Formatos de registro de orientaciones psicológicas a beneficiarios/as.

La figura evidencia una distribución equilibrada de la población atendida entre gestoras y beneficiarios. Del total de personas participantes, el 51% corresponde a gestoras y el 49% a beneficiarios, lo que refleja una diferencia mínima de apenas dos puntos porcentuales entre ambos grupos. Este comportamiento indica que las acciones desarrolladas lograron una cobertura similar en las dos poblaciones, favoreciendo un acompañamiento integral que fortalece tanto las capacidades de las gestoras como el bienestar psicosocial de los beneficiarios.

Producto 3: sistematización de orientaciones psicológicas

Las 96 orientaciones a gestoras/es y personas beneficiarias de los comedores han sido sistematizadas en una matriz que contiene los datos básicos de la persona atendida, como fecha de la orientación, ubicación del comedor, nodo, sector, población objeto, etapa vital, categoría y temática de atención, principales resultados, recomendaciones y profesional que desarrolla la orientación[105].

Producto 4: informes de ejecución

Los comedores comunitarios son espacios vitales de apoyo emocional y psicológico para personas que atraviesan situaciones de vulnerabilidad. Por ende, la intervención dirigida tanto a gestores/as como a beneficiarios/as implica procesos de acompañamiento emocional, psicológico y de fortalecimiento del bienestar comunitario. En este sentido, es fundamental que dicho acompañamiento incluya una perspectiva psicológica que permita fortalecer las relaciones interpersonales, la resiliencia, la gestión emocional y las habilidades de afrontamiento, aspectos clave para mantener la capacidad de gestión comunitaria del comedor.
En este sentido, las orientaciones psicológicas tienen como objetivo ofrecer apoyo emocional y psicológico constante a gestores/as y beneficiarios/as, creando espacios de acompañamiento que fomenten el bienestar emocional y el desarrollo personal de todos los involucrados. En estas orientaciones se abordan temas personales y sociales, brindando herramientas que favorezcan el desarrollo de habilidades socioemocionales y de afrontamiento que contribuyan a su estabilidad emocional y a su capacidad de gestión.

Durante estos espacios, también se realizan recomendaciones sobre rutas de atención, según las necesidades identificadas. Respecto a la activación de rutas, es importante señalar que el/la profesional motiva y sensibiliza a la persona atendida para llevar a cabo dicho proceso, proporcionando las herramientas necesarias. Sin embargo, la activación depende de la disposición y autogestión del beneficiario/a. No obstante, se realiza un seguimiento para verificar si la persona

[105] Anexo 10.2.2.3. Matriz de sistematización de orientaciones psicológicas.

llevó a cabo el proceso acordado. Asimismo, en este espacio se han brindado primeros auxilios psicológicos y contención en crisis.

Las orientaciones solicitadas por los/as gestores/as fueron requeridas directamente a los profesionales que acompañan la intervención psicológica, acordando de manera conjunta la fecha y hora para su realización. Cabe resaltar que las orientaciones son de carácter voluntario y deben ser solicitadas directamente por quien desea recibir el servicio. Sin embargo, es responsabilidad del/la profesional explicar al gestor/a la importancia de continuar el proceso de acompañamiento psicológico en su EPS, de ser necesario, entendiendo que la orientación ofrecida por el equipo psicológico no es de carácter clínico y, por tanto, no implica un acompañamiento permanente.

Resultados generales de las orientaciones a gestoras/es:

Durante el periodo se realizaron 49 orientaciones psicológicas a gestoras según las necesidades identificadas distribuidas de la siguiente manera por zonas:

Cuadro 3
Balance general de las orientaciones psicológicas a gestoras/es por zonas

Zona	Total de orientaciones	Porcentaje
Oriente	24	49%
Centro oriente	3	6%
Centro norte	7	14%
Ladera	11	22%
Corregimientos	4	8%
Total	**49**	**100%**

Fuente: elaboración propia.

Las orientaciones psicológicas dirigidas a gestoras(es) permitieron identificar tendencias relevantes respecto a las necesidades emocionales y psicosociales presentes en la población vinculada al Programa de Comedores Comunitarios. Durante el periodo se realizaron 49 orientaciones, distribuidas en todos los territorios de intervención, con una mayor concentración en la zona Oriente (49%), seguida por Ladera (22%) y Centro Norte (14%). Esta distribución evidencia una demanda sostenida de espacios de acompañamiento psicológico en los territorios con mayor presencia de gestoras(es) y una utilización activa de la oferta institucional para el abordaje de situaciones que afectan su bienestar emocional.

El análisis de las categorías de atención mostró un predominio significativo de las orientaciones relacionadas con Habilidades Socioemocionales, que representaron el 82% de los casos atendidos. Este resultado constituye uno de los principales hallazgos del periodo, ya que evidencia que las necesidades de acompañamiento

psicológico de las gestoras(es) no estuvieron asociadas principalmente a situaciones de crisis o vulneración de derechos, sino al fortalecimiento de recursos personales para afrontar las exigencias de la vida cotidiana. Lo anterior permite inferir que las demandas emocionales emergen, en gran medida, de la necesidad de gestionar adecuadamente situaciones de estrés, sobrecarga de responsabilidades, cambios vitales, dificultades relacionales y retos asociados al ejercicio de su rol comunitario.

Esta tendencia se confirma al analizar las temáticas abordadas en las orientaciones, donde las habilidades de afrontamiento concentraron el 71% de los registros. La magnitud de este porcentaje evidencia que las gestoras(es) requieren principalmente espacios de escucha, reflexión y orientación que les permitan fortalecer estrategias para manejar situaciones complejas de su entorno personal, familiar y comunitario. Este resultado adquiere especial relevancia si se considera que las gestoras cumplen funciones de liderazgo y apoyo social dentro de los territorios, por lo que su bienestar emocional influye directamente en la capacidad de sostener procesos comunitarios y acompañar a las personas beneficiarias del programa.

Como segundo hallazgo se identifican las dinámicas familiares, que representaron el 12% de las orientaciones y se expresaron principalmente a través de dificultades de comunicación familiar. Este comportamiento pone de manifiesto la estrecha relación existente entre el bienestar emocional y las condiciones del entorno familiar, evidenciando que las tensiones, conflictos o dificultades relacionales al interior del hogar continúan siendo factores que generan afectación emocional y motivan la búsqueda de acompañamiento psicológico. Sin embargo, durante el periodo no se identificaron situaciones que requieren activación inmediata de rutas de protección; sin embargo, se efectuó valoración del riesgo psicosocial en cada caso y se brindaron orientaciones preventivas enfocadas en el fortalecimiento de los recursos familiares y las estrategias de afrontamiento, contribuyendo a la mitigación de posibles factores de riesgo.

De igual manera, la presencia de orientaciones relacionadas con procesos de duelo y pérdida (8%) evidencia que una proporción importante de las gestoras(es) atraviesa experiencias de cambio, separación o pérdida significativa que requieren acompañamiento emocional para favorecer procesos de adaptación y afrontamiento saludable. Aunque en menor proporción, también se identificaron situaciones de atención en crisis, resolución pacífica de conflictos y violencia basada en género, las cuales reflejan la necesidad de mantener mecanismos de atención, contención y orientación frente a situaciones específicas que pueden representar factores de riesgo para la salud mental y el bienestar de las participantes.

Respecto a las características de la población atendida, las orientaciones se concentraron principalmente en mujeres (96%), comportamiento coherente con la composición de la población gestora del programa. Asimismo, el 61% de las atenciones se realizaron con personas adultas entre los 27 y 59 años, mientras que el 35% correspondió a personas adultas mayores. Este hallazgo permite reconocer que gran parte de las necesidades de acompañamiento psicológico se presentan en etapas del ciclo vital caracterizadas por la acumulación de responsabilidades familiares, económicas y comunitarias, así como por procesos de transición y adaptación propios del envejecimiento.

En conjunto, los resultados permiten concluir que las orientaciones psicológicas se consolidan como una estrategia fundamental para el fortalecimiento de la salud mental de las gestoras(es), al ofrecer espacios de escucha y acompañamiento que favorecen la gestión emocional, el fortalecimiento de habilidades de afrontamiento y la atención oportuna de situaciones que pueden afectar su bienestar personal y el desempeño de su labor comunitaria. Más allá de la atención de problemáticas específicas, las orientaciones evidencian una función preventiva y promotora de la salud mental, orientada al fortalecimiento de capacidades personales y comunitarias en una población que cumple un papel estratégico dentro de los territorios.

Resultados generales de las orientaciones a beneficiarias/es:

Se llevaron a cabo 47 orientaciones psicológicas dirigidas a beneficiarios y beneficiarias de los comedores comunitarios distribuidas de la siguiente manera por zonas:

Cuadro 4
Balance general de las orientaciones psicológicas a beneficiarios/as por zonas

Zona	Total de orientaciones	Porcentaje
Oriente	16	34%
Centro oriente	6	13%
Centro norte	3	6%
Ladera	17	36%
Corregimientos	5	11%
Total	**47**	**100%**

Fuente: elaboración propia.

Durante el mes de mayo de 2026 se desarrollaron 47 orientaciones psicológicas dirigidas a personas beneficiarias de los comedores comunitarios, constituyéndose en una estrategia de acompañamiento individual orientada a la promoción de la salud mental, el fortalecimiento de recursos personales y la atención de necesidades emocionales, familiares y relacionales identificadas en los diferentes territorios de intervención.

La distribución territorial evidenció una mayor concentración de orientaciones en las zonas de Ladera (36%) y Oriente (34%), seguidas por Centro Oriente (13%), Corregimientos (11%) y Centro Norte (6%), reflejando la presencia del acompañamiento psicológico en la totalidad de los sectores de ejecución del programa. En todos los territorios se identificó un predominio de situaciones relacionadas con habilidades socioemocionales y dinámicas familiares, evidenciando que las principales necesidades de acompañamiento se encuentran asociadas a la gestión emocional de situaciones cotidianas y a las relaciones establecidas en el entorno familiar y comunitario.

El análisis de las categorías de atención mostró una marcada concentración en Habilidades Socioemocionales (77%), seguida por Dinámicas Familiares (21%) y Primeros Auxilios Psicológicos (2%). Estos resultados permiten identificar que las personas beneficiarias consultan principalmente por situaciones relacionadas con el fortalecimiento de recursos de afrontamiento, la regulación emocional y la adaptación a experiencias que generan malestar psicológico. De manera complementaria, las dinámicas familiares continúan ocupando un lugar relevante dentro de las demandas de atención, evidenciando la influencia que tienen las relaciones familiares en el bienestar emocional y la calidad de vida de la población atendida.

Las temáticas abordadas ratifican esta tendencia, destacándose las habilidades de afrontamiento (49%) como principal motivo de orientación, seguidas por comunicación familiar (17%), convivencia escolar (13%) y duelos y pérdidas (11%). Estos resultados evidencian que las necesidades de acompañamiento psicológico se encuentran estrechamente relacionadas con experiencias emocionales significativas, procesos de adaptación ante situaciones de cambio o pérdida y dificultades presentes en los contextos familiares y escolares. Asimismo, reflejan la importancia de fortalecer estrategias orientadas al desarrollo de recursos personales, la regulación emocional y la construcción de relaciones familiares más saludables.

Respecto a las características de la población atendida, se identificó una participación equilibrada entre mujeres (51%) y hombres (49%), lo que evidencia que las necesidades de acompañamiento psicológico se presentan de manera transversal en ambos grupos poblacionales. En cuanto al ciclo vital, la mayor proporción de orientaciones se concentró en personas adultas entre los 27 y 59 años (38%), seguida por población infantil entre los 6 y 11 años (30%) y adolescentes entre los 12 y 17 años (19%).

Uno de los hallazgos más relevantes del periodo corresponde precisamente a la participación de niños, niñas y adolescentes, quienes representaron en conjunto el 49% de las orientaciones realizadas. Este resultado adquiere especial importancia

al analizarse junto con las temáticas identificadas, particularmente convivencia escolar, pautas de crianza y habilidades de afrontamiento, las cuales se encuentran estrechamente relacionadas con los procesos de desarrollo emocional y social en etapas tempranas del ciclo vital. La convergencia de estos hallazgos permite identificar que una parte importante de las necesidades de acompañamiento psicológico se origina en escenarios de socialización fundamentales como la familia y la escuela, espacios que influyen directamente en la construcción de habilidades emocionales, la regulación de la conducta, la resolución de conflictos y el fortalecimiento de relaciones saludables.

En este sentido, las orientaciones psicológicas no solo permitieron atender situaciones puntuales de malestar emocional, sino que también cumplieron una función preventiva y promotora de la salud mental, favoreciendo la identificación temprana de factores de riesgo, el fortalecimiento de recursos personales y familiares y la consolidación de factores protectores para niños, niñas, adolescentes y sus familias. Este resultado evidencia además el potencial de los comedores comunitarios como escenarios estratégicos para la detección temprana de necesidades psicosociales y la implementación de acciones orientadas al bienestar integral de la población beneficiaria.

En términos generales, las orientaciones psicológicas contribuyeron al fortalecimiento de habilidades de afrontamiento, la promoción de relaciones familiares más saludables y la atención oportuna de necesidades emocionales presentes en los territorios. Asimismo, aportaron información relevante para comprender las dinámicas psicosociales de la población beneficiaria y orientar futuras acciones del componente psicológico desde una perspectiva preventiva, comunitaria y de promoción de la salud mental.

Las orientaciones dirigidas a personas beneficiarias evidencian una intervención centrada en la gestión de la vida cotidiana, en donde confluyen factores emocionales y familiares, posicionándose como un espacio clave para el fortalecimiento de recursos personales y el acompañamiento a las dinámicas sociales del territorio[106].

Producto 5: informes de evaluación final de análisis de resultados

Este producto está programado para entregarse en el último informe técnico del convenio y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Elaboró: Angélica María Osorio Díaz.
Revisó: Claudia Vargas Hincapié.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

[106] Anexo 10.2.2.4. Informe de ejecución de orientaciones psicológicas a gestoras(es) y beneficiarios.

12.2.3. Realizar jornadas de cuidado a la salud mental dirigidas a gestoras(es) y beneficiarios(as) brindando servicios de escucha activa, encuentros de reflexión, acompañamiento y orientación psicológica de manera presencial

Producto 1: metodología de jornadas de salud mental

Durante el periodo anterior se realizó la construcción y entrega de la propuesta metodológica correspondiente a las Jornadas de Cuidado a la Salud Mental, incluyendo las estrategias EscuchArte y Encuentros Vivenciales. El documento consolidó los referentes conceptuales, objetivos, enfoques de intervención, componentes metodológicos, fases de ejecución y mecanismos de evaluación que orientan el desarrollo de estas acciones. En consecuencia, la meta asociada a la elaboración de este producto metodológico fue cumplida y reportada previamente, por lo que durante el presente periodo las acciones desarrolladas estuvieron orientadas a su implementación en territorio.

Producto 2: jornada de planificación y alistamiento

Como parte de las acciones preparatorias para el desarrollo de la Jornada EscuchArte, en el comedor FUNDECAFRO del nodo 11, se llevó a cabo una jornada de alistamiento y organización metodológica en la que participaron el enlace técnico del componente de Psicología. Este espacio tuvo como propósito estructurar y coordinar los aspectos técnicos, metodológicos y logísticos necesarios para garantizar una implementación organizada y pertinente de la jornada.

Durante el encuentro se realizó la construcción metodológica de la estrategia, definiendo la estructura general de la actividad, la organización de los espacios de intervención y la distribución de funciones entre los profesionales que participarían en la ejecución. Para ello, se tuvieron en cuenta las características de la población objetivo, conformada por estudiantes de primaria y bachillerato de la IE a la que pertenece el comedor, así como las necesidades identificadas previamente en el contexto educativo donde se desarrollaría la jornada.

De igual manera, se definieron las temáticas que serían abordadas en los espacios grupales de promoción y prevención de la salud mental, realizando la distribución de los profesionales responsables de cada taller formativo. Este ejercicio permitió garantizar la articulación de los contenidos, la pertinencia de las actividades y la adecuada cobertura de los temas priorizados para la población participante.

Adicionalmente, se efectuó el diseño y ajuste de las actividades metodológicas, recursos pedagógicos y materiales de apoyo requeridos para la implementación de la jornada, incluyendo la elaboración de insumos impresos y herramientas

didácticas que facilitan el desarrollo de los talleres y la participación activa de los estudiantes. Este proceso de planificación permitió consolidar una propuesta de intervención organizada, coherente con los objetivos de la estrategia y orientada a favorecer espacios de escucha, reflexión y fortalecimiento de la salud mental en la comunidad educativa[107].

Producto 3: jornadas de cuidado a la salud mental

Durante el presente periodo de ejecución se desarrolló una Jornada de Cuidado a la Salud Mental con beneficiarios/as denominada “EscuchArte”, realizada en la Institución Educativa FUNDECAFRO, sede Meléndez, vinculada al nodo 11. La jornada estuvo orientada a la promoción de la salud mental, la prevención de riesgos psicosociales y el fortalecimiento de habilidades socioemocionales en niños, niñas y adolescentes pertenecientes a la comunidad educativa. Su implementación respondió a necesidades identificadas en el contexto escolar relacionadas con la regulación emocional, la convivencia, el seguimiento a la norma, la resolución de conflictos y la prevención de conductas de riesgo. La estrategia se desarrolló mediante talleres formativos y espacios de orientación psicológica individual, estos espacios desarrollados permitieron promover factores protectores asociados al bienestar emocional, fortalecer habilidades de afrontamiento y favorecer la identificación temprana de necesidades psicosociales presentes en la población participante[108].

Esta actividad da cumplimiento a la meta establecida para el periodo de ejecución de 1 Jornada de cuidado a la salud mental.

Producto 4: Informes de ejecución

Durante el mes de mayo se desarrolló una Jornada EscuchArte en la Institución Educativa FUNDECAFRO, sede Meléndez, vinculada al nodo 11 del Programa de Comedores Comunitarios, como estrategia de promoción de la salud mental y fortalecimiento de habilidades socioemocionales en población escolar. La jornada se ejecutó el 26 de mayo en horario de 9:00 a.m. a 1:00 p.m. y contempló la realización de talleres formativos y orientaciones psicológicas individuales dirigidas a estudiantes de básica primaria y secundaria.

Como resultado de la actividad se desarrollaron ocho talleres formativos, abordando las temáticas de control de emociones en grado tercero, autocuidado en grado cuarto, resolución pacífica de conflictos en grado séptimo y prevención del consumo de sustancias psicoactivas en grado noveno. Debido al alto número de estudiantes

[107] Anexo 10.2.3.1. Actas de reuniones y jornadas de alistamiento.
[108] Anexo 10.2.3.2. Acta de ejecución Jornada Escucharte.

por grupo, superior a 40 participantes, cada grado fue dividido en dos subgrupos, permitiendo una intervención más participativa y cercana por parte del equipo profesional. A través de estos espacios se alcanzó una participación de 132 estudiantes.

De manera complementaria, se realizaron 14 orientaciones psicológicas individuales, alcanzando un total de 146 participantes durante la jornada. Las orientaciones estuvieron concentradas en la categoría de habilidades socioemocionales, abordando principalmente situaciones relacionadas con convivencia escolar, dificultades en la regulación emocional, resolución de conflictos y fortalecimiento de habilidades de afrontamiento en niños, niñas y adolescentes entre los 6 y 17 años. Dichas orientaciones están incluidas y compiladas en el análisis de las actividades “orientaciones a beneficiarios”.

Los principales hallazgos evidenciaron dificultades asociadas al seguimiento de normas, control de impulsos, gestión emocional y convivencia escolar, siendo estas más visibles en algunos grupos de primaria, especialmente en grado cuarto. Se recomendó al docente continuar fortaleciendo el establecimiento de normas y acuerdos de convivencia claros dentro del aula, promoviendo su aplicación constante y coherente. Asimismo, se sugirió implementar estrategias que favorecieron la regulación emocional, el reconocimiento de emociones y el desarrollo de habilidades para la resolución pacífica de conflictos, complementadas con actividades de refuerzo positivo que permitieran reconocer y potenciar las conductas adecuadas, favoreciendo así un ambiente de aprendizaje más organizado, participativo y respetuoso. Se observó una alta disposición y participación por parte de los estudiantes, quienes se involucraron activamente en las actividades propuestas, favoreciendo procesos de reflexión, aprendizaje y fortalecimiento de competencias emocionales e interpersonales.

En términos generales, la Jornada EscuchArte permitió acercar acciones de promoción y prevención en salud mental a la comunidad educativa, fortaleciendo factores protectores relacionados con la gestión emocional, el autocuidado, la convivencia y la toma de decisiones responsables. Asimismo, facilitó la identificación temprana de necesidades psicosociales y emocionales que requieren seguimiento y acompañamiento, ratificando la importancia de continuar implementando estrategias preventivas en contextos escolares vinculados a los Comedores Comunitarios [109] [110].

Los resultados obtenidos evidenciaron la necesidad de continuar fortaleciendo en la población estudiantil habilidades relacionadas con la regulación emocional, el

[109] Anexo 10.2.3.3. Informe de ejecución Jornada Escucharte
[110] Anexo 10.2.3.4. Registro fotográfico Jornada Escucharte

seguimiento de normas de convivencia, la resolución pacífica de conflictos y el desarrollo de estrategias de afrontamiento frente a situaciones cotidianas que generan malestar emocional. En este sentido, se recomendó a la institución educativa y a los docentes continuar promoviendo espacios pedagógicos orientados al fortalecimiento de competencias socioemocionales, el establecimiento y seguimiento consistente de acuerdos de convivencia, así como la implementación de estrategias de refuerzo positivo que favorezcan conductas prosociales y ambientes de aprendizaje más respetuosos. Asimismo, se sugiere a la IE dar continuidad a acciones preventivas en salud mental que permitan acompañar de manera oportuna las necesidades identificadas, fortaleciendo factores protectores que contribuyan al bienestar emocional y al adecuado desarrollo de niños, niñas y adolescentes.

Es importante mencionar que los formatos de registro de orientaciones psicológicas individuales, las actas de ejecución de los talleres formativos y los listados de asistencia fueron integrados dentro de las actividades centrales correspondientes a orientaciones psicológicas a beneficiarios/as y talleres formativos, evitando la duplicidad de soportes documentales dentro del proceso de ejecución.

Producto 5: informes de evaluación final de análisis de resultados

Este producto está programado para entregarse en el último informe técnico del convenio y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Elaboró: Angélica María Osorio Díaz.
Revisó: Claudia Vargas Hincapié.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.2.4. Realizar talleres de formación y capacitación en la red de comedores, en temas psicoemocionales y según las necesidades de acompañamiento identificadas

Producto 1: metodología de talleres de formación y capacitación.

La construcción de la propuesta metodológica para la implementación de talleres formativos en habilidades emocionales fue finalizada y entregada en el periodo de ejecución anterior. Este documento reúne los fundamentos técnicos, la estructura metodológica, las líneas temáticas de intervención, las orientaciones pedagógicas que guían el desarrollo de los talleres dirigidos a gestoras(es) y beneficiarios(as). En este sentido, la meta relacionada con la elaboración de este producto se encuentra plenamente cumplida y reportada, razón por la cual durante el presente periodo las acciones estuvieron enfocadas en la ejecución y aplicación de los lineamientos definidos en dicho documento.

Producto 2: formación y capacitación

Durante el periodo de ejecución se realizaron 73 talleres formativos en los que asistieron 1.156 participantes [111] [112]:

Cuadro 5

Talleres formativos a beneficiarios/as por zonas.

Sector	Cantidad	Porcentaje
Oriente	30	41%
Centro oriente	9	12%
Centro norte	11	15%
Ladera	18	25%
Corregimientos	5	7%
Total	**73**	**100%**

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: malla de talleres

se realizó la actualización de la malla metodológica de talleres formativos, incorporando nuevas temáticas, entre las que se encuentran autoconcepto, convivencia escolar, normas y límites, tolerancia, prevención del acoso escolar y prevención del consumo de sustancias psicoactivas, las cuales fortalecen la capacidad de respuesta de la estrategia frente a las necesidades emergentes de la población beneficiaria y las gestoras(es). En consecuencia, la malla metodológica fue actualizada y se adjunta como soporte del proceso de fortalecimiento técnico y metodológico de la actividad.[113]

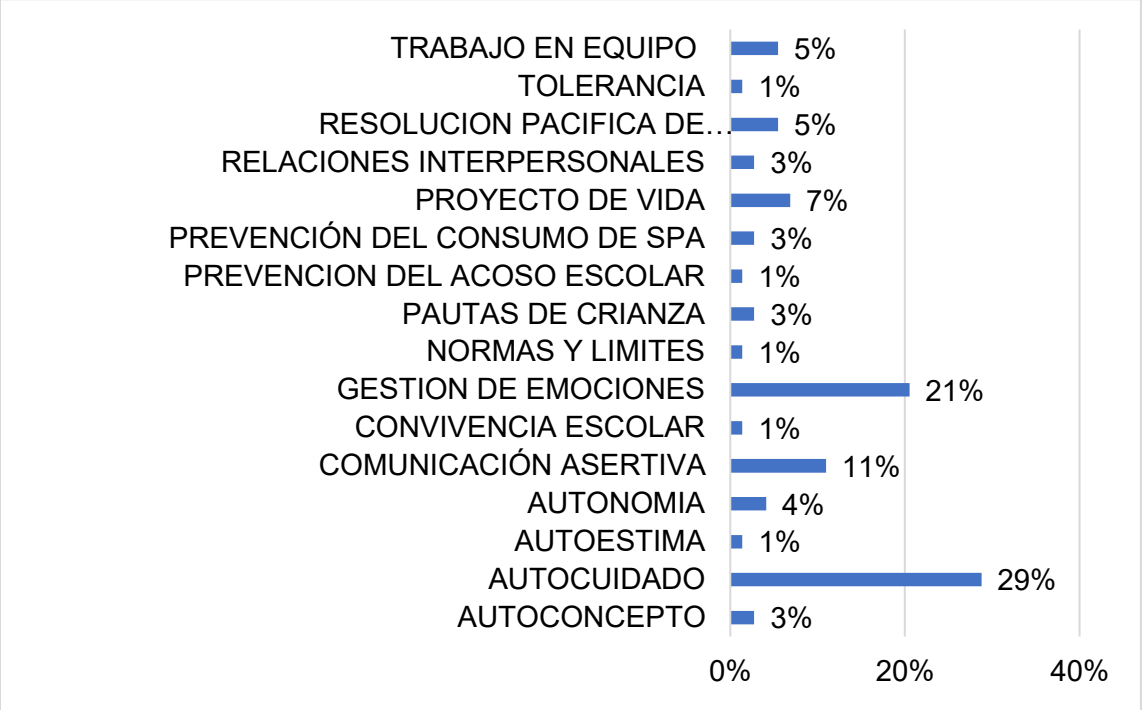
Producto 4: informes de ejecución

Durante el periodo de ejecución, el componente de Psicología desarrolló 73 talleres formativos dirigidos a población beneficiaria y gestoras(es) de los comedores comunitarios, alcanzando una participación total de 1.156 personas. Estas acciones se implementaron en las zonas Oriente, Centro Oriente, Centro Norte, Ladera y Corregimientos, con el propósito de fortalecer habilidades psico emocionales, relacionales y comunitarias que contribuyan a la promoción de la salud mental y la prevención de riesgos psicosociales en los territorios intervenidos.

[111] Anexo 10.2.4.1. Matriz de sistematización de talleres formativos.
[112] Anexo 10.2.4.2. Actas y listados de asistencia a talleres formativos.
[113] Anexo 10.2.4.3. Malla de talleres formativos actualizada.

Figura 2

Porcentaje de temática de talleres formativos a gestoras y beneficiarios.



Fuente: elaboración propia.

La Figura anterior presenta la distribución porcentual de los talleres formativos ejecutados durante el periodo según la temática abordada con población beneficiaria y gestoras(es). Los resultados evidencian que las principales necesidades identificadas en los territorios continúan asociadas al fortalecimiento del autocuidado (29%) y la gestión de emociones (21%), las cuales concentran la mayor proporción de las actividades desarrolladas. Este comportamiento permite reconocer una demanda importante de espacios orientados al bienestar emocional, el reconocimiento de necesidades personales, la regulación emocional y el fortalecimiento de estrategias de afrontamiento frente a situaciones cotidianas que generan estrés, conflicto o sobrecarga emocional.

De igual manera, se destaca la implementación de talleres relacionados con comunicación asertiva (11%), proyecto de vida (7%), trabajo en equipo (5%) y resolución pacífica de conflictos (5%), temáticas que reflejan la necesidad de fortalecer habilidades para la convivencia, la construcción de relaciones saludables, la toma de decisiones y la participación comunitaria. Asimismo, aunque con menor frecuencia, se abordaron temas como autonomía, relaciones interpersonales, pautas de crianza, convivencia escolar, normas y límites, tolerancia, prevención del consumo de sustancias psicoactivas y prevención del acoso escolar, evidenciando una respuesta integral y contextualizada frente a las diferentes situaciones

identificadas en los territorios intervenidos.

Los talleres fueron diseñados a partir de las necesidades identificadas durante las visitas de acompañamiento psicológico, las orientaciones individuales y las dinámicas observadas en cada territorio, permitiendo desarrollar procesos formativos contextualizados y pertinentes para la población participante. En este sentido, las temáticas abordadas respondieron a situaciones asociadas al bienestar emocional, la convivencia, las relaciones familiares y comunitarias, el fortalecimiento de habilidades para la vida y la prevención de diferentes factores de riesgo psicosocial.

El análisis de la ejecución evidenció una mayor concentración de actividades en la zona Oriente, donde se desarrolló el 41% de los talleres, seguida por la zona Ladera con el 25%, Centro Norte con el 15%, Centro Oriente con el 12% y Corregimientos con el 7%. Esta distribución refleja la capacidad del componente para adaptar las acciones a las necesidades particulares de cada territorio, priorizando aquellos contextos donde se identificaron mayores requerimientos de acompañamiento y fortalecimiento psicosocial.

El análisis por Nivel de Incidencia Territorial Social (NITS) mostró una mayor concentración de talleres en comedores clasificados en nivel intermedio (49%) y avanzado (33%), mientras que el nivel básico concentró el 18% de la ejecución. Estos resultados permiten identificar que las necesidades relacionadas con la salud mental y el fortalecimiento de habilidades psicosociales están presentes en los diferentes niveles de desarrollo comunitario. Asimismo, evidencian que los talleres formativos son reconocidos como una estrategia valiosa tanto en territorios con procesos organizativos consolidados como en aquellos que se encuentran en etapas iniciales de fortalecimiento comunitario.

Por otra parte, la distribución por ciclo vital permitió evidenciar una cobertura amplia e intergeneracional de la estrategia, alcanzando población adulta (34%), infancia (26%), personas mayores (22%) y adolescentes (18%). Este comportamiento demuestra que las necesidades asociadas al bienestar emocional, la convivencia y el fortalecimiento de habilidades para la vida atraviesan las distintas etapas del desarrollo humano, requiriendo respuestas diferenciadas y adaptadas a las características de cada grupo poblacional.

La implementación de los talleres se realizó desde un enfoque diferencial, ajustando metodologías, contenidos y recursos pedagógicos de acuerdo con las particularidades del ciclo vital, las dinámicas territoriales y las características de la población participante. Este enfoque favorece procesos de participación más incluyentes y pertinentes, fortaleciendo la promoción de la salud mental desde una perspectiva comunitaria y reconociendo la diversidad presente en los territorios

intervenidos.

En términos generales, los resultados obtenidos evidencian que los talleres formativos se consolidaron como una estrategia efectiva para la promoción de la salud mental, el fortalecimiento de factores protectores y el desarrollo de capacidades personales, familiares y comunitarias. Además de facilitar procesos de aprendizaje y reflexión, estos espacios contribuyeron al fortalecimiento del tejido social, la participación comunitaria y la construcción de entornos más protectores para la población vinculada al programa de Comedores Comunitarios[114] [115].

Producto 5: informes de evaluación final de análisis de resultados

Este producto está programado para entregarse en el último informe técnico del convenio y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Elaboró: Angélica María Osorio Díaz.
Revisó: Claudia Vargas Hincapié.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.3. Acompañamiento social

El componente social está compuesto por un grupo de veinte profesionales sociales (18 trabajadoras sociales y 2 profesionales del campo de la sociología), y una coordinadora. Cada integrante del equipo realiza un proceso de acompañamiento en la intervención territorial por nodo (nodo 1 al 15), exceptuando los nodos 3, 5, 9, 11 y 15 que por extensión geográfica (comprenden dos sectores) y/o el número de comedores en cada uno de ellos (entre 58 y 68) son abordados por dos profesionales.

Objetivo general del componente de intervención social

Fortalecer el tejido social de la población beneficiaria de los Comedores Comunitarios en Santiago de Cali, mediante espacios de participación colectiva que impulsen el liderazgo y la transformación del territorio.

Los resultados del proceso de acompañamiento se presentan respondiendo a la distribución de la ciudad de Cali en los sectores Oriente, Centro-Oriente, Centro-Norte, Ladera y Corregimientos.

12.3.1. Realizar acompañamiento social a comedores comunitarios

[114] Anexo 10.2.4.4. Informe de ejecución de talleres formativos.
[115] Anexo 10.2.4.5. Registro fotográfico de talleres formativos.

Producto 1: metodología de visitas de acompañamiento social

Este producto ya fue ejecutado y entregado en el informe técnico del periodo del 19 de marzo al 30 de abril del presente año correspondiente a la cuota 1 y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Producto 2: acompañamiento social

El acompañamiento social[116] tiene como propósito, identificar, acompañar y promover acciones frente a las dinámicas internas, sociales y territoriales en el marco del comedor comunitario.

Desde el componente Social se reconoce a la inseguridad alimentaria o hambre como una necesidad fisiológica vital, en la que según la FAO (2025), se presenta cuando se carece de acceso regular a alimentos nutritivos que aporten al crecimiento y desarrollo normales para llevar una vida activa y saludable, debido a la falta de disponibilidad de alimentos y/o a la falta de recursos para obtenerlos. En ese sentido, los Comedores Comunitarios se configuran en una red de apoyo, que no solo mitigan el hambre, sino que se convierten en puntos de encuentro en los que se integra a la comunidad para socializar y ser parte de los acontecimientos que vivencian los territorios.

Partiendo del reconocimiento de las dinámicas sociales, el componente de intervención social tiene un acercamiento a través de las visitas de acompañamiento social a los comedores, en las que se consulta con gestoras/es sobre aspectos relevantes para las dinámicas comunitarias, recursos existentes para determinar el tipo de acompañamiento que requiere cada comedor, reconociendo los aspectos que se pueden fortalecer y/o necesidades por atender. Esto, mediante la aplicación de un instrumento denominado “Registro de gestión y seguimiento del acompañamiento social”. En este instrumento, se indaga sobre aspectos relacionados con la red de gestoras/es, identificando las dinámicas sociales del comedor; se incentiva la participación de la red de gestoras/es en las dinámicas de incidencia territorial; se promueven acciones comunitarias en torno a las necesidades identificadas por la red de gestoras/es; se planean acciones territoriales y se realizan acciones de acompañamiento a situaciones extraordinarias.

A continuación, se presentan los principales resultados de esta actividad:

Cuadro 1
Número de visitas de acompañamiento social realizadas a los comedores

[116] Anexo 12.3.1.1 Actas de acompañamiento social a comedores comunitarios

comunitarios por sector

Nombre de la actividad	Sector	No. visitas realizadas
Visitas de acompañamiento social	Centro norte	17
	Centro oriente	15
	Oriente	88
	Ladera	33
	Corregimientos	14
Total visitas realizadas		**167**

Fuente: elaboración propia.

Estos acompañamientos permitieron identificar el liderazgo de las gestoras/es como agentes clave en la dinamización social del territorio, sensibilizándoles para fortalecer los comedores como espacios de protección y tejido social que trascienden la asistencia alimentaria; fortaleciendo la corresponsabilidad y la activación de rutas de atención. No obstante, persisten retos en la superación del asistencialismo y la consolidación del trabajo en red. Por ello, se proyecta dar continuidad al seguimiento psicosocial y la articulación interinstitucional para garantizar la sostenibilidad y el bienestar integral comunitario.

Cuadro 2
Número de visitas de acompañamiento social realizadas a los comedores comunitarios clasificadas por NITS

Nombre de la actividad	Nivel	No. visitas realizadas
Visitas de acompañamiento social	Básico	49
	Intermedio	53
	Avanzado	61
	Sin clasificar (Nuevos)	4
Total visitas realizadas		**167**

Fuente: elaboración propia.

Con el fin de que el acompañamiento social atienda las particularidades de cada espacio y ofrezca respuestas alineadas a sus requerimientos, en esta actividad[3] se realizaron acciones diferenciadas según la clasificación del Nivel de Incidencia Territorial Social (NITS)[117] de la siguiente manera:

Nivel de Incidencia Territorial Social Avanzado: monitoreo periódico de las acciones que desarrollan los comedores, brindando apoyo para visibilizar su gestión.

Nivel de Incidencia Territorial Social Intermedio: promover el reconocimiento del liderazgo de gestoras/es para movilizar acciones lideradas por el comedor que

[117] Anexo 12.3.1.2 Relación de acompañamiento social clasificado por NITS.

inciden en el mejoramiento de las problemáticas/necesidades latentes en la comunidad.

Nivel de Incidencia Territorial Social Bajo: incentivar la participación de la red de gestoras/es en las actividades que se promueven desde el componente social, como un primer acercamiento hacia el reconocimiento del liderazgo e incidencia territorial desde el proyecto de Comedores Comunitarios

Producto 3: informe de ejecución

Estás **167 visitas** de acompañamiento[118], se dividen en categorías que responden a objetivos específicos de los procesos de acompañamiento que realizan las profesionales en cada uno de los comedores en sus respectivos sectores. A continuación, se presenta una descripción general por número de visitas realizadas en cada una de las categorías destacadas:

138 visitas hacen referencia al acompañamiento a la labor del comedor, en ellas se incluyen las acciones para identificar las dinámicas sociales actuales y novedades en la red de gestoras/es interna (92); incentivar la participación de la red de gestoras/es en las dinámicas de incidencia territorial (36); promover acciones comunitarias en torno a las necesidades identificadas por la red de gestoras/es (5), y el seguimiento a compromisos establecidos en visitas anteriores (4). Los aspectos más relevantes de estas visitas denotan que la mayoría de los comedores se evidenció estabilidad en su funcionamiento, con gestoras comprometidas, procesos organizativos consolidados y una adecuada articulación con la comunidad y las instituciones. Asimismo, se identificaron experiencias positivas de trabajo colaborativo y actividades orientadas al fortalecimiento de la participación, el empoderamiento y el bienestar de la población beneficiaria, especialmente a personas mayores, personas en condición de discapacidad, población en proceso de rehabilitación, familias con dificultades socioeconómicas y víctimas del conflicto armado. Así mismo, se evidenciaron avances en el fortalecimiento de las capacidades personales y comunitarias de las gestoras, reflejados en mayores niveles de autonomía, confianza y desarrollo de habilidades; identificando interés en participar en espacios formativos como la Escuela de Acción Territorial y en iniciativas de incidencia social, mostrando disposición para fortalecer sus conocimientos y competencias en la gestión comunitaria.

No obstante, durante las visitas fueron evidentes algunas situaciones que han impedido la participación comunitaria. Entre ellos, factores territoriales, geográficos y de movilidad han limitado el desarrollo de actividades y acciones complementarias en varios comedores. Así como condiciones asociadas a la edad, la salud, las

[118] Anexo 12.3.1.3 Informe parcial de acompañamiento social.

responsabilidades familiares y la disponibilidad de tiempo de las gestoras inciden de manera negativa en su participación activa. Frente a esta situación, se sensibilizó a la red de gestoras sobre la importancia de vincular nuevos apoyos, especialmente en contextos de dificultades de salud o calamidades familiares. En esa misma línea, se identificaron factores que afectan la sostenibilidad y permanencia de algunos comedores comunitarios, entre ellos problemas de salud, dificultades económicas, cambios laborales, la disminución de redes de apoyo, y en casos esporádicos dificultad en la comunicación en la red de gestoras. Estas situaciones han generado sobrecargas y retos para la continuidad en el funcionamiento. Ante esta situación, se promovieron espacios de diálogo y acompañamiento orientados a fortalecer el trabajo en equipo.

Por otro lado, es importante destacar que varios de los acompañamientos permitieron ampliar información sobre rutas de atención y el acceso a servicios de salud para personas en situación de vulnerabilidad, promoviendo la activación oportuna de apoyos institucionales, reafirmando la importancia de mantener procesos de coordinación interinstitucional que permitan responder de manera oportuna a las situaciones de vulnerabilidad identificadas en las comunidades. Asimismo, se propusieron acciones de promoción y prevención dirigidas a personas mayores y la socialización de rutas de atención para fortalecer su protección y bienestar.
19 visitas estuvieron relacionadas a la planeación de actividades territoriales, en las que se destacó el interés de las gestoras en promover espacios de integración, recreación y participación orientados al bienestar, la convivencia y el fortalecimiento de vínculos sociales. De manera general se evidencia disposición y compromiso de las gestoras con la promoción de espacios fortalecen el tejido social, la integración y el bienestar. Algunas de las entidades con las que se establecieron articulaciones para las acciones en territorio fueron la Fundación Samaritanos de la Calle con el programa Habitante de Calle, la Subsecretaría de Atención Integral a Víctimas y el Programa de Atención Psicosocial y Salud Integral a Víctimas (PAPSIVI) y Fundación Unbound.

Con relación a la planeación de jornadas de promoción del bienestar comunitario y prevención de problemáticas sociales se enfocaron en atender situaciones relacionadas con el acompañamiento a la población víctima del conflicto armado, la conmemoración del día de la madre y del día del padre dirigida principalmente a personas mayores beneficiarias del comedor y comunidad, jornadas sobre sensibilización de violencia de género, espacios lúdico-educativos para NNA, jornadas de bienestar y autocuidado dirigidos a cuidadoras y gestoras, jornadas de recuperación de espacios comunitarios, acciones orientadas a la educación sexual para adolescentes y espacios de integración y recreación para personas mayores.

En cuanto a las jornadas de retribución social, durante las visitas se logró concretar

los fines de las ferias de servicios, la articulación institucional con entidades estratégicas que amplía la oferta de servicios con la nueva incorporación de componentes como orientación jurídica, tamizajes y promoción de la salud sexual y reproductiva a la población joven. Por otra parte, también se programó una jornada de bienestar para la atención a la población en situación de calle y una feria de empleabilidad. Finalmente se acuerdan compromisos para articular acciones pedagógicas que profundicen en temas como las violencias basadas en género para la capacitación de población beneficiaria, así como la orientación de las rutas de atención institucional, la promoción de espacios seguros y la sensibilización sobre la igualdad, el respeto y la prevención de las violencias.

10 visitas estuvieron relacionadas con otras acciones/actividades de acompañamiento, entre los que se encuentran espacios de escucha activa, diálogo y contención emocional con las gestoras; atención a petición de acompañamiento profesional en la orientación de rutas de atención (para atención inmediata de situación presentada con la red de gestoras/es y/o beneficiario/a) e inclusión de potenciales beneficiarios. En el marco de las visitas de acompañamiento se desarrollaron espacios de diálogo y escucha con las gestoras de algunos comedores que permitieron la identificación de situaciones que afectan su bienestar; por otra parte, como aspecto significativo se logró evidenciar el fortalecimiento de las redes de apoyo internas y la promoción del cuidado mutuo como elementos clave para el trabajo comunitario.

Asimismo, se realizaron acompañamientos psicosociales y orientación en rutas de atención frente a situaciones de vulnerabilidad en salud, los cuales permitieron verificar el estado de salud de algunas gestoras que habían reportado situaciones. Estos acompañamientos evidencian la importancia de la activación oportuna de redes institucionales y el fortalecimiento del acompañamiento integral a las gestoras y beneficiarios. En relación con la atención de contingencias en algunos comedores, se gestionaron procesos asociados a situaciones de alta vulnerabilidad y seguimiento a comedores con cierres temporales o sin previo aviso, identificando necesidades familiares y de salud que afectaron la operación. En respuesta a estas situaciones se diseñaron estrategias que promueven la articulación comedores comunitarios para garantizar la continuidad del servicio alimentario y la atención de población priorizada, especialmente personas mayores en condiciones de riesgo social; así como la consolidación de la ruta operativa para la ampliación de cupos.

Por otra parte, se realizó una visita de acompañamiento excepcional al comedor Manos que Dan para formalizar el retiro voluntario de su gestora, agradeciendo su compromiso y recopilando sus sugerencias de mejora. Durante el encuentro se acordó el manejo de los activos institucionales y se diseñó una estrategia de contingencia mediante el mapeo de comedores cercanos, garantizando así el traslado y la continuidad de la atención alimentaria para los usuarios afectados.

Finalmente, en el marco de la entrega de donaciones, se realizaron apoyos puntuales relacionados con la entrega de medicamentos y gestión de acceso a servicios de salud, contribuyendo a la atención inmediata de necesidades básicas y al fortalecimiento del bienestar de las personas beneficiarias. De manera general se evidencia la necesidad de mantener procesos de seguimiento articulados con otros profesionales y componentes para lograr brindar respuestas integrales a las necesidades tanto de la red de gestoras como de la población beneficiaria.

Figura 1
Registro de gestión y seguimiento del acompañamiento social



Fuente: foto[119] tomada por el Componente Social en el Comedor Comunitario Vencedores el día 20/05/2026

Producto 4: informes de evaluación final de análisis de resultados

Este producto está programado para entregarse en el último informe técnico del convenio y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Elaboró: María Libia del Rosario Terán Burgos.
Revisó: Ana María Cardona Saldarriaga.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

[119] Anexo 12.3.1.4. Registro fotográfico de acompañamiento social a comedores comunitarios.

12.3.2. Propuesta de escuela de participación ciudadana que involucre gestoras(es), beneficiarios(as), comunidad vecina y actores clave del territorio

Producto 1: metodología de la escuela de participación

Este producto ya fue ejecutado y entregado en el informe técnico del periodo del 19 de marzo al 30 de abril del presente año correspondiente a la cuota 1 y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Producto 2: Prealistamiento de escuela de participación ciudadana

El informe de prealistamiento[120] de la Escuela de Acción Territorial y Participación Ciudadana tiene como objetivo fundamental planificar, articular y coordinar los requerimientos logísticos, metodológicos y operativos necesarios para el inicio de las jornadas formativas en los diferentes nodos. Este ejercicio permitió establecer un mapeo de los comedores comunitarios convocados según su Nivel de Incidencia Territorial Social (NITS); así como identificar los perfiles clave para la participación. A través de esta preparación, se buscó estructurar de manera oportuna las estrategias de convocatoria, definir los espacios físicos de encuentro y programar la periodicidad de las sesiones, sentando así las bases para una intervención social organizada y eficiente.

Producto 3: sesiones de escuela de participación ciudadana

La Escuela de Participación Ciudadana Se desarrolla como una estrategia formativa orientada al fortalecimiento de los liderazgos comunitarios en el marco del programa de Comedores Comunitarios. Esta actividad busca promover habilidades participativas e incidencia territorial en las gestoras/es y beneficiarios/as, reconociendo su papel fundamental en la dinamización de procesos comunitarios y en la gestión colectiva de los comedores.

A través de espacios formativos y de reflexión, la Escuela contribuye al fortalecimiento de capacidades para la identificación de problemáticas, el reconocimiento de redes de apoyo y la articulación con actores sociales e institucionales, lo cual resulta clave para el sostenimiento del proyecto, la participación activa en el territorio y la consolidación de procesos comunitarios con enfoque de corresponsabilidad. Como propósito central se tiene la promoción de habilidades participativas de incidencia territorial de gestoras/es y beneficiarios/as que hacen parte del proceso formativo de la Escuela de Acción Territorial, en el marco del programa de Comedores Comunitarios.

[120] Anexo 12.3.2.1. Prealistamiento de la Escuela de Participación Ciudadana

La Escuela de Acción Territorial es una apuesta por el fortalecimiento de la red de apoyo externa y procesos sociales que permita iniciar una interlocución entre las gestoras/es y otros actores sociales a través de la reorganización de sentidos colectivos hacia el cuidado de la comunidad. Se le apuesta entonces a incentivar lazos de solidaridad entre ellas/os que les permita pensar en una incidencia social para el bienestar común. En este sentido, se pretende promover la organización colectiva con capacidades instaladas en los territorios para que, independientemente del acompañamiento profesional, puedan pensarse y ejecutar acciones sociales que respondan a necesidades y problemáticas que ellos/as mismos/as identifiquen.

Cuadro 3
Consolidado de ejecución de la Escuela Formativa de Acción Territorial por sector

Nombre de la actividad	Sector	No. visitas realizadas
Escuela Formativa de Acción Territorial	Centro norte	0
	Centro oriente	2
	Oriente	8
	Ladera	2
	Corregimientos	1
Total jornadas realizadas		**13**

Fuente: elaboración propia.

Las sesiones[121] realizadas en este período, permitieron avanzar en la consolidación de espacios de reflexión colectiva, reconocimiento territorial y fortalecimiento de vínculos entre las gestoras participantes. Como principal alcance, se logró trascender el enfoque exclusivamente formativo para propiciar un ejercicio introspectivo que visibilizó la importancia del autocuidado, el apoyo mutuo y la construcción de redes solidarias como elementos fundamentales para la sostenibilidad de los procesos comunitarios. Dentro de las proyecciones, se dará continuidad con el proceso formativo en el mes de mayo, incorporando módulos orientados a planeación, gestión de recursos, sostenibilidad y fortalecimiento de redes comunitarias.

[121] Anexo 12.3.2.2 Actas de Escuela de Participación Ciudadana

Cuadro 4
Consolidado de comedores participantes de la Escuela Formativa de Acción Territorial clasificados por NITS

Nombre de la actividad	Nivel	No. Comedores participantes
Escuela Formativa de Acción Territorial	Básico	24
	Intermedio	37
	Avanzado	28
	Sin clasificar	3
Total comedores participantes		**92**

Fuente: elaboración propia.

La Escuela de Acción Territorial se convierte en un espacio de participación, intercambio de experiencias, trabajo en red, comprensión del contexto y movilización de acciones territoriales. En ese sentido, la convocatoria se dirige principalmente a comedores con nivel de incidencia territorial[122] avanzada e intermedia. No obstante, tratándose de un proceso que se retomó desde el último trimestre del año 2025, en el que venían participando comedores en nivel de incidencia territorial social básica, estos continuarán hasta finalizar el proceso.

Nivel de incidencia avanzado: su participación permitirá promover la agencia, autogestión y liderazgo de los comedores que se encuentran en nivel intermedio, a partir de la socialización de sus experiencias y orientación en las acciones que proyecten los comedores participantes en el marco de la Escuela de Acción Territorial.

Nivel de incidencia intermedio: movilizar la participación y organización de los comedores para agenciar acciones que vinculen a beneficiarios/as y a la comunidad a partir de un trabajo colectivo en el que se emplee las herramientas teórico-prácticas guiadas por las y los profesionales del componente social.

Producto 4: sesiones de formación complementaria a personas participantes de escuelas de participación

Este producto ya fue ejecutado y entregado en el informe técnico del periodo del 19 de marzo al 30 de abril del presente año correspondiente a la cuota 1 y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Producto 5: informe de ejecución

En el presente mes, se realizaron 13 sesiones de la Escuela de Participación

[122] Anexo 12.3.2.3 Relación de Escuela de Participación Ciudadana clasificada por NITS

Ciudadana[123] en los nodos 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 15, con la participación de 92 gestoras/es, en las que se abordaron los siguientes temas: habilidades de liderazgo en movimiento; caminos del presente acciones del mañana, y la ejecución de la acción social y comunitaria. Estas sesiones permitieron visibilizar entre las/los participantes sus acciones y trayectoria en términos de liderazgo, generando motivación y reconocimiento de la importante labor que realizan. Así mismo, se propiciaron reflexiones sobre el aprendizaje y el intercambio de experiencias, lo que a su vez permitió fortalecer redes de apoyo, pudiendo reconocer problemáticas comunes, construir estrategias colectivas y estrechar vínculos que potencien la incidencia comunitaria y los procesos sociales en sus respectivos territorios.

Figura 2

Jornada de Escuela Formativa de Acción Territorial



Fuente: foto[124] tomada por el Componente Social en el periodo del

Producto 6: informes de evaluación final de análisis de resultados

Este producto está programado para entregarse en el último informe técnico del convenio y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Elaboró: María Libia del Rosario Terán Burgos.
Revisó: Ana María Cardona Saldarriaga.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

[123] Anexo 12.3.2.4 Informe parcial de Escuela de Participación Ciudadana
[124] Anexo 12.3.2.5 Registro fotográfico de la Escuela de Participación Ciudadana

12.3.3. Estrategia de articulación interinstitucional y acompañamiento social

Producto 1: metodología de plan de articulación interinstitucional.

Este producto fue entregado en el informe que corresponde al período (19 de marzo al 30 de abril).

El proceso de Articulación Interinstitucional y Acompañamiento Social adelantado en el contexto de los comedores comunitarios, se llevará a cabo mediante la interacción y participación de actores principales (organizaciones, grupos comunitarios, instituciones, ONGs, Juntas de Acción Comunal) que hacen parte del contexto social; con el objetivo de brindar alternativas que inciden en el fortalecimiento de la cohesión social y el trabajo articulado, favoreciendo una atención integral y participativa con los/as gestores/as y los beneficiarios, donde se conviertan en actores fundamentales para la construcción de estrategias de afrontamiento y soluciones sostenibles dentro de su territorio.

Este producto ya fue ejecutado y entregado en el informe técnico del periodo del 19 de marzo al 30 de abril del presente año correspondiente a la cuota 1 y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Producto 2: acciones de articulación con actores externos

Esta actividad tiene como propósito implementar acciones de articulación interinstitucional[125] y acompañamiento social en los territorios, que identifique e integre el trabajo en red entre gestoras, instituciones, organizaciones y la comunidad, favoreciendo el establecimiento de vínculos de cooperación y reconocimiento mutuo que fortalezcan los procesos de incidencia y acción social de los comedores dando respuesta a las necesidades y problemáticas sociales identificadas en los territorios.

Los procesos de acompañamiento e intervención social desarrollados en el marco de los Comedores Comunitarios han requerido una comprensión profunda de las dinámicas sociales, económicas y políticas que inciden en la vida de las comunidades participantes. En este sentido, la estrategia de acompañamiento social se fundamenta en las lecciones aprendidas a lo largo del proceso y en el reconocimiento de las capacidades y habilidades de los actores comunitarios, quienes han sido protagonistas en su desarrollo. Desde el enfoque del trabajo social comunitario, se busca fortalecer la organización y la participación comunitaria, contribuyendo así al mejoramiento de la calidad de vida y el bienestar social de las

[125] Anexo 12.3.3.1 Actas de acciones de articulación con organizaciones externas

comunidades.

Por lo anterior, la vinculación de instituciones, actores sociales, y líderes comunitarios en los procesos comunitarios en los comedores, es esencial para fortalecer las dinámicas sociales y promover el bienestar colectivo. Estas articulaciones no solo permiten visibilizar a las instituciones y líderes locales en los espacios comunitarios, sino que también, fomenta el acercamiento y reconocimiento mutuo entre los beneficiarios y la comunidad en general. Además, refuerza su papel como una red de apoyo territorial accesible y eficaz, facilitando el desarrollo de iniciativas que incrementan la visibilidad y el impacto de las acciones sociales.

De esta manera, se plantea una estrategia de acompañamiento social en los territorios, diseñada por el equipo de profesionales para abordar las principales problemáticas que afectan tanto a las zonas urbanas como rurales del distrito especial de Santiago de Cali. Esta estrategia, parte de identificar la oferta de servicios sociales de instituciones y organizaciones formales y no formales, que sean pertinentes a las necesidades, para acercar actividades como talleres, escuelas de formación y campañas de promoción y prevención, buscando transformar los comedores comunitarios en espacios de encuentro y conexión entre la comunidad y la oferta institucional. De este modo, los comedores pueden convertirse en verdaderos centros de apoyo y desarrollo comunitario.

El ejercicio de articulación con actores externos comprende tres tipos de acciones[12]:

- Reconocimiento misional y articulación institucional, a través de jornadas de promoción del bienestar y prevención de problemáticas sociales, acciones de retribución comunitaria, encuentros territoriales, atención específica a comedores o beneficiarios del proyecto, y la vinculación de actores externos en las sesiones educativas de la estrategia “Escuela de Liderazgo y Participación comunitaria”.

- Encuentros territoriales, orientados a fortalecer la participación, cohesión social y corresponsabilidad en el territorio.

- Jornadas de promoción del bienestar comunitario y prevención de problemáticas sociales, como espacios de sensibilización y acción conjunta que favorecen la integración comunitaria y la respuesta institucional.

Los principales resultados de las 13 acciones adelantadas con actores externos se encuentran en el siguiente cuadro y se desglosan en detalle por categoría en los cuadros que le siguen:

Cuadro 5
Número de visitas de la estrategia de articulación interinstitucional y acompañamiento social por sectores.

Nombre de la actividad	Sector	No. visitas realizadas
Acciones con actores externos	Centro norte	1
	Centro oriente	2
	Oriente	6
	Ladera	2
	Corregimientos	2
Total		**13**

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 6
Consolidado de comedores participantes de la estrategia de articulación interinstitucional y acompañamiento social clasificados por NITS

Nombre de la actividad	Nivel	No. Comedores participantes
Acciones de articulación	Básico	8
	Intermedio	9
	Avanzado	24
	Sin clasificar	5
Total comedores participantes		**46**

Fuente: elaboración propia.

La estrategia de articulación y acompañamiento social propende por Implementar acciones y/o procesos de articulación institucional que respondan a las necesidades y problemáticas identificadas en los comedores comunitarios. De esta manera, los comedores referenciados en los diferentes niveles de incidencia territorial se integran a la estrategia de la siguiente forma:

Nivel de incidencia territorial[126] Social avanzado: Seguimiento de la articulación externa que autogestionan estos comedores. Respecto a la articulación interna, de acuerdo con el diagnóstico soportado en las visitas de reconocimiento y las necesidades expresadas por la red de gestoras/es del comedor, ofertar temas que se encuentran descritos en el instrumento de promoción del bienestar comunitario y la prevención de problemáticas sociales dirigidas por las/os profesionales del componente social.

Nivel de incidencia territorial social intermedio: promover la articulación externa y las temáticas que abordan las y los profesionales del componente social, a partir de

[126] Anexo 12.3.3.2 Relación de comedores participantes en articulación externa clasificados por NITS

las problemáticas identificadas en las comunidades, focalizando grupos poblacionales específicos en los que se prioricen sus necesidades.

Nivel de incidencia territorial social básico: Socializar la importancia de las articulaciones externas e internas para prevenir y mitigar situaciones problemáticas identificadas en la comunidad y movilizar articulaciones que requieran de una atención prioritaria.

La información correspondiente a las 13 acciones adelantadas con actores externos se desglosa en las siguientes páginas.

Cuadro 7
Consolidado de actas de reconocimiento del objetivo misional de las instituciones/organizaciones.

Nodo	Nombre Institución/ organización	Tipo	Enfoque	Necesidad/ problemática atendida
10	Fundación UNBOUND	Sin ánimo de lucro	Desarrollo económico, social y comunitario	Ocupación tiempo libre y/o habilidades para la vida, Atención y cuidado personas mayores, Fomento del empleo / emprendimiento, Fondos de apadrinamiento económico
Número total de encuentros realizados:				1

Fuente: elaboración propia.

Estos reconocimientos tienen como propósito implementar una estrategia de articulación interinstitucional y acompañamiento social en los territorios, orientada a reconocer e integrar el trabajo en red entre gestoras, instituciones, organizaciones de base y comunidad, con el fin de consolidar vínculos de cooperación y reconocimiento mutuo que fortalezcan los procesos de incidencia y acción social de los comedores frente a las necesidades identificadas. Llevar a cabo estas reuniones no solo facilitó un intercambio de información, sino que facilitó realizar un mapeo institucional para optimizar las articulaciones, permitiendo que la acción social sea más coherente, eficiente y directamente vinculada a las realidades y necesidades priorizadas por la propia comunidad.

En este acercamiento se destacó la trayectoria de la Fundación UNBOUND en Cali, organización que beneficia a cerca de 500 personas vulnerables en Comuneros I incluyendo a 146 adultos mayores, a través de programas de salud, educación y emprendimiento. Debido a la coincidencia entre las necesidades de la población y las líneas de acción de la fundación, se acordó articular esfuerzos con los

comedores comunitarios y programas institucionales como Adulto Mayor, Discapacidad y Sisbén. Como primer resultado de esta alianza, se proyectó realizar una brigada de salud en el sector, en conjunto con la participación de la ESE Oriente y otras entidades públicas para ampliar la cobertura de servicios médicos y sociales en la comunidad.

Cuadro 8

Consolidado de actas de encuentros territoriales para el acercamiento de la oferta de servicios al territorio

Nodo	Comuna	Nombre institución / organización	Enfoque	Comedores participantes	No. de participantes
10	15	Fundación Social Sandra Durán	Cuidado al cuidador	1. De menos a más. 2. Los Sazones de la negra fina. 3. Diferencialmente Unidos. 4. Sazón Cristiano 5. Delicias de mujer algo diferente 6. Su presencia 7.Conquistando Sonrisas 8. Es para ti 9. Hoy Cristo Jesús Bendice 10. El Amparo 11. La Roca 12. Sonrisas de Kilele 13. Rosa Mística 14. FUNCOLREAL 15. Familias Felices 1 16. Traspasando Barreras 17. Cristo te ama y te quiere salvar 18. Madres Luchadoras 19. Dios es Amor 20. Cumpliendo Sueños.	39
Número total de articulaciones realizadas: 1					**39 participantes**

Fuente: elaboración propia.

El encuentro territorial realizado con la Fundación Social Sandra Duran en el sector oriente, logró brindar un espacio de bienestar, reconocimiento y "cuidado al cuidador" para las gestoras de 20 comedores comunitarios. Como principal resultado, se fortaleció el liderazgo, la autoestima y la salud emocional de estas lideresas mediante actividades recreativas, culturales y servicios de cuidado personal (manicure, peinados y diseño de cejas) que incorporaron un enfoque de identidad cultural afrodescendiente. Además de promover el autocuidado y el apoyo mutuo frente a los desafíos de su labor social, la jornada consolidó a la fundación como un aliado estratégico para futuras acciones conjuntas y generó un alto nivel de satisfacción y agradecimiento entre las participantes.

Cuadro 9

Consolidado de la ejecución de jornadas de promoción del bienestar comunitario y prevención problemáticas sociales con organizaciones externas.

Nodo	Comuna	Nombre institución /organización	Tema abordado	Comedores participantes	No. participantes
2	6	Fundación 180 - Good Vision	Brigada de Salud Visual	1.San Luis 1	26
9	16	ESE Ladera	Prevención de consumo en niñas, niños, adolescentes y jóvenes	1. Senderos del Pacifico	44
4	11	Secretaría del Deporte / Activamente	Deporte y Bienestar	1. Barón rojo Sur. 2. La sazón de Helena. 3. A otro nivel 4. F. Naim 5. Sirviendo con amor. 6. Presente y futuro de vida 2. 7. Telares 8. Leslie Janine 9. Exquisito 10. Un horizonte 11. Unidos con el valle. 12. Semillas de mostaza. 13. Betania. 14. Alimentando Esperanza. 15. Las Margaritas 16. Bendición Divina.	30
6	14	Servicios Amigables ESE Oriente	Infecciones de transmisión sexual	1. Fundarenacer	47

6	14	Servicios Amigables ESE Oriente	Educación sexual y reproductiva: planificación familiar	1. Fundarenacer	46
10	15	SISBEN Programa de Discapacidad	Rutas de atención para la población con diversidad funcional	1. Familias Felices 1	34
10	15	Subsecretaría de Atención Integral a las Víctimas	Atención psicosocial, ruta de atención y oferta institucional	1. FUNCOLREAL	30
11	18	Secretaría de bienestar social Casa Matria ESE Ladera Secretaría de Bienestar social- Programa Familia y Niñez	Rutas de atención para Violencias Basadas en Género y tipos de Violencia Derechos sexuales y reproductivos Prevención de las violencias y abuso contra NNA	1. FUDECAFRO SUR	120
13	20	Subsecretaría de Atención Integral a Víctimas Programa de Atención Psicosocial y Salud Integral a Víctimas (PAPSIVI) Migrantes	Atención a Víctimas del Conflicto Armado	1. Wounaan Den	27
1	64	Programa de la Secretaría del Deporte	Generalidades del proyecto y	1. Fundayudemos 2. Vida Alegre	30

		y la Recreación ‘‘Activamente’’	construcción de lazos entre gestoras/es y beneficiarios/as (Bingo Comunitario)	3. Volver a Empezar 4. Impacto Social 5. Granito de Arena	
12	54	Secretaría de Bienestar Social	Comunicación Asertiva	1.San Agustín	11
Número total de jornadas realizadas (11)				**30**	**445**

Fuente: elaboración propia.

Estas once jornadas de promoción del bienestar comunitario y prevención de problemáticas sociales, contaron con articulación externa del sector público y privado para abordar temas relacionados con salud visual, prevención de consumo de SPA en niñas, niños, adolescentes y jóvenes; deporte y bienestar; salud sexual y reproductiva; rutas de atención para población con diversidad funcional; atención a población víctima del conflicto armado; rutas de atención para Violencias Basadas en Género y tipos de Violencia; derechos sexuales y reproductivos; prevención de las violencias y abuso contra NNA; generalidades del proyecto y construcción de lazos entre gestoras/es y beneficiarios/as, y comunicación asertiva. En estas actividades participaron 30 comedores con 445 personas asistentes; cumpliendo de esta manera con el objetivo de promover espacios de participación comunitaria para abordar necesidades y/o problemáticas identificadas en el territorio, a partir de la articulación de redes organizacionales, institucionales o comunitarias.

Figura 3
Reunión de articulación interinstitucional/organizacional



Fuente: Fuente: foto[127] tomada por el Componente Social, en los comedores: Fundarenacer, Profuturo, Caritas Felices y en la Iglesia Metodista Divino Salvador. Mes de mayo de 2026

Producto 3: acciones de acompañamiento con actores internos

Jornadas de promoción del bienestar comunitario y prevención de problemáticas sociales, lideradas por las profesionales del componente social[128]. Estas jornadas,

[127] Anexo 12.3.3.3 Registro fotográfico de acciones de articulación con actores externos.
[128] Anexo 12.3.3.1 Actas de promoción del bienestar comunitario y prevención de problemáticas sociales con articulación interna.

según las necesidades identificadas en el territorio o en respuesta a solicitudes específicas de las gestoras y/o beneficiarios, pueden contar con el apoyo de otras áreas técnicas como psicología, jurídico u otras dependencias pertinentes, garantizando un abordaje integral y oportuno de las situaciones.

En el siguiente cuadro se relacionan las 9 acciones adelantadas por las profesionales del área:

Cuadro 10
Número de visitas de la estrategia de articulación interinstitucional y acompañamiento social por sectores

Nombre de la actividad	Sector	No. visitas realizadas
Acciones con actores internos	Centro norte	2
	Centro oriente	0
	Oriente	5
	Ladera	2
	Corregimientos	0
Total		**9**

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 11
Consolidado de comedores participantes de las jornadas de promoción y prevención dirigidas por profesionales o con articulación interna clasificados por NITS[129]

Nombre de la actividad	Nivel	No. Comedores participantes
Articulaciones internas	Básico	1
	Intermedio	5
	Avanzado	4
	Sin clasificar	1
Total comedores participantes		**11**

Fuente: elaboración propia.

[129] Anexo 12.3.3.5 Relación de comedores participantes de PyP internas clasificados por NITS.

Cuadro 12

Consolidado de la ejecución de jornadas de promoción del bienestar comunitario y prevención problemáticas sociales dirigidas por la profesional o con articulación interna de la UTCAVJP

Nodo	Comuna	Área de articulación	Tema abordado	Comedores participantes	No. participantes
2	6	N/A.	Conmemoración Dia de la Madre	1.Flores de Vida	30
3	3	N/A	Aprovechamiento del tiempo libre como una herramienta de protección	1. Apasionados por las almas	24
5	13	N/A	Actividades de integración para la celebración de fechas conmemorativas y fortalecimiento del tejido social	1.La Paz	45
7	14	Formación Psicología	Uso adecuado del tiempo libre para la población infantil y adolescentes y fortalecimiento de valores y habilidades sociales.	1.Varitas Felices 3 2.Raices del Pacifico. 3 Sazón Chocoana	24
14	21	N/A	Prevención de violencias y derechos del adulto mayor	1.Jafet	15
14	21	N/A	Espacio de reconocimiento a mujeres cuidadoras	1.Caritas Felices	37
15	21	N/A	Dignificación y reconocimiento de la maternidad y cuidado	1.Profuturo	30
12	20	Psicología	Promoción de hábitos de vida saludable y autocuidado.	1. Manos Unidas	15
13	20	Psicología	Rutas de atención para Violencia Basada en Género (VBG)	1. La cocina del Corazón	10
Número total de jornadas realizadas (09)				**11 comedores**	**230 participantes**

Fuente: elaboración propia.

En las 9 jornadas realizadas durante este período se abordaron temas relacionados con la celebración de fechas especiales; uso adecuado del tiempo libre para la población infantil y adolescentes y fortalecimiento de valores y habilidades sociales; prevención de violencias y derechos del adulto mayor; espacio de reconocimiento a mujeres cuidadoras; dignificación y reconocimiento de la maternidad y cuidado; Promoción de hábitos de vida saludable y autocuidado; rutas de atención para Violencia Basada en Género (VBG). En estas actividades participaron 11 comedores y 230 personas asistentes; cumpliendo de esta manera con el objetivo de promover espacios de participación comunitaria y atención a las necesidades expresadas por gestoras/es.

Figura 4

Jornada de promoción y prevención dirigidas por la profesional



Fuente: foto[130] tomada por el Componente Social en los comedores: Fundarenacer, Profuturo, Caritas Felices y en la Iglesia Metodista Divino Salvador. Mes de mayo de 2026

Producto 4: informes de ejecución

En el informe[131] de ejecución de la estrategia del presente periodo, se encuentra el detalle de todas las acciones de articulación tanto externas como internas en cada uno de los nodos, en las que se realizaron actividades.

[130] Anexo 12.3.3.6 Registro fotográfico de jornadas de PyP con articulación interna
[131] Anexo 12.3.3.7 Informe parcial de la estrategia de articulación interinstitucional y acompañamiento social.

En términos generales, los procesos de articulación interinstitucional y/o jornadas dirigidas por las profesionales requieren de continuidad para impulsar bienestar emocional y proyectos de vida para la niñez y la adolescencia, impulsados por una red de articulación interna y externa que diversifique la oferta recreativa y psicosocial. En este marco, el empoderamiento de las gestoras comunitarias se vuelve indispensable, reafirmando su papel estratégico en la detección temprana de necesidades, el fomento del autocuidado y la consolidación de entornos seguros y protectores en el territorio.

Producto 5: informes de evaluación final de análisis de resultados

Este producto está programado para entregarse en el último informe técnico del convenio y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Elaboró: María Libia del Rosario Terán Burgos.
Revisó: Ana María Cardona Saldarriaga.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.3.4. Acciones territoriales de retribución social.

Producto 1: metodología de las acciones territoriales de retribución social.

Este producto ya fue ejecutado y entregado en el informe técnico del periodo del 19 de marzo al 30 de abril del presente año correspondiente a la cuota 1 y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Producto 2: jornadas territoriales de retribución social.

Las jornadas de retribución social[132] responden a las necesidades de fortalecer los lazos comunitarios y de posicionar los comedores comunitarios como escenarios de encuentro, cuidado y construcción de tejido social, vinculando esfuerzos interinstitucionales y redes de apoyo del territorio. A través de estas iniciativas, se busca no solo brindar un espacio de recreación, sino también contribuir al bienestar integral de la niñez, reconociendo la importancia de estos espacios en la promoción de entornos protectores y participativos dentro de la comunidad.

Estas jornadas se proponen incentivar la participación comunitaria, mediante acciones territoriales inclusivas que atiendan a las necesidades particulares de los territorios, vinculando organizaciones, ofertas de servicios interinstitucionales y redes de apoyo comunitarias para potenciar a los Comedores Comunitarios como espacios de construcción del tejido social.

[132] Anexo 12.3.4.2 Actas de acciones territoriales de retribución social.

Las retribuciones sociales se han convertido en jornadas movilizadoras que buscan fortalecer el capital social de los comedores comunitarios, reconociendo los recursos que se generan a partir de las relaciones sociales entre las personas, los grupos y las organizaciones. En este sentido, las retribuciones sociales contribuyen a fortalecer el tejido social, la identidad colectiva, la confianza y la cooperación entre los distintos actores, favoreciendo la integración, la cohesión y la transformación social de los territorios.

En el siguiente cuadro se presenta un resumen de las jornadas realizadas en el presente período de ejecución:

Cuadro 13
Número de visitas de Acciones territoriales de retribución social por sectores

Nombre de la actividad	Sector	No. visitas realizadas
Acciones de retribución social	Centro norte	1
	Centro oriente	0
	Oriente	6
	Ladera	1
	Corregimientos	0
Total		**8**

Fuente Elaboración propia.

Cuadro 14
Consolidado de comedores participantes de acciones territoriales clasificados por NITS

Nombre de la actividad	Nivel	No. Comedores participantes
Retribuciones sociales	Básico	6
	Intermedio	6
	Avanzado	7
	Sin clasificar	1
Total comedores participantes		**20**

Fuente Elaboración propia

Las acciones territoriales de retribución social incentivan la participación comunitaria, vincula organizaciones, y redes de apoyo comunitarias para potenciar a los Comedores Comunitarios como espacios de construcción del tejido social. En ese sentido, los comedores referenciados en los diferentes niveles[133] de incidencia territorial se integran a la estrategia de la siguiente de la siguiente manera:

Nivel de incidencia avanzado: visibilizar las acciones de retribución social en las que

[133] Anexo 12.3.4.3 Relación de comedores participantes de acciones territoriales clasificados por NITS.

se articule la oferta de servicios institucionales y de organizaciones comunitarias a través de acciones enfocadas en las líneas: feria de servicios; social/comunitaria, deportiva/recreativa, y ambiental, que respondan a los requerimientos de la comunidad.

Nivel de incidencia intermedio: acompañar a las gestoras y gestores en la planeación de las acciones de retribución social, de acuerdo con las necesidades observadas en las comunidades, de tal forma que se articulen actores institucionales, y organizaciones de base para llevar a cabo jornadas que respondan a las líneas: feria de servicios; social/comunitaria, deportiva/recreativa, y ambiental. Fortaleciendo las redes de apoyo entre gestoras/es, beneficiarios y comunidad vecina, así como el reconocimiento de los comedores como espacios de interacción y de construcción de redes.

Nivel de incidencia básico: impulsar la participación y adhesión de estos comedores en las acciones de retribución social a través de apoyos logísticos y organizativos que promuevan el acercamiento a las acciones de incidencia territorial comunitaria.

En el siguiente cuadro se presenta la información ampliada de los actores que hicieron parte de la jornada:

Cuadro 15
Consolidado de Jornadas de retribuciones sociales.

Nodo	Comuna	Línea de acción	Organizaciones participantes	Comedores participantes	No. participantes
2	2	Social/Comunitaria	1. Programa Habitante de y en Calle 2. Samaritanos de la Calle 3. Promotores Mi Cali Bella	1. Comiendo y Sonriendo	**67**
5	13	Feria de Servicios	1. Metro Cali 2. Policía Comunitaria 3. Unidad de Protección Animal (UAEPA) 4. Secretaría de Salud 5. E.S.E Oriente 6. Zoonosis 7. Indervalle 8. Secretaría de Paz y Cultura Ciudadana	1. Unidad Bolivariana	**150**
6	14	Social/Comunitaria	1. Sistema de Atención Integral Para el Habitante de Calle	1. Semillas de Vida Manuela Beltrán	**90**
8	15	Ambiental	1. Veolia 2. Dagma 3. UAESP 4. SWISS CONTACT 5. Secretaría De Cultura 6. JAC Morichal 7. JAL Vallado 8. JAC Ciudad Córdoba	1. Barriga Llena Corazón Contento 2. Casa Oky Doky 3. Tendiendo una mano	**90**
10	15	Feria de Servicios	1. ESE Oriente. 2. Secretaría de Salud Programa de discapacidad.	1. Crecer Feliz 2. FUNCOLREAL	**82**

10	15	Social/Comunitaria	1. Programa Cali Juega.	1. Cumpliendo Sueños	**85**
15	21	Feria de Servicio	1. ESE Oriente 2. Subsecretaria de Víctimas 3. Renta Ciudadana 4. Programa P. Mayores 5. Sisbén 6. Programa de Discapacidad 7. Casa de Justicia Aguablanca	1. Funmia 2. Mujeres Unidas 3. Familias Unidas 4. Acciones y bendiciones 5. Perol Valluno 6. La Buena obra 7. Gracias Dios Mío 1 8. Delicias de Estupiñán	**125**
11	18	Social comunitaria	1.Samaritanos de la Calle 2.Programa Habitante de Calle	1. Pan de Vida 2. Los amigos de Marina 3. Familias Felices 4. La luz de los Chorros	**48**
Número total de jornadas realizadas (08)				**20 comedores**	**737 participantes**

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: Informe de ejecución

Durante el presente mes[134] se llevaron a cabo 11 jornadas de Retribuciones Sociales / feria de servicios, acciones que surgieron como respuesta a la demanda de servicios solicitados por la comunidad. Estas actividades se desarrollaron en el marco de las líneas social comunitaria, ambiental y ferias de servicios. Contando con la participación de 20 comedores comunitarios y 737 asistentes. Estas acciones reflejan que los comedores comunitarios, más allá de su función alimentaria, se consolidan como espacios de encuentro e integración, favoreciendo la participación de la población en sus diferentes etapas del ciclo vital. De esta manera, se fortalecen los liderazgos locales y las redes comunitarias que contribuyen al desarrollo social y a la cohesión del tejido comunitario.

Estas jornadas permitieron superar las barreras de acceso a los servicios institucionales que enfrentan las comunidades, promoviendo el acceso digno de los ciudadanos a las diferentes ofertas que institucionales. El resultado más relevante de estas apuestas se evidencian en el fortalecimiento de los comedores comunitarios como entornos seguros, donde se potencia el liderazgo y el fortalecimiento del tejido social. De este modo, la suma de esfuerzos hizo posible que la planeación se convirtiera en un despliegue de acciones orientadas a proteger el bienestar de los beneficiarios y la población vecina en el territorio.

Figura 5

Jornadas de Retribuciones sociales/feria de servicios



Fuente: foto[135] tomada por el Componente Social en el mes de mayo del 2026

[134] Anexo 12.3.4.4 Informe parcial de ejecución de retribuciones sociales.
[135] Anexo 12.3.4.5 Registro fotográfico de acciones de retribución social.

Producto 4: informes de evaluación final de análisis de resultados

Este producto está programado para entregarse en el último informe técnico del convenio y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Elaboró: María Libia del Rosario Terán Burgos.
Revisó: Ana María Cardona Saldarriaga.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.3.5. Otras actividades

Visitas de reconocimiento social

Las visitas de reconocimiento social[136] tienen como propósito identificar las características de los comedores comunitarios, indagando sobre aspectos organizativos, del liderazgo y la agencia social presentes. Durante estas visitas, se reconocen las problemáticas y necesidades tanto del contexto como de la comunidad, así como las redes de apoyo con las que cuenta el comedor. Esta actividad permite obtener una visión integral sobre la pertinencia social del comedor y valorar la iniciativa social impulsada por los gestores responsables de su funcionamiento, e identificar necesidades y oportunidades para fortalecer el impacto social del proyecto en el territorio.

Cuadro 16
Consolidado de comedores comunitarios a los que se le realizó la visita de reconocimiento social

SECTOR ORIENTE			
Comedor comunitario	**Barrio**	**Comuna**	**Nodo**
Presente y futuro de vida 2	Cristóbal el colon	10	4
Lazos Comunitarios	Los Lagos	13	5
Fundación Crear Manuela Beltrán	Manuela Beltrán	14	6
Kauzar,	Tercer milenio	14	7
Dios con Nosotros	Quintas del Sol	14	7
Alimentando Sueños	Vallado	15	9
Dios es amor	Comuneros 1	15	10
Las Delicias de kendry	Pízamos 1	21	14
La cocina del corazón	Siloé	20	13
Total de comedores comunitarios a los que se le realizó visita de reconocimiento social		**9**	

Fuente: Elaboración propia del Componente Social 2025

[136] Anexo 12.3.5.1 Actas de visitas de reconocimiento

Las visitas de reconocimiento social[137] a los comedores comunitarios de reciente vinculación permitieron comprender a fondo las dinámicas territoriales, necesidades y capacidades de liderazgo en cada sector. Se destaca el fuerte compromiso, vocación de servicio y disposición de las gestoras y gestores para participar en procesos de formación. Además, se evidenció que estos comedores trascienden la función alimentaria, consolidándose como puntos de encuentro, apoyo social y entornos protectores donde se atienden a familias, niños, jóvenes y adultos mayores vulnerables. Por otro lado, denotan desafíos complejos en los territorios, tales como la inseguridad alimentaria, el consumo de sustancias psicoactivas, las fronteras invisibles, Violencias Basadas en Género y la limitada oferta de espacios seguros para la niñez., limitado reconocimiento de ciertas dinámicas comunitarias y la necesidad de articularse mejor con redes de apoyo públicas y privadas. Este primer acercamiento de diagnóstico inicial revela la necesidad de brindar acompañamiento social para orientar acciones que permitan atender las necesidades manifiestas en el territorio.

Figura 6

Visita de reconocimiento social



Fuente: foto[138] tomada por el Componente Social en los comedores: Lazos comunitarios, Dios es amor, Las delicias de Kendry y Alimentando sueños. Mes de mayo de 2026

[137] Anexo 12.3.5.2 Informe parcial de visitas de reconocimiento
[138] Anexo 12.3.5.3 Registro fotográfico de visitas de reconocimiento.

Elaboró: María Libia del Rosario Terán Burgos.
Revisó: Ana María Cardona Saldarriaga.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.4. Acompañamiento en gestión humana

12.4.1. Acompañar y realizar seguimiento al funcionamiento de los comedores a través de la implementación del Protocolo de Ingreso, Permanencia, Suspensión y Retiro

Producto 1: acompañamiento y seguimiento a comedores comunitarios.

Durante la vigencia del informe, se realizaron trescientas setenta y uno (371)[139] visitas de verificación de las condiciones de funcionamiento a igual número de comedores comunitarios; se anexan al presente informe las respectivas actas de visita.

Las visitas se realizaron con el objetivo de fomentar en los comedores comunitarios, el cumplimiento del protocolo de ingreso, permanencia y retiro, el cual fue diseñado e implementado por el proyecto con el fin de brindar apoyo y recomendar acciones que favorezcan su adecuado funcionamiento; de la misma manera, se sensibilizó y acompañó sobre el cumplimiento de las normas y recomendaciones de bioseguridad que deben aplicarse para garantizar su correcto funcionamiento. El protocolo de ingreso, permanencia y retiro es de obligatorio cumplimiento por parte de todos los comedores que son apoyados por el proyecto.

El formato de visita aplicado, proporcionó al equipo la posibilidad de realizar observaciones sobre el desempeño de los comedores, especialmente las condiciones encontradas en el área alimentaria y nutricional (cantidad y calidad de los alimentos), el área de saneamiento básico y ambiental (almacenamiento, limpieza, uso de los elementos de bioseguridad – indumentaria entre otros), la entrega de insumos alimentarios, redes de apoyo y articulación entre otros, finalmente, y como resultado de las observaciones realizadas, se establecieron compromisos para el mejoramiento continuo en su funcionamiento.

Producto 2: reuniones de articulación con el equipo de supervisión

Las reuniones con los equipos de supervisión permiten recoger las recomendaciones formuladas por los equipos de intervención, en particular por el equipo de gestión humana, encargado de verificar y acompañar el funcionamiento de los comedores comunitarios. En estos espacios se exponen todas aquellas situaciones que requieren ser analizadas y discutidas, además de recopilar

[139] Anexo 12.4.1.1 Actas de visitas de verificación de condiciones de funcionamiento.

evidencias y/o desarrollar acciones orientadas a generar oportunidades de mejora, o reafirmar los aspectos positivos observados en los comedores comunitarios.

Durante el período reportado, el área de Gestión Humana llevó a cabo una (1) reunión con el equipo de supervisión. El propósito de este encuentro fue revisar la situación de algunos comedores comunitarios que requerían ser presentados ante el Comité Decisorio, con el fin de definir su continuidad y participación en el proyecto.

La reunión se desarrolló en la sede de la pastoral, y se utilizaron para su desarrollo, la metodología de nodos y nichos, con énfasis en el nivel de incidencia territorial. Los líderes de cada nodo pudieron realizar una evaluación del funcionamiento de los comedores, a partir de las visitas de verificación de condiciones de funcionamiento realizadas

Se presenta el listado de los ocho (8) comedores comunitarios que fueron referenciados en la reunión de supervisión realizada, los cuales presentaron dificultades en su funcionamiento.

Figura

Comedores comunitarios presentados por mal funcionamiento al comité decisorio para su evaluación.

ITEM	NOMBRE COMEDOR	NODO
1	Rayito De Luz	4
2	Aki Como Yo	5
3	Dana María	6
4	Emmanuel 4	6
5	El Buen Samaritano II	7
6	Para El Pueblo La Fe	8
7	Funcol Real	10
8	Remanso De Amor	14

Fuente: Elaboración propia.

Producto 3: informe ejecución.

El área de Gestión Humana es eje articulador que trabaja con las demás dependencias responsables de la ejecución del proyecto. Su propósito es apoyar el funcionamiento de los comedores comunitarios mediante la implementación de estrategias de acompañamiento y asesoría continua a las gestoras y gestores vinculados a la operación de los mismos. De forma complementaria, esta área asume la responsabilidad de promover el cumplimiento del protocolo de permanencia de los comedores, fomentando una comunicación asertiva, el fortalecimiento de un buen clima organizacional, y el apoyo para el logro de la

sostenibilidad de los comedores. Estas acciones se configuraron como los principales objetivos estratégicos que orientaron permanentemente el trabajo del área de gestión humana durante el período.

Para la planificación de las visitas de verificación de condiciones de funcionamiento, se tuvo en cuenta la estrategia metodológica de nodos y nichos, en la cual cada líder de nodo, además de acompañar a los comedores que forman parte de su grupo, se encargó de realizar la articulación con la Unión Temporal Comisión Arquidiocesana Vida, Justicia y Paz (UTCAVJP),organización ejecutora del proyecto y asociada de la alcaldía de Santiago de Cali a través del convenio de asociación Nº4146.010.27.1.008.2026. De la misma manera, se consideraron aspectos importantes como el uso de un lenguaje claro, conciso y respetuoso, que favoreciera una relación cordial con las y los gestores de los comedores, así como el respeto por los horarios y tiempos de atención establecidos por los mismos.

Las visitas arrojaron información relevante y necesaria para el análisis y la evaluación de las condiciones de funcionamiento de los comedores, lo que permitió plantear acciones de mejora para aquellos que lo requirieron; igualmente, se evidenció el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el protocolo y se realizaron los traslados a las demás áreas para su intervención en los casos necesarios.

Además de las visitas de verificación de condiciones de funcionamiento (cumplimiento al protocolo de permanencia), el área apoyó la gestión de procesos internos como cambios de domicilio, modificación o retiro de gestoras, retiro de comedores, seguimiento a las planillas de registro diario de beneficiarios, ingreso de comedores al proyecto y actualización de bases de datos, entre otras. Las visitas de verificación de condiciones de funcionamiento de los comedores comunitarios se desarrollaron conforme a los lineamientos establecidos en el protocolo de ingreso, permanencia y retiro, documento que estandarizó el proceso y fue implementado por el proyecto como instrumento orientador. Dicho protocolo permitió socializar las pautas y reglas que deben cumplir los comedores comunitarios para garantizar su adecuado funcionamiento y su permanencia en el proyecto.

Durante el período de informe, se realizaron por parte de los líderes de nodo del área de gestión humana de la UTCAVJP, trecientas setenta y una (371) visitas de verificación de condiciones de funcionamiento y cumplimiento al protocolo de permanencia en las diferentes comunas y corregimientos de la ciudad de Cali donde hay presencia de los comedores comunitarios activos y apoyados por el proyecto.[140]

[140] Anexo 12.4.1.3 Informe mensual de cumplimiento del protocolo

Estas visitas[141] se realizaron durante el ejercicio propio del Área de Gestión Humana, quienes además realizaron actividades alternas como conteos de raciones entregadas y acciones de mejora sobre el funcionamiento entre otras; se atendieron solicitudes para cambio de domicilio, solicitudes para aumento de cupos, certificaciones de pertenencia al proyecto y solicitudes de retiro entre otros. Estos requerimientos fueron atendidos siguiendo los procedimientos y acciones consignadas en el protocolo de ingreso, permanencia y retiro. Las visitas permitieron fortalecer el adecuado funcionamiento de los comedores comunitarios y consolidar los vínculos de confianza con las gestoras y gestores, favoreciendo el afianzamiento de las relaciones comunitarias.

Presentamos a continuación, la relación por nodos y nichos, de las trescientas setenta y una (371) visitas de verificación de condiciones de funcionamiento realizadas durante el período del informe.

Cuadro
Clasificación de las visitas de verificación de condiciones de funcionamiento por Nodos y Nichos

Nodo	Visitas por nicho						Total
	Nicho 1	Nicho 2	Nicho 3	Nicho 4	Nicho 5	Nicho 6	
Nodo 1	8	4	3	1	3	0	**19**
Nodo 2	6	7	3	6	4	0	**26**
Nodo 3	1	8	6	5	11	0	**31**
Nodo 4	4	7	2	3	4	0	**20**
Nodo 5	4	3	6	8	2	5	**28**
Nodo 6	5	3	5	5	1	0	**19**
Nodo 7	7	8	4	3	0	0	**22**
Nodo 8	6	2	5	4	8	0	**25**
Nodo 9	6	7	8	5	1	0	**27**
Nodo 10	10	4	4	2	0	0	**20**
Nodo 11	6	6	4	5	8	0	**29**
Nodo 12	4	8	5	2	0	0	**19**
Nodo 13	6	8	6	1	0	0	**21**
Nodo 14	4	6	13	8	4	0	**35**
Nodo 15	7	5	4	9	3	2	**30**
Total de visita del 1 al 31 de mayo de 2026							**371**

Fuente: Elaboración propia

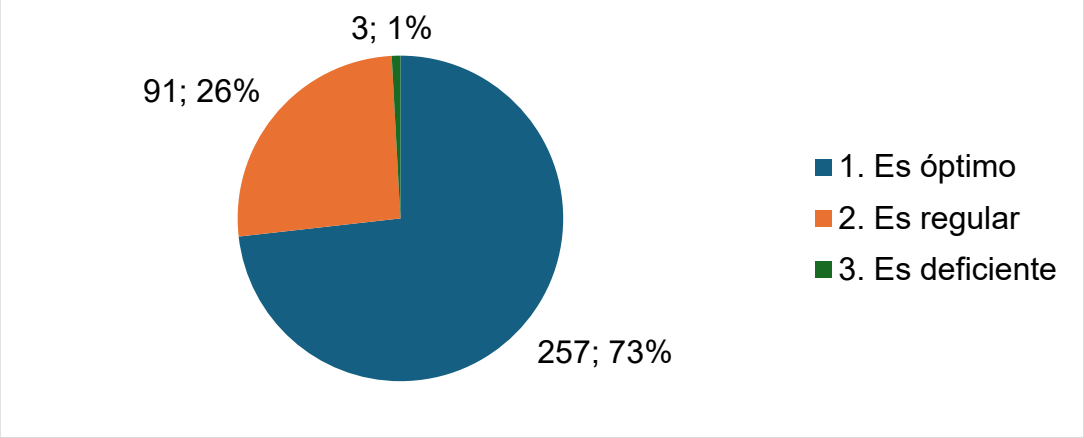
Para la realización del análisis que presentamos a continuación, se tuvieron en cuenta que al momento de la visita, seis (6) comedores se encontraban cerrados,

[141] anexo 12.4.1.4 Registro fotográfico de visitas de verificación de condiciones de funcionamiento.

y catorce (14) comedores fueron visitados más de una vez; por lo anterior, la muestra sobre la cual se llevó a cabo el análisis fue de trecientos cincuenta y una (351) visitas efectivas (371-14-6), aunque correspondió a trecientas setenta y una (371) visitas realizadas.

De las trecientas setenta y una (371) visitas realizadas para el análisis, se evidencio que fueron visitados catorce (14) comedores ubicados en los corregimientos del Distrito Especial de Santiago de Cali: La Leonera, Navarro, Pance, Cascajal, El Hormiguero, Montebello, La Buitrera, La Castilla.

Figura 19.
Clasificación de los comedores visitados de acuerdo con el nivel funcionamiento.



Fuente: Elaboración propia.

El buen funcionamiento de los comedores se evalúo a partir de las variables consideradas en el instrumento implementado en las visitas de verificación de condiciones de funcionamiento realizadas; estas variables abarcan aspectos relacionados con las áreas alimentaria y nutricional, saneamiento básico y ambiental, funcionamiento, entrega de insumos alimentarios, redes de apoyo, articulación institucional y revisión de documentos entre otros. Estas variables se evaluaron de manera integral, permitiéndonos otorgar niveles de estatus a los comedores; es decir, óptimo, regular y deficiente.

En la figura anterior, podemos observar que el 73% de los trescientos cincuenta y un (351) comedores; es decir, doscientos cincuenta y siete (257) comedores, presentan un óptimo funcionamiento. El análisis evidencio que a estos comedores les fue otorgado el estatus de óptimo como resultado de las valoraciones positivas en las áreas alimentaria y nutricional, saneamiento básico y ambiental y funcionamiento entre otros. Se considera que entre más visitas de seguimiento se realicen a un comedor comunitario por parte de los diferentes equipos de

intervención, mayores serán las capacidades de las gestoras y gestores para liderar su funcionamiento y tomar las decisiones que se requieran para el adecuado desempeño del comedor (óptimo funcionamiento), además de favorecer la consolidación del tejido social alrededor del mismo.

No solo se trata de ofrecer alimentos en el comedor, sino también de promover y fortalecer procesos sociales que contribuyan a la soberanía y seguridad alimentaria de la comunidad.

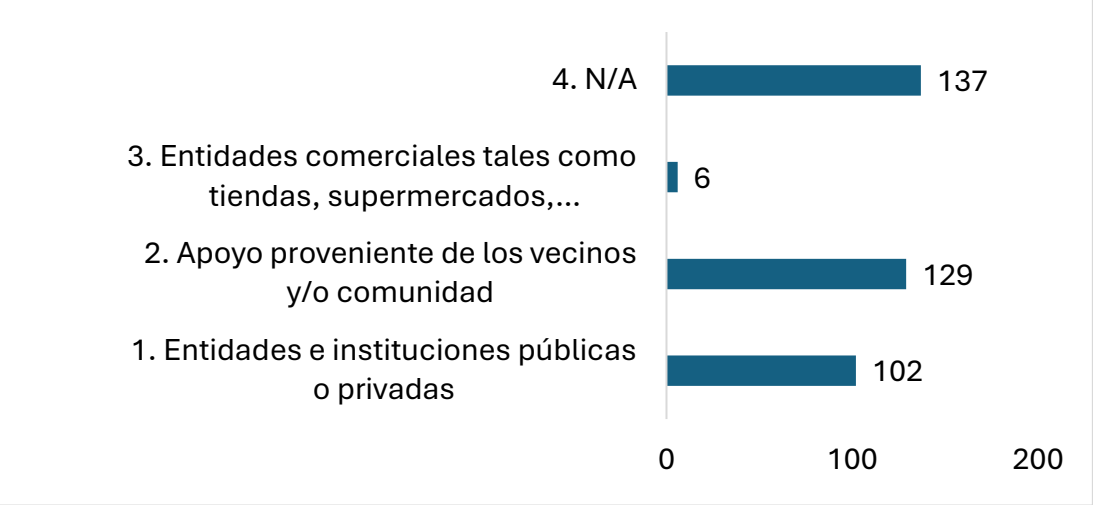
En la figura anterior se evidencia además, que noventa y un (91) de los comedores visitados (26%), presentaron dificultades en su funcionamiento; este resultado está directamente relacionado con las condiciones de limpieza y desinfección de los espacios, el uso inadecuado de la indumentaria y, en algunos casos, con la demora en la entrega oportuna de los listados de registro diario. Estas situaciones generaron fallas en el funcionamiento general en los comedores, lo cual los categorizó en un estatus de “regular”. Con estos comedores, se llevaron a cabo acciones de acompañamiento directo por parte de los líderes de nodo, lo cual implicó además, una articulación con el área de saneamiento básico para superar las dificultades presentadas en la limpieza del comedor y las maneras de superarla; así mismo, se hicieron recomendaciones por parte de los líderes de nodo en aquellos comedores que presentaron dificultades sobre la entrega oportuna de las planillas de registro diario de beneficiarios atendidos. Con estas acciones, se lograron superar las dificultades encontradas.

Finalmente, en la figura anterior se evidencia que tres (3) comedores, lo que corresponde al uno por ciento (1%), presentaron dificultades en su funcionamiento. Las principales razones se relacionan con situaciones identificadas durante el desarrollo de las visitas, entre las cuales se destacan el cierre reiterado del comedor sin previo aviso, el incumplimiento del cupo asignado por el proyecto, deficiencias en los procesos de limpieza y saneamiento, así como la falta de presentación de las planillas de registro diario, entre otras.

A estos comedores se les intensificará el seguimiento sobre las acciones de mejora planteadas en las visitas de seguimiento, y poder así solucionar las dificultades encontradas en su funcionamiento. Si posterior al tiempo convenido con el comedor para darle solución a las problemáticas encontradas no se evidencias las mejoras, se procederá a la recolección de toda la información al respecto, para ser presentado el caso ante el comité decisorio, quien será quien decida el tratamiento que se le deberá dar a la problemática presentada (suspensión, más tiempo de espera o retiro del apoyo si es del caso).

Redes de apoyo externa:

Figura 23.
Redes de apoyo externa



Fuente: Elaboración propia.

La figura presentada, ilustra los tipos de redes de apoyo externo con las que cuentan los trecientos cincuenta y un (351) comedores a los cuales se les realizó efectivamente la visita; En este contexto, se observa que el 36.7% (129 de 351 comedores) recibió apoyo externo por parte de su comunidad, representada principalmente por vecinos, amistades, beneficiarios y movimientos sociales. Este respaldo, evidenció el liderazgo de las gestoras, quienes a través de su labor promovieron acciones orientadas al fortalecimiento del tejido social en los territorios.

Por su parte, el 29 %(102 de 351 comedores) mantuvieron una articulación con entidades e instituciones tanto públicas como privadas tales como Bienestar Familiar, secretaria de Bienestar Social, Red de Salud, Centro de atención a las Víctimas, empresas recolectoras de residuos, y el DAGMA entre otras, esta situación contribuyó al buen funcionamiento los comedores, y al bienestar de la comunidad donde se encuentran ubicados, además de fortalecer los liderazgos comunitarios y tejido social existente alrededor del mismo.

Gracias a la articulación de estas instituciones, los comedores cuentan actualmente con gestoras líderes y una red externa fortalecida, han logrado organizar ferias de servicios, actividades de retribución social, eventos deportivos, entre otras iniciativas que contribuyeron a la construcción de un mejor entorno social.

En contraste, el 39 % de los comedores (137 de 351) reportó no contar con ninguna red de apoyo externa. En algunos casos, estos comedores se encuentran actualmente en proceso de gestión para establecer dichos vínculos, mientras que otros consideran que no los requieren. Cabe resaltar que las acciones planificadas en articulación con otros componentes, así como también la realización de actividades tales como encuentros formativos o los encuentros de nodos y nichos, contribuyeron a la sensibilización de las gestoras y los gestores sobre la importancia de participar en espacios de articulación social y comunitaria, permitiendo así, avanzar hacia una atención integral en los comedores.

El 1,7% (6 de los 351 comedores) manifestó haber recibido respaldo de entidades comerciales como tiendas, supermercados y almacenes de cadena, entre otros. Estas alianzas requirieron un trabajo constante por parte de las gestoras, logrando así reconocimiento y confianza en el territorio; esto a su vez, facilitó las donaciones, la oferta de productos a precios reducidos y en algunos casos, el apoyo de empresas en el marco de su responsabilidad social empresarial. Sin duda, este respaldo fortaleció la labor social de los comedores, además de contribuir significativamente a su sostenibilidad y permanencia en los territorios donde operan.

Cabe destacar que 23 de los comedores visitados, los cuales manifestaron contar con apoyo externo, señalaron estar respaldados por dos o más tipos de redes de apoyo. Este dato refleja que los comedores comunitarios cuentan en sus territorios con diversos actores con los que pueden articular su labor social, lo cual requiere liderazgo y confianza para mantener dichas articulaciones.

Proceso de entrega de insumos alimentarios

La entrega de insumos alimentarios se realizó por los proveedores de alimentos.

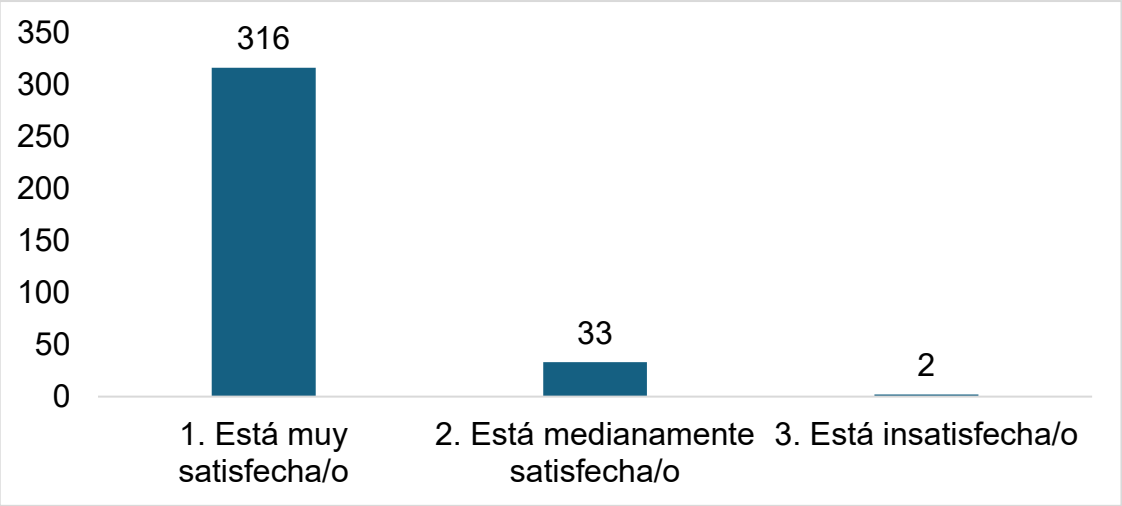
Este proceso se lleva a cabo en diez (10) días, entregando los insumos a cada comedor comunitario de acuerdo con las rutas de entrega, las cuales son elaboradas de acuerdo con la ubicación geográfica de los comedores comunitarios.

El protocolo establecido para las entregas inicia con un mensaje remitido a los comedores vía WhatsApp con un día de anticipación, en este mensaje se le informa la fecha y hora aproximada de la respectiva entrega. Cada comedor debe asignar a una persona responsable para la recepción de los insumos, en caso de que no pueda ser recibido por parte de la gestora/or principal. Estas entregas se realizan dos veces al mes por comedor. En caso de presentarse faltantes en las cantidades recibidas, estas deben ser reportadas en las remisiones firmadas para su posterior reposición.

Las gestoras y gestores deberán solicitar al proveedor al momento de las entregas, el conteo y pesaje de los productos que serán recibidos de acuerdo a lo establecido en el paso a paso de entregas de insumos alimentarios. De igual manera, los proveedores tienen la obligación de realizar el pesaje de dichos insumos al momento de las entregas si así lo solicitan.

Figura

Niveles de satisfacción de los comedores frente a los insumos recibidos



Fuente: Elaboración propia.

La satisfacción o no satisfacción en las entregas de los insumos alimentarios se sustenta en las respuestas dadas por las gestoras. Son ellas quienes, a partir de la recepción de los insumos, así como también en pesaje de los alimentos y el trato recibido por parte de los conductores, consideran si la calidad y la cantidad corresponden a lo establecido. Cuando estos aspectos se cumplen adecuadamente, las gestoras manifiestan satisfacción.

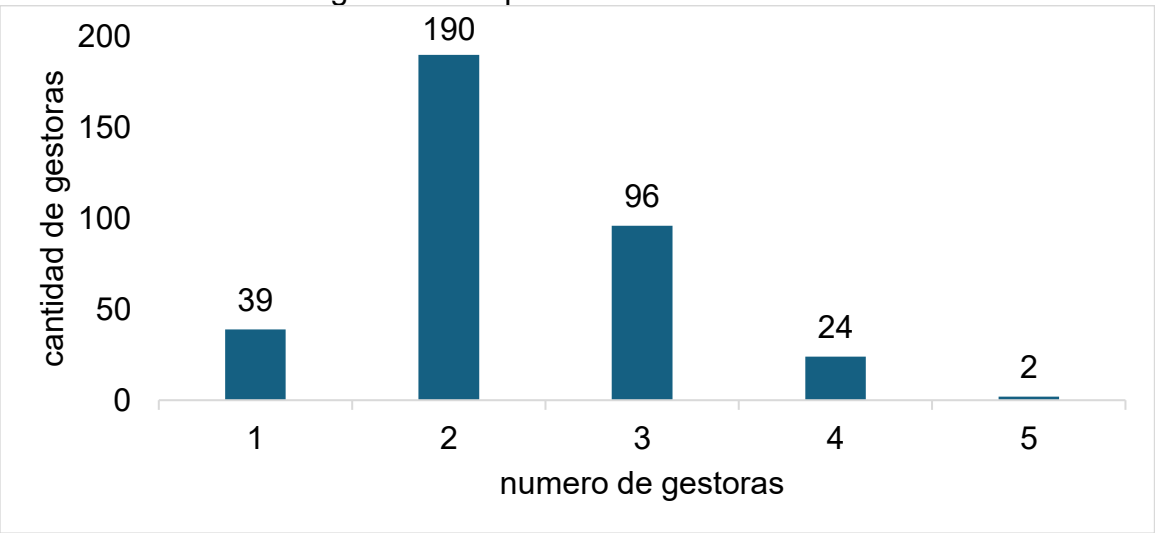
Por el contrario, cuando expresan falencias en el proceso mencionado tales como faltantes en los productos, sentirse vulneradas por el trato del personal de entrega o inconformidades respecto a los horarios establecidos, los comedores reportan estar medianamente satisfechos o insatisfechos.

La gráfica muestra que trecientos diez y seis (316) comedores, o sea el 90% de los trecientos cincuenta y un (351) comedores visitados, manifiestan estar satisfechos con los insumos alimentarios recibidos. Treinta y tres (33) comedores, o sea el 9,4% expresan estar medianamente satisfechos. Frente a estos casos de mediana satisfacción, se realizó el respectivo seguimiento para conocer sus quejas o reclamos y brindar una respuesta adecuada. Dos (2) comedores, o sea el 0,5% se encuentran insatisfechos. Frente a estos casos de insatisfacción, se hará el

seguimiento respectivo con los proveedores de alimentos, los cuales apoyan la logística en la entrega de los alimentos, para determinar las medidas correctivas y mejorar la percepción de estos dos (2) comedores frente el proceso.

Figura

Número de gestoras/es presentes en las visitas realizadas



Fuente: elaboración propia.

La red interna del comedor, representada en este caso por el equipo de gestoras, son quienes desarrollan y/o apoyan las labores propias del comedor comunitario, son fundamentales para dinamizar tanto las acciones de preparación y entrega de raciones, como en las actividades sociales que demanda el servicio. Según el análisis realizado en los trescientos cincuenta y un (351) comedores visitados, y de acuerdo con el número de gestoras/es presentes al momento de la visita, se evidencia que 39 comedores fueron acompañados con 1 gestora, 190 acompañados con 2 gestoras, 96 acompañados con 3 gestoras, 24 comedores acompañados con 4 gestoras, y 2 comedores acompañados por 5 gestoras.

La cantidad de gestoras/es promedios presentes en las visitas, oscila entre dos (2) y tres (3). En los casos donde se registró un número mayor de gestoras/es presentes (acompañantes en la atención de la visita), que para el caso serían 4 o más gestoras/es, el nivel de participación y/o acompañamiento está directamente relacionado con las capacidades de organización desarrolladas por el comedor, el trabajo en equipo y el liderazgo ejercido por parte de la gestora principal quien ha comprendido y aplicado los protocolos que orientan el proyecto, los resultados del trabajo realizado, dan como resultado, un eficiente trabajo comunitario y un buen uso de los insumos alimentarios recibidos.

El informe mensual del cumplimiento del protocolo presenta con mayor detalle el análisis de los resultados obtenidos de las visitas realizadas a los trescientos cincuenta y un (351) comedores visitados efectivamente en el período del informe.

Producto 4: informes de evaluación final de análisis de resultados

Este producto está programado para entregarse en el último informe técnico del convenio y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Elaboró: José Rafael Aguado Angulo
Revisó: Darío Alberto Castrillón Toro.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.4.2. Implementar una estrategia de nodos y nichos para fomentar el adecuado funcionamiento de los comedores y la consolidación de redes

Producto 1: metodología de la estrategia de nodos y nichos diseñada

El documento de la estrategia fue presentado en el informe anterior, en el cual se articulan las actividades propuestas por las metodologías de nodos y nichos con las correspondientes al nivel de incidencia territorial. Estas estrategias se encuentran actualmente en funcionamiento y son implementadas en las actividades contempladas en la matriz de planificación del área de Gestión Humana.

Producto 2: encuentros de nodos y nichos

Durante el periodo de informe, se llevaron a cabo cinco (5) encuentros de nodo[142], los cuales se desarrollaron utilizando las bases metodológicas de la "Educación Popular"; esta metodología tal y como se describió en la estrategia de nodos y nichos expuesta anteriormente, permitió fortalecer el autoconocimiento de las gestoras/es desde la perspectiva del ser.

Estos encuentros tuvieron como propósito fundamental, socializar con las gestoras y los gestores de los comedores comunitarios, el protocolo de ingreso, permanencia, suspensión y retiro, el cual establece los lineamientos y/o requisitos para garantizar el apoyo del proyecto a un comedor comunitario.

Atendiendo a este propósito, se desarrollaron los encuentros tomando como referencia el Protocolo de ingreso, permanencia, suspensión y retiro, específicamente en el apartado relacionado con cambios de domicilio y cambio de gestoras. De esta manera, se sensibilizó a las gestoras y los gestores sobre la

[142] Anexo 10.4.2.1 Actas de encuentros de nodos.

comprensión y la importancia de aplicar dicho protocolo durante la activación de estos procesos, con el fin de evitar irregularidades en el mismo[143].

Durante los encuentros, se sensibilizó a los participantes sobre los canales autorizados para la utilización de la póliza de accidentes en caso de presentarse algún incidente en los comedores comunitarios.

Los encuentros, se llevaron a cabo con la participación de ciento once (111) comedores comunitarios y ciento ochenta y nueve (189) gestoras y gestores en representación de dichos comedores. La siguiente tabla presenta el número de comedores participantes en los cinco encuentros, así como el total de gestoras y gestores que hicieron parte de los mismos.

Cuadro
Encuentros de nodos realizados

Nº del encuentro	Nº del Nodo de realización del encuentro	Nº de comedores asistentes	Nº de gestoras participantes
1	1	24	48
1	2	29	46
1	10	20	39
1	12	13	16
1	15	25	40
TOTALES	5	111	189

Fuente: Elaboración propia

En este periodo de informe se realizaron cinco (5) encuentros de nodo.[144] Estas jornadas como se han venido realizando, tuvieron la función principal de sensibilizar a gestoras y gestores del proyecto comedores comunitarios sobre temáticas relacionadas con el buen funcionamiento de los comedores, se realizó el acompañamiento por parte de los equipos psicosociales, que apoyaron el fortalecimiento de las habilidades y competencias de los gestores/es, el auto reconocimiento, la mediación social comunitaria, la reconstrucción del tejido social, la participación ciudadana y el óptimo desarrollo del proyecto entre otros.

La estrategia de nodos y nichos se ha consolidado como una herramienta metodológica que fortalece la intervención del componente de Gestión Humana.

Los cinco (5) encuentros fueron realizados en los nodos 1, 2, 10,12, y 15, con la asistencia de ciento once (111) comedores y ciento ochenta y nueve (189) gestoras.

[143] Anexo 10.4.2.2 informe del desarrollo de los encuentros de nodos y nichos
[144] Anexo 10.4.2.3 Registro fotográfico de los encuentros de nodo

El propósito de estos encuentros fue sensibilizar a las gestoras y gestores frente a los procesos; en específico cambios de domicilio y cambio de gestoras, teniendo en cuenta lo consignado en el protocolo de ingreso, permanencia y retiro de los comedores comunitarios. Los encuentros se desarrollaron utilizando los insumos metodológicos propuestos en la estrategia.

Producto 4: informes de evaluación final de análisis de resultados

La estrategia de nodos y nichos se ha consolidado como una herramienta metodológica que fortalece la intervención del componente de Gestión Humana tal y como se presenta en el anexo de desarrollo de los encuentros.

A partir de las acciones convenidas por el área de Gestión Humana, y teniendo como base la metodología implementada de nodos y nichos, se realizaron trecientas setenta y una (371) visitas de verificación de condiciones de funcionamiento; de la misma manera se realizó una reunión con el personal de supervisión anexo.

Tabla

Cronograma de encuentros de nodos para los meses de junio 2026

NODO	Tipo de actividad	Fecha	Dirección	Comuna
5	Encuentro de Nodo	10/06/2026	Manos unidas de Dios Cra 28E2 #72W Poblado 2	21
7	Encuentro de Nodo	23/06/2026	CRA 26G3 # 77A - 78 Naranjos I Comedor Semillas de Bienestar	14
8	Encuentro de Nodo	25/06/2026	Dirección: Cra. 43 #48-06, Ciudad Córdoba	15
14	Encuentro de Nodo	23/06/2026	Entre calle 123 y 124 Esquina, Cra 28D Potrero grande	21

Fuente: Elaboración propia

El cronograma elaborado para la planeación de los encuentros de nodos, se ejecutará tal y como se mostró anteriormente; estos encuentros se están desarrollando a partir de la planeación mensual que se realiza para los encuentros por parte del equipo de gestión humana.

Elaboró: José Rafael Aguado Angulo
Revisó: Darío Alberto Castrillón Toro.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.4.3. Gestionar procesos internos como cambios de domicilio, modificaciones o retiros de gestoras(es), actualización de base de datos de comedores y gestoras(es), actualización de base de datos de comedores y gestoras(es)

Producto 1: informe de gestión de procesos internos

A continuación, presentamos como parte del proceso, las solicitudes de cambio de domicilio, ingreso de nuevos comedores y retiro de comedores del proyecto[145]

- **Cambios de domicilio de comedores**

Durante el período comprendido entre 01 y el 30 de mayo de 2026, se presentaron ocho (6)[146] solicitudes de cambios de domicilio, las cuales se relacionan en la siguiente tabla; en esta tabla se presenta tanto el nombre del comedor, así como también su ubicación y las decisiones tomadas frente a cada solicitud.

Tabla 14.
Visitas realizadas por solicitudes para cambio de domicilio

Ítem	Nombre del comedor	Dirección nueva	Barrio	Comuna	Estado
1	Cumpliendo sueños	Salón comunal	Asentamiento brisas de las palmas II	15	Aprobado
2	Pan de vida marroquín	Cra 26G7 # 72T1 - 81	Marroquín III	13	Aprobado
3	Lluvia de amor afrodescendiente	Cra 28D1 # 124C1 - 20	Potrero grande	21	Aprobado
4	El buen samaritano II	Cl 117 # 27D - 92	Las orquídeas	14	No aprobado
5	Mi antojito	Cra 28E # 77 - 08	Petecuy I	6	Aprobado
6	Cristiano la playita	Cl 26 Oeste # 8 - 50	Alto aguacatal	1	Aprobado

Fuente: Elaboración propia.

Las visitas fueron efectuadas por los equipos de la UTCAVJP y la Supervisión del Convenio. De las seis (6) solicitudes atendidas para cambio de domicilio, cinco (5) fueron aprobados, y una (1) solicitud para el cambio de domicilio no fue aprobada.

[145] Anexo 12.4.3.1 Informe de gestión de procesos internos.
[146] Anexo 12.4.3.2 Actas del proceso de cambio de domicilio.

Los cambios aprobados fueron informados tanto al asociado, como a los proveedores y transportistas para la actualización de las bases de datos.

Presentamos a continuación y en detalle, cada una de las solicitudes recibidas y las decisiones tomadas:

El comedor comunitario “Cumpliendo Sueños” presentó solicitud de cambio de domicilio, argumentando que el inmueble donde venía operando no era de su propiedad y se encontraba en calidad de préstamo. Debido a que la propietaria del predio solicitó la restitución del espacio, el comedor se vio en la necesidad de gestionar una nueva ubicación para garantizar la continuidad de la prestación del servicio, proponiendo como nuevo lugar de funcionamiento la caseta comunal del asentamiento Brisas de las Palmas II, barrio Comuneros I. Posterior a la visita inicial de verificación y en atención a las recomendaciones y requerimientos técnicos formulados por el equipo evaluador, el gestor del comedor comunitario, realizó las adecuaciones necesarias en el nuevo espacio propuesto para su funcionamiento. En consecuencia, se efectuó una segunda visita de verificación, durante la cual se evidenció el cumplimiento de las condiciones mínimas operativas requeridas para la prestación del servicio. Por lo anterior, el inmueble fue conceptuado como apto para el funcionamiento del comedor comunitario y se determina la viabilidad del cambio de domicilio.

El comedor comunitario “Pan de Vida Marroquín” solicitó cambio de domicilio, argumentando que el inmueble donde operaba el comedor fue requerido por su propietario. En atención a las recomendaciones técnicas formuladas durante la primera visita de verificación, la gestora del comedor comunitario presentó una nueva propuesta de inmueble para el funcionamiento del servicio. Durante la visita de seguimiento realizada al nuevo espacio, se evidenció el cumplimiento de las condiciones locativas, sanitarias y operativas requeridas para la prestación adecuada del servicio alimentario. En consecuencia, se emite concepto favorable, considerando que el inmueble propuesto es apto para el funcionamiento del comedor comunitario y garantiza condiciones adecuadas para la atención de la población beneficiaria.

El comedor comunitario “Lluvia de Amor Afro Descendiente” presentó solicitud de cambio de domicilio con el propósito de optimizar las condiciones locativas y fortalecer los espacios destinados a la prestación del servicio, buscando garantizar una atención adecuada, segura, digna y confortable para la comunidad beneficiaria. En atención a dicha solicitud, se realizó visita de verificación por parte del equipo técnico competente, evidenciándose que el nuevo inmueble cumple con las condiciones requeridas para el desarrollo de las actividades del comedor comunitario. En consecuencia, se emitió concepto técnico viable, por lo que se aprueba el cambio de domicilio solicitado.

El comedor comunitario “El Buen Samaritano II” presentó solicitud de cambio de domicilio, argumentando que el inmueble donde actualmente opera será objeto de adecuaciones locativas que impiden la continuidad de la prestación del servicio en dicho espacio. En atención a la solicitud, el equipo técnico realizó visita de verificación al nuevo lugar propuesto, evidenciando que este no cumple con las condiciones mínimas requeridas para garantizar una atención adecuada, segura y de calidad a la población beneficiaria. En consecuencia, se emite concepto no viable para el cambio de domicilio solicitado y no se autoriza el funcionamiento del comedor en la nueva ubicación propuesta. Asimismo, se recomienda al gestor principal identificar y presentar un nuevo inmueble que cumpla con los requisitos técnicos y operativos establecidos para la prestación del servicio, con el fin de realizar una nueva evaluación. Hasta tanto no se cuente con un espacio que reúna las condiciones requeridas y obtenga concepto favorable por parte del equipo técnico, el comedor comunitario permanecerá en suspensión temporal.

El comedor comunitario “Mi Antojito” presentó solicitud de cambio de domicilio, argumentando que, debido a situaciones familiares, la gestora principal se vio en la necesidad de gestionar un nuevo espacio para garantizar la continuidad de la prestación del servicio. Posteriormente, el equipo técnico realizó una segunda visita de verificación al inmueble propuesto, evidenciando el cumplimiento de las recomendaciones formuladas durante la primera visita. En consecuencia, se determinó que el espacio reúne las condiciones mínimas requeridas para la operación del comedor comunitario, por lo que se emite concepto técnico favorable y se considera viable el cambio de domicilio solicitado.

El comedor comunitario “Cristiano La Playita” presentó solicitud de cambio de domicilio, argumentando que el propietario del inmueble donde actualmente opera requirió la entrega del mismo, debido a la ejecución de adecuaciones locativas programadas en dicho espacio. En atención a esta solicitud, el equipo técnico realizó visita de verificación al inmueble propuesto para el traslado del servicio, con el fin de evaluar el cumplimiento de las condiciones físicas, sanitarias y operativas requeridas para su funcionamiento. Como resultado de la evaluación efectuada, se evidenció que el nuevo espacio cumple con los requisitos mínimos establecidos para la adecuada prestación del servicio de atención alimentaria, garantizando condiciones de seguridad, salubridad y bienestar para la población beneficiaria. En consecuencia, se emite concepto técnico favorable y se considera viable la solicitud de cambio de domicilio presentada, aprobándose el funcionamiento del comedor comunitario en la nueva ubicación propuesta.

- **Ingreso de nuevos comedores**

Esta actividad se ha desarrollado en respuesta a las solicitudes de comedores comunitarios que participaron en el proceso de convocatoria realizado el año

anterior 2025. De esta manera y habiendo cumplido con todos los requerimientos necesarios para su ingreso, se tuvo en cuenta un **(1)** comedores comunitarios que, debido a su ubicación en el territorio y a su disposición para la atención de personas vulnerables en situación de hambre, se integraron formalmente al proyecto. A continuación, presentamos el comedor que ingresó formalmente al proyecto:

Tabla 1.
Comedor vinculado al proyecto periodo del 01 de mayo al 31 de mayo.

ítem	Nombre del comedor	Dirección	Barrio	Comuna
1	Vida plena Alfonso Bonilla Aragón	Cra 27C # 96 - 66	Alfonso Bonilla Aragón	14

Fuente: Elaboración propia.

Retiro de comedores

En la vigencia de este periodo comprendido entre del 01 de mayo al 31 de mayo se presentaron cinco **(5)** retiros[147] de comedores comunitarios por parte de las decisiones tomadas por el comité decisorio.

Tabla
Relación de comedores con retiro voluntario, periodo del del 01 al 31 de mayo del 2026.

Ítem	Comedor	Dirección	Barrio	Comuna	Estado
1	Villa del mar	Av. 8B Oeste # 31 - 13	Villa del mar	1	Retiro comité técnico
2	Transvid	Cra 33 # 46 – 99 piso 3	El vergel	13	Retiro comité técnico
3	San Gabriel	Cl 41A # 43B - 70	Republica de Israel	16	Retiro comité técnico
4	Predex	Cl 55B # 49F - 53	Llano verde	15	Retiro comité técnico
5	Alimentando con amor Decepaz	Cl 118 # 22 - 26	Decepaz	21	Retiro comité técnico

Fuente: elaboración propia.

[147] Anexo 12.4.3.3 Cartas de retiro de comedores

Por decisión del comité técnico se determinó retirar del proyecto cinco comedores comunitarios, los cuales se encontraban en estado de suspensión y no continuaran recibiendo el apoyo alimentario.

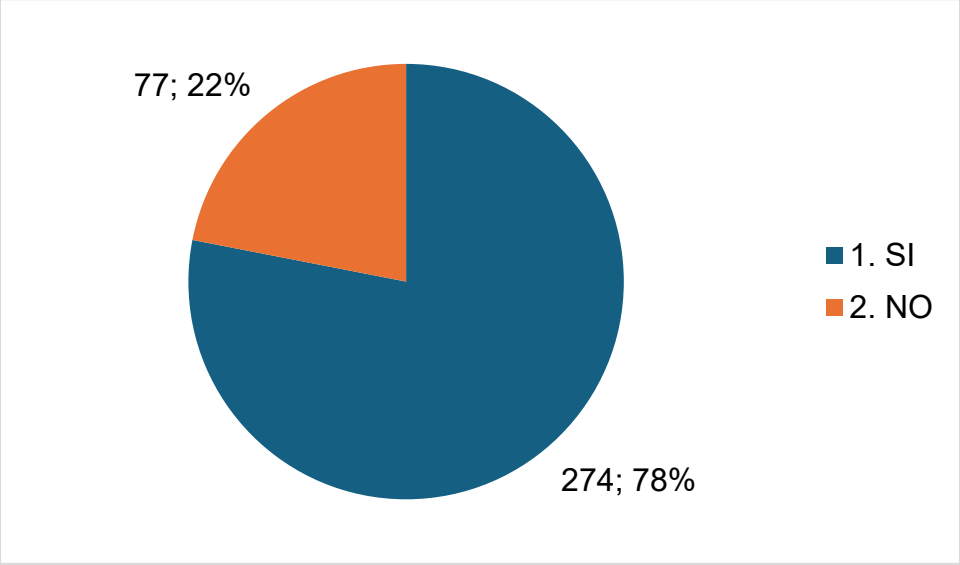
Elaboró: José Rafael Aguado Angulo
Revisó: Darío Alberto Castrillón Toro.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.4.4. Realizar seguimiento al diligenciamiento y entrega de planillas de registro diario de beneficiarios(as)

Producto 1: registros de asistencia diaria de beneficiarios/as

Durante las visitas de verificación del cumplimiento del protocolo de permanencia a los comedores apoyados por el proyecto, se realizó el seguimiento a la entrega de las "planillas de registro de asistencia diaria de beneficiarios a los comedores comunitarios" [148] , brindando acompañamiento para el correcto diligenciamiento del formato diseñado y en funcionamiento para este fin (planillas); la pedagogía realizada en el territorio se realizó mediante el acompañamiento y apoyo del equipo de formación, con el cual se realizaron jornadas de refuerzo en la capacitación a los comedores frente al diligenciamiento de las planillas.

Figura
Comedores que entregan los registros diarios al día



Fuente: elaboración propia

[148] Anexo 12.4.4.1 Planillas de registro diario de beneficiarios atendidos en los comedores.

A partir del gráfico, se realiza el análisis que evidenció según las visitas, el seguimiento efectuado a la entrega de los registros diarios de beneficiarios. Este análisis muestra que doscientos setenta y cuatro (274) comedores, correspondientes al 78% de trecientos cincuenta y un (351) visitas efectivas realizadas, se encuentran al día con la entrega de dichos registros. Por el contrario, setenta y siete (77) comedores, equivalentes al 22%, presentan dificultades al no entregar en los tiempos establecidos y en las condiciones requeridas dichas planillas. Es importante aclarar que estar al día no implica que los registros estén correctamente diligenciados, sino únicamente que fueron entregados en los tiempos establecidos.

Durante la ejecución del informe, se evidenció una dificultad recurrente relacionada con el correcto diligenciamiento de las planillas y formatos por parte de las gestoras y los gestores de los comedores, así como con la entrega oportuna de dichos documentos en los plazos establecidos. Cabe señalar que los registros (planillas) fueron diseñadas para reportar la asistencia de los beneficiarios a cada comedor por diez (10) días hábiles; estas planillas son recolectadas por parte del equipo de transportistas, quienes a su vez son quienes hacen las entregas de los mercados. Lo anterior, para significar que las planillas de registro de beneficiarios que se recogen corresponden a los beneficiarios atendidos con el mercado anterior, situación está que dificulta aún más la revisión y corrección de aquellos registros que presentan inconsistencias, errores o faltantes.

El equipo de Gestión Humana realizó el seguimiento al diligenciamiento de dicho instrumento, además de capacitar en cada visita sobre la importancia y necesidad de la misma. Algunas gestoras/es han manifestado que el diligenciamiento de las planillas interfiere con el desarrollo de las actividades propias del comedor, razón por la cual existe demora o mal diligenciamiento de las mismas.

Para la recolección de las planillas, el equipo de Gestión Humana se apoyó con el equipo logístico que hace entrega los mercados (transportadores), los cuales y por ser los encargados de realizar las entregas de los mercados cada quince (15) días, son los que tienen la capacidad de apoyar la recolección de las mismas siempre y cuando se encuentren debidamente diligenciadas; este equipo se encargó de remitir al equipo de gestión humana dichas planillas, específicamente a los líderes de nodo, quienes y con el apoyo del equipo logístico, verificaron que dichas planillas cumplieran con los requerimientos y/ o requisitos tanto en su diligenciamiento, como en el contenido y tiempos de reporte; cuando dichas planillas presentaron errores, tachones, o se presentaron de manera incompleta la información, el equipo de gestión humana se encargó de realizar las recomendaciones y observaciones para que se realizaran las correcciones del caso.

Durante este periodo de informe, la información sobre los beneficiarios diarios atendidos en cada uno de los comedores comunitarios se diligenció bajo el formato "planillas de registro diario de asistencia de beneficiarios a los comedores comunitarios"; este formato presentó la información de los beneficiarios atendidos, con el nombre y firma de todos y cada uno de las personas atendidas; sin embargo y para solucionar los problemas de falta de registro o de información, se optó por la utilización del formato "Resumen de la asistencia diaria de beneficiarios a los comedores comunitarios", el cual registró los días y el total de personas atendidas durante el periodo establecido, este formato fue diligenciado y firmado por la gestora/or principal o auxiliar, quien certificó la asistencia de los beneficiarios durante el período del informe[149]

En el desarrollo de esta actividad, se informa que el formato denominado "Planillas de registro diario de asistencia de beneficiarios a los comedores comunitarios" fue modificado y reemplazado por un nuevo formato que contiene 20 casillas destinadas al registro de la asistencia de los beneficiarios.

Esta modificación busca mejorar el proceso de entrega de evidencias por parte de las gestoras, teniendo en cuenta que el nuevo formato será entregado por parte de los comedores cada 20 días. El formato actualizado fue socializado por los líderes de nodo con los comedores comunitarios que les corresponde en cada nodo y, actualmente su implementación se encuentra en proceso de transición respecto al formato anterior.

Relación por clase de los registros diarios de beneficiarios reportados por los comedores.
Período del reporte:

Ítem	Etiqueta	Cantidad
1	Formatos resumen de la asistencia diaria de beneficiarios	289
2	Planillas de registro diario de beneficiarios atendidos firmadas	342
3	Planillas de registro diario de beneficiarios atendidos firmadas y formatos de asistencia diaria de beneficiarios	129
4	Total registros de beneficiarios atendidos	649.830

Fuente: Elaboración propia

Elaboró: José Rafael Aguado Angulo
Revisó: Darío Alberto Castrillón Toro.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

[149] Anexo 12.4.4.2 Base de datos del reporte de registro diario de asistencia de beneficiarios a los comedores.

12.5. Acompañamiento en formación

12.5.1. Capacitar a gestoras/es comunitarias/os entorno a la planificación social, cultura de paz y manejo de TIC

Producto 1: plan de capacitación diseñado.

Este producto ya fue ejecutado y entregado en el informe técnico del periodo del 19 de marzo al 30 de abril del presente año correspondiente a la cuota 1 y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Producto 2: talleres de capacitación realizados

Los espacios formativos tienen como propósito el fortalecimiento de las capacidades individuales y colectivas de las gestoras y gestores de los comedores comunitarios, mediante procesos de alfabetización, apropiación de herramientas básicas para el funcionamiento del comedor, planificación social, uso de tecnologías de la información y promoción de prácticas de convivencia y cultura de paz, en coherencia con las necesidades identificadas en los territorios.

La importancia de estos espacios de capacitación desarrollados radica en que son la respuesta para las necesidades formativas identificadas a través del acompañamiento territorial, en las que se evidencian brechas en habilidades de lectoescritura, uso de herramientas digitales y comprensión de procesos administrativos del comedor. En este sentido, los espacios formativos constituyen una estrategia clave para fortalecer la autonomía de las gestoras y gestores, mejorar el funcionamiento de los comedores comunitarios y promover procesos de participación e incidencia social en los territorios.

Desde el enfoque de educación popular y andragogía, estos espacios reconocen a las personas como sujetos activos del aprendizaje, partiendo de sus experiencias y orientando el conocimiento hacia la resolución de situaciones concretas de la vida cotidiana, lo cual favorece la apropiación significativa de los contenidos y su aplicación en el contexto comunitario.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de mayo de 2026, el equipo de Formación desarrolló un total de 54 espacios formativos[150] en los cinco sectores de intervención del proyecto (Centro Norte, Centro Oriente, Ladera, Corregimientos y Oriente), los cuales fueron ejecutados por un equipo interdisciplinario de ocho profesionales en territorio.

[150] Anexo 12.5.1.1 Actas talleres formativos

Tabla 15
Espacios formativos

Sector	Nodo	Fecha	Comedores participantes	Número de personas
Centro Norte	3	11.05.2026	Cocinando Con Amor	1
		27.05.2026	Cocinando Con Amor	1
Centro Oriente	9	13.05.2026	Adulto Mayor	23
		13.05.2026	Adulto Mayor	9
		2.05.2026	Adulto Mayor	25
		21.05.2026	Adulto Mayor	10
		23.05.2026	Sembrando Maravillas	1
		25.05.2026	Sembrando Maravillas	1
Oriente	3	12.05.2026	La Guadalupe	1
		20.05.2026	La Guadalupe	1
	5	07.05.2026	Las Delicias De Estupiñán Y Gonzales	1
		19.05.2026	Semillitas	1
		26.05.2026	Ayudando Familias	1
		26.05.2026	Las Delicias De Estupiñán Y Gonzales	2
	6	05.05.2026	Mi Bendición Manuela Beltrán	1
		13.05.2026	Artes Y Oficios	1
		19.05.2026	Mi Bendición Manuela Beltrán	1
	7	09.05.2026	Caritas Felices / Sazón Chocoana / Raíces Del Pacífico	20
		11.05.2026	Coomostaza	1
		27.05.2026	Sazón Chocoana / Caritas Felices / Raíces Del Pacífico	15
	8	25.05.2026	Etnias Unidas	1
		29.05.2026	Amor Y Paz Llano Verde	15
	9	12.05.2026	Mujeres Con Esperanza	2
		26.05.2026	Mujeres Con Esperanza	2
	10	22.05.2026	Hospital Isaias Duarte Cancino	1
		29. 05.2026	Hospital Isaias Duarte Cancino	5
	14	06.05.2026	Transformando Ambientes Para La Paz	1
		14.05.2026	La Misericordia La Pradera	2

		15.05.2026	La Misericordia La Pradera	3
		20.05.2026	Cristo Reina	4
		25.05.2026	Transformando Ambientes Para La Paz	4
		26.05.2026	Las Maravillas Del Tercer Milenio	7
		27.05.2026	Cristo Reina	4
	15	06.05.2026	Compartir Amor A Cucharadas	13
		15.05.2026	Compartir Amor A Cucharadas	4
		20.05.2026	Compartir Amor A Cucharadas	15
		22.05.2026	Remansos De Amor	2
		25.05.2026	Compartir el Mana Del Rey	1
		27.05.2026	Compartir Amor A Cucharadas	11
Corregi-miento	12	27.05.2026	El Shadday La Sirena	7
Ladera	1	07.05.2026	Corazón contento	1
		12.05.2026	Thalitakumi	1
		14.05.2026	Fundación Alzheimer	3
		19.05.2026	Corazón contento	1
		28.05.2026	Fundación Alzheimer	3
		29.05.2026	Logos y Rhemas	15
	11	09.05.2026	Familias Felices 2	1
		13.05.2026	Fahepa	5
	12	07.05.2026	Sazón Y Sabor Lucita	3
		14.05.2026	Wounnan Phoobor /Centro Cultural Brisas De Mayo	13
		20.05.2026	Wounnan Phoobor	21
		25.05.2026	Wounnan Phoobor	11
	13	06.05.2026	Nasa Cali	1
		29.05.2026	Nasa Cali	1

Fuente: elaboración propia.

Durante el mes de mayo de 2026, el componente de Formación ejecutó un total de 54 espacios formativos que impactaron a 34 comedores, no se diseñaron como sesiones aisladas, sino como procesos continuos adaptados a las realidades comunitarias. En estas sesiones los comedores se transformaron en aulas vivas donde el conocimiento se construyó a partir de la experiencia previa de los participantes.

Este ejercicio mostró dinámicas muy particulares por sectores:

Cuadro 31
Consolidado de Talleres

Sector	Número de talleres
Centro Norte	2
Centro Oriente	6
Oriente	31
Corregimiento	1
Ladera	14
Total	**54**

Fuente: elaboración propia.

- En el Sector Centro Norte: el enfoque fue la alfabetización personalizada. Un caso relevante fue el del comedor Cocinando con Amor (Nodo 3), donde se realizaron sesiones los días 11 y 27 de mayo para fortalecer la lectoescritura y el razonamiento lógico de la gestora principal.
- En el Sector Centro Oriente (6 talleres): el hito principal son las sesiones realizadas por las profesionales en el marco de la articulación con la Fundación WWB. Las jornadas del 6 y 27 de mayo en el comedor Adulto Mayor (Nodo 9) fueron fundamentales para que personas mayores, muchas sin experiencia previa en tecnología, lograran navegar de forma autónoma en un aula virtual, venciendo el temor a "dañar los equipos".
- En el Sector Oriente (31 talleres): se vivió la mayor intensidad formativa. En el Nodo 15, el comedor Compartir Amor a Cucharadas se convirtió en un referente de apropiación tecnológica, donde las gestoras superaron la inseguridad inicial frente a las herramientas digitales para aprender el manejo de Excel aplicado a los registros de beneficiarios. Por otro lado, en el Nodo 14, se destaca la sesión del 15 de mayo donde los comedores La Misericordia-La Pradera y otros del sector participaron en un taller de réplica sobre la elaboración de bolsas para detalles, fomentando la autogestión y el emprendimiento comunitario.
- En el Sector Ladera (14 talleres): la formación adquirió un carácter profundamente inclusivo. En el comedor Wounnan Phoobor (Nodo 12), se implementó una ruta que vinculó la informática básica (uso de WhatsApp Web y búsqueda en internet) con la alfabetización inicial para la comunidad indígena. En contraste, en los comedores FAHEPA y Familias Felices 2 (Nodo 11), el trabajo se centró en la digitalización de bases de datos y el manejo del nuevo formato de registro de beneficiarios para 20 días.

Ampliando la información, no se puede perder de vista que la ejecución de estos formativos conversa con los Niveles de Incidencia Territorial Social (NITS), los

cuales funcionan como orientación para la priorización y el acompañamiento diferenciado de los comedores comunitarios. Esta clasificación permitió al equipo de formación no sólo nutrir el diagnóstico de los comedores, sino también agregar elementos para el diseño de rutas pedagógicas ajustadas al alcance de cada proceso comunitario.

Tabla 16
Comedores de espacios formativos según NITS

Nivel de Incidencia Territorial Social	Número de comedores
Avanzado	14
Intermedio	8
Básico	12

Fuente: elaboración propia.

La estrategia NITS clasifica a los comedores en tres categorías principales, y si bien el área de Formación centra sus acciones priorizando los niveles básico e intermedio, se mantuvo una participación activa en los comedores avanzados para potenciar habilidades individuales y colectivas, apostando al fortalecimiento de la dinámica del comedor comunitario con escenarios de transformación social.

- **Nivel Básico:** estos comedores presentan procesos comunitarios escasos y su acción está muy limitada a la asistencia alimentaria. Las necesidades predominantes están ligadas a la alfabetización funcional, el reconocimiento de letras y el fortalecimiento de habilidades básicas de lectoescritura, para poder transitar a procesos comunitarios más robustos.
- **Nivel Intermedio:** se observa una mayor disposición para participar en talleres de planificación social y una apertura significativa hacia el aprendizaje de herramientas digitales para optimizar la gestión operativa. Un claro ejemplo es el comedor Adulto Mayor, que apoya la gestión para vincular a sus beneficiarios a procesos formativos de mediano alcance.
- **Nivel Avanzado:** los comedores de este nivel son espacios que se caracterizan por contar con gestoras que ya cuentan con procesos formativos previos (técnicos o profesionales) y capacidades organizativas consolidadas. Sin embargo, incluso en este nivel avanzado fue indispensable el apoyo en formación de TICs, como el manejo de Microsoft Excel para el cumplimiento de los nuevos protocolos institucionales de registro y saneamiento.

Es necesario resaltar que la clasificación NITS no son categorías estáticas, sino como un proceso vivo y dinámico. Los resultados de los espacios formativos confirman que el aprendizaje es más efectivo cuando se construye de forma diferencial, reconociendo que cada nivel de incidencia territorial demanda una

flexibilidad metodológica propia para garantizar la sostenibilidad de las iniciativas comunitarias.

Producto 3: informe de ejecución

En el informe de ejecución mensual[151], donde se encuentra la sistematización y el análisis de las actividades se amplía esta información:

- **Procesos de alfabetización:** se observaron avances cualitativos en la fluidez lectora y la seguridad al escribir. Casos como el de doña Betty Andrade (Nodo 3), quien ya realiza operaciones matemáticas mentales, o doña Mercedes (Nodo 6), quien logró distinguir sílabas y construir palabras vinculándolas con sus afectos (como el cuidado de sus nietos), demuestran que la alfabetización permitió a las gestoras recuperar su "voz silenciada".
- **Uso de tecnologías de la información y comunicación (TIC):** se apuntó a reducir la brecha digital. En el Nodo 9, el apoyo de las profesionales en las sesiones de trabajo autónomo del curso con la Fundación WWB terminó con la entrega de certificados y una población adulta mayor que se siente "integrada a la sociedad digital". A nivel administrativo, gestoras que antes dependían de terceros ahora pueden realizar la actualización y depuración de sus bases de datos de beneficiarios con mayor autonomía.
- **Cultura de paz y convivencia comunitaria, planificación y gestión de recursos**: el taller de réplica sobre pizza artesanal realizado el 29 de mayo en el comedor Logos y Rhemas (Nodo 1) trascendió lo culinario para convertirse en una estrategia de inclusión para personas en proceso de rehabilitación, vinculando el aprendizaje técnico con la reconstrucción de proyectos de vida.
- **Herramientas para la gestión social/comunitaria**: se fortalecieron habilidades como la comunicación asertiva y el trabajo en equipo, lo que optimizó la convivencia y dignifica el rol de las gestoras en sus territorios.

[151] Anexo 12.5.1.2 Informe de ejecución

Figura 14
Espacio formativo



Fuente: foto[152] tomada por el área de formación – en el comedor Logos y Rhemas, 29.05.2026.

Producto 4: medición de aprendizaje diseñada

Este producto se entregó en el periodo de ejecución anterior. Se resalta que el documento de medición fue aprobado y su implementación iniciará a partir del 01.06.2026.

Elaboró: Liliana Restrepo.
Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.5.2. Visitas de reconocimiento y seguimiento de necesidades formativas de gestoras(es) comunitarias(os)

Producto 1: metodología de visitas de reconocimiento y seguimiento

Este producto ya fue ejecutado y entregado en el informe técnico del periodo del 19 de marzo al 30 de abril del presente año correspondiente a la cuota 1 y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

[152] Anexo 12.5.1.3. Registro fotográfico

Producto 2: reconocimiento y seguimiento realizado

Las visitas de reconocimiento y seguimiento[153] en los comedores comunitarios tienen como propósito identificar, analizar y priorizar las necesidades formativas de las gestoras y gestores, así como realizar acompañamiento a los procesos en curso y orientar la proyección de acciones formativas pertinentes en coherencia con las dinámicas territoriales.

Este ejercicio sistemático constituye una herramienta fundamental para la comprensión de las dinámicas territoriales y la identificación de necesidades formativas situadas, permitiendo que los procesos de capacitación respondan de manera pertinente a las realidades de los comedores comunitarios.

Tabla 17
Vistas realizadas

Número de visita	Sector	Nodo	Fecha	Comedor
1	Centro Norte	2	07.05.2026	El rey
2			07.05.2026	Luces del saber
3		3	22.05.2026	Negro soy feliz
4			22.05.2026	Mikuna Waikiy
5			22.05.2026	Alimentando corazones
6	Centro-oriente	4	08.05.2026	Un día sin hambre
7			27.05.2026	Leche y miel
8			27.05.2026	Dios de amor el paraíso
9		6	07.05.2026	Fundación Crear Manuela Beltrán
10			07.05.2026	Un granito de mostaza
11		7	08.05.2026	Kauzar
12			08.05.2026	Dios con nosotros
13			08.05.2026	Semillas de bienestar
14			25.05.2026	Alegre
15			25.05.2026	Fénix

[153] Anexo 12.5.2.1 Actas visitas de reconocimiento y seguimiento

16	Oriente	9	22.05.2026	Estómagos restaurados
17			22.05.2026	Mi proveedor
18			22.05.2026	Agua viva
19			29.05.2026	Cecom la viña de Jesucristo
20			29.05.2026	Funseco
21		10	19.05.2026	Isaías Duarte Cancino
22			27.05.2026	El Amparo
23			27.05.2026	Traspasando Barreras
24			29.05.2026	Solidaridad Comunitaria
25			29.05.2026	Mi Pacífico Y Yo
26		14	13.05.2026	Mar de bendiciones
27			21.05.2026	Dulce esperanza
28			22.05.2026	Arco iris
29		15	15.05.2026	Raizales
30			15.05.2026	Remansos de amor
31	Corregimiento	1	27.05.2026	La esperanza de los limones
32			27.05.2026	Volver a empezar
33		12	29.05.2026	Sabores
34			29.05.2026	Tsau Armonía Kofan
35	Ladera	11	22.05.2026	Agua viva Prados del Sur
36			22.05.2026	Nutriendo con Amor
37			22.05.2026	Casa de Las Menas
38		12	07.05.2026	La Esperanza 2 Siloé
39			07.05.2026	Amor por mi Nación 1
40		13	19.05.2026	Amor por mi nación 2
41			19.05.2026	Mariposa azul
42			19.05.2026	Nuevo renacer 21

Fuente: elaboración propia.

Estás 42 visitas fueron desarrolladas con técnicas participativas, donde se destaca el empleo de observación participante, diálogo con gestoras, análisis de procesos y revisión del funcionamiento de los comedores, lectura de contexto y escucha activa. Las visitas se desarrollaron en condiciones diversas, atendiendo a las dinámicas territoriales, disponibilidad de las gestoras, condiciones de acceso, seguridad y logística, lo que implicó la implementación de estrategias flexibles y adaptadas a cada contexto:

- **Sector Centro Norte (5 visitas):** en los nodos 2 y 3 se hallaron contrastes significativos; mientras que en el Nodo 2 se identificaron liderazgos con formación técnica y profesional previa, en el Nodo 3 se destacó el caso del comedor Mikuna Waikiy, liderado por un gestor mayor de origen indígena y víctima del conflicto, quien buscó apoyo para articular el comedor con procesos organizativos de cabildos urbanos.
- **Sector Centro Oriente (3 visitas):** en el Nodo 4 se identificaron necesidades críticas relacionadas con el manejo de protocolos institucionales y una marcada brecha digital que afectó principalmente a los líderes de mayor edad. Mientras que en el comedor Un día sin hambre se detectaron dificultades en el diligenciamiento de documentos operativos, en Leche y miel y Dios de amor el paraíso la prioridad se centró en la alfabetización tecnológica para la transición de registros físicos a digitales en Excel, evidenciándose además la falta de dispositivos propios para realizar dichas prácticas
- **Sector Oriente (22 visitas):** fue el sector con mayor volumen de intervención, abarcando los nodos 6, 7, 9, 10, 14 y 15. Se documentaron realidades complejas, como en el Nodo 14 (comedores Mar de Bendiciones y Arco Iris), donde las visitas revelaron historias de vida marcadas por el trabajo doméstico desde la infancia, lo que generó barreras emocionales y sentimientos de vergüenza frente al aprendizaje de la lectoescritura en la edad adulta.
- **Sector Corregimientos (4 visitas):** En los nodos 1 y 12 se documentaron las dinámicas de la gestión rural, marcadas por la dispersión geográfica y retos de conectividad. En el Nodo 1 destacó el compromiso del gestor del comedor Volver a empezar con la formación en administración financiera, mientras que en el Nodo 12 se identificó la necesidad de acompañamiento práctico en los registros diarios del comedor Sabores y una dinámica organizativa intercultural en el resguardo Tsau Armonía Kofan que demandó flexibilidad metodológica para ajustarse a los tiempos del cabildo
- **Sector Ladera (8 visitas):** Las intervenciones en los nodos 11, 12 y 13 permitieron identificar una "lógica de la inmediatez" en la gestión, donde las urgencias operativas diarias suelen relegar la planificación administrativa a un segundo plano.

Cuadro 32
Consolidado visitas por sector

Sector	Número de visita
Centro norte	5
Centro Oriente	3
Oriente	22
Corregimientos	4
Ladera	8
Total	**42**

Fuente: elaboración propia.

Las visitas fortalecer lecturas iniciales del territorio para construir rutas de atención diferenciada basada en los Niveles de Incidencia Territorial Social (NITS), algunos elementos a resaltar de estos resultados:

- **Identificación de Brechas Digitales y Materiales:** un hallazgo crítico en el Nodo 15 fue la identificación de una brecha de infraestructura; aunque las gestoras demostraron capacidad para caracterizar a su población, la falta de computadores físicos impidió la transición efectiva hacia el uso de formatos digitales en Excel.
- **Visión de Red y Liderazgo Colectivo:** en el Nodo 10, las visitas fomentaron una actitud de corresponsabilidad. Las gestoras de comedores como Isaías Duarte Cancino y El Amparo propusieron invitar a comedores vecinos a sus procesos formativos, transformando la capacitación individual en una estrategia de red territorial.
- **Empoderamiento y Resiliencia**: se observó una alta receptividad hacia la oferta educativa. En el sector de Corregimientos, gestores de comedores como Volver a Empezar reafirmaron su compromiso con la formación permanente como una vía para profesionalizar su labor social y mejorar la administración de sus recursos.

Tabla 18
Visitas según NITS

Nivel de Incidencia Territorial Social	Número de comedores
Avanzado	8
Intermedio	11
Básico	21
Sin clasificar	2

Fuente: elaboración propia.

Priorización por NITS: Se brindó acompañamiento a 18 comedores en nivel básico, 9 en nivel intermedio y 8 en nivel avanzado. Esta clasificación permitió identificar que, en el nivel básico, las necesidades se centraban en la alfabetización funcional y el apoyo socioemocional, mientras que en los niveles avanzados la demanda se orienta hacia el fortalecimiento en la gestión del comedor, así como su acciones comunitarias y herramientas TIC especializadas.

Producto 3: informe de ejecución

El informe de ejecución[154] se construye a partir de los insumos que los profesionales en territorio recolectan, para luego sistematizarla y analizarla, esto arroja elementos interesantes que permiten tomar decisiones para ajustar la intervención. En el informe presentado se podrá encontrar particularidades por sectores y en algunos casos destacados mencionando nodos y comedores con situaciones específicas.

Figura 15
Visita de reconocimiento y seguimiento



Fuente: foto[155] tomada por el área de formación – en el comedor El rey, 07.05.2026.

Elaboró: Liliana Restrepo.
Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

[154]Anexo 12.5.2.2 Informe de ejecución mensual de visitas
[155] Anexo 12.5.2.3 Registro fotográfico

12.5.3. Gestionar y acompañar procesos de formación complementaria a través de articulaciones institucionales

Producto 1: metodología de procesos de formación complementarios

Este producto ya fue ejecutado y entregado en el informe técnico del periodo del 19 de marzo al 30 de abril del presente año correspondiente a la cuota 1 y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Producto 2: informe de ejecución

El propósito de las articulaciones apunta al fortalecimiento de las capacidades formativas de las gestoras y gestores de los comedores comunitarios mediante la gestión, dinamización y acompañamiento de procesos de formación complementaria a través de alianzas con instituciones externas, facilitando el acceso, la apropiación y la aplicación de ofertas formativas pertinentes en coherencia con las necesidades identificadas en territorio y la clasificación de los Niveles de Incidencia Territorial Social (NITS).

Este ejercicio se traduce en una estrategia clave para ampliar las oportunidades de aprendizaje de las gestoras y gestores, permitiendo complementar la oferta formativa desarrollada en territorio con procesos especializados en áreas como alfabetización digital, educación financiera y formación para el trabajo.

A partir de la identificación de necesidades formativas en territorio, especialmente en el fortalecimiento de habilidades digitales y manejo de recursos, se hace necesario gestionar alianzas con instituciones que cuenten con capacidades técnicas y pedagógicas para responder a estas demandas. En este sentido, la articulación institucional no se limita a la gestión de oferta externa, sino que se configura como un proceso integral que involucra la identificación de necesidades, el mapeo de actores, la gestión de alianzas, la mediación pedagógica, la vinculación de las gestoras y el seguimiento a los procesos formativos, en coherencia con el enfoque de educación popular, apropiación social del conocimiento y trabajo en red. Durante el mes de mayo de 2026, el componente de Formación dio continuidad a la estrategia de alianzas estratégicas para fortalecer la oferta educativa dirigida a las comunidades. La acción central de este periodo fue la ejecución del proceso desde la modalidad híbrida “Viaje por el Mundo Digital”, desarrollado en articulación con la Fundación WWB Colombia. Este proceso formativo fue diseñado específicamente para responder a las brechas tecnológicas identificadas en el Nodo 9 (Centro Oriente), enfocando los esfuerzos en el comedor Adulto Mayor.

La implementación del curso se consolidó a través de un acompañamiento cercano y mediación pedagógica por parte del equipo de profesionales, quienes facilitaron

la transición de los participantes hacia los entornos virtuales. El proceso se estructuró en cinco sesiones[156] (tres presenciales y dos virtuales): la primera sesión presencial se dio en el periodo anterior, para la jornada del 6 de mayo se dedicó al componente técnico, donde se brindó apoyo personalizado para el ingreso al aula virtual, la gestión de usuarios y el reconocimiento de la interfaz de la plataforma. Posteriormente, el 27 de mayo, se llevó a cabo la sesión de cierre, la cual incluyó un repaso general de los contenidos y un espacio de retroalimentación colectiva antes de proceder al acto formal de clausura.

Además de la alianza con la Fundación WWB, durante el mes se adelantó el mapeo de nuevos actores y la socialización de ofertas complementarias con el SENA y la continuidad con la Fundación WWB, con el fin de proyectar capacitaciones en educación financiera y artes y oficios en sectores como Corregimientos y Oriente para los meses siguientes.

Tabla 19
Procesos de formación complementaria

Sector	Nodo	Fecha	Comedor	Institución
Centro Oriente	9	06.05.2026	Adulto Mayor	Fundación WWB Colombia
		27.05.2026		

Fuente: elaboración propia.

La articulación institucional[157] permitió alcanzar logros significativos en aportando herramientas para el mundo digital:

- **Apropiación Tecnológica en Personas Mayores:** se logró que una población de 30 participantes, conformada mayoritariamente por personas adultas mayores con escasa experiencia previa en TIC, desarrollara habilidades básicas para navegar en plataformas de aprendizaje y redes de comunicación. El proceso evidenció un cambio de actitud notable, pasando de la resistencia y el temor inicial a "dañar los equipos" hacia una interacción más segura y autónoma en el entorno virtual.
- **Certificación y Reconocimiento:** el ciclo culminó satisfactoriamente con la entrega de certificados de participación, lo cual representó para los asistentes un hito de dignificación personal y un incentivo para continuar vinculados a procesos de formación permanente.
- **Identificación de Retos Post-Formación:** a través del seguimiento, se identificó que la principal barrera para la sostenibilidad de estos aprendizajes

[156] Anexo 12.5.3.1. Acta de articulación institucional
[157] Anexo 12.5.3.2 Informe de ejecución de procesos de formación complementaria a traves de articulaciones institucionales.

era el acceso limitado a dispositivos tecnológicos fuera del aula y la dificultad para recordar procedimientos complejos de navegación. Estos hallazgos fundamentaron la recomendación de implementar estrategias de práctica constante y refuerzos periódicos.

- **Fortalecimiento del Trabajo en Red:** la articulación no solo cualificó el talento humano de los comedores, sino que también consolidó la confianza mutua entre los actores institucionales y comunitarios, posicionando a los comedores como escenarios propicios para acercar ofertas educativas especializadas que complementen procesos de intervención social en el marco del proyecto.

Figura 16
Sesión articulación institucional



Fuente: foto tomada por el área de formación – en el comedor Adulto mayor[158], 27.05.2026.

Elaboró: Liliana Restrepo.
Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.5.4. Evaluación de resultados de la intervención

Producto 1: informe de evaluación final de análisis de resultados

Este producto está programado para entregarse en el último informe técnico del convenio y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Elaboró: Liliana Restrepo.

[158] Anexo 12.3.3.3 Registro fotográfico.

Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

13. Acompañamiento psicosocial para la transversalización

13.1. Diseño e implementación del Plan de Capacitación sobre enfoques diferenciales e interseccionalidad para el personal del proyecto

Producto 1: diseño metodológico

Este producto fue ejecutado en el periodo anterior mediante el diseño del módulo 2 del plan de capacitación en gestión transversal con enfoque diferencial e interseccional, a través metodología orientada a fortalecer la apropiación práctica de los contenidos abordados en el módulo inicial, mediante la articulación entre elementos conceptuales, experiencias territoriales y análisis crítico de las dinámicas comunitarias presentes en los comedores comunitarios.

Producto 2: capacitaciones realizadas

Durante el mes de mayo de 2026, el Área de Transversalización dio continuidad a la implementación del Plan de Capacitación en Gestión Transversal con Enfoque Diferencial e Interseccional mediante el desarrollo de la segunda sesión formativa, orientada al abordaje del enfoque diferencial étnico, con énfasis en comunidades indígenas.

La jornada estuvo dirigida a los equipos técnicos y profesionales que acompañan los procesos territoriales del proyecto de comedores comunitarios y tuvo como propósito fortalecer sus capacidades para la comprensión e incorporación de enfoques interculturales en las acciones desarrolladas en territorio. Este proceso fue documentó mediante una relatoría,[159] herramienta que permitió sistematizar de manera detallada el desarrollo de la sesión, los contenidos abordados, los resultados obtenidos y las principales conclusiones y proyecciones derivadas del espacio formativo.

En la siguiente tabla se especifica la sesión, temática y conferencista.

[159] Anexo 13.1.1. Relatoría capacitación.

Tabla 20
Capacitación realizada Módulo 2 - sesión 2

SESIÓN	TEMÁTICA	CONFERENCISTA
Sesión 2: Enfoque diferencial de Grupos étnicos.	Comunidades indígenas	Gestor del comedor comunitario Mikuna Waikiy Luis Humbeimar Mopan Piamba

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: informe de ejecución de plan de capacitación

Se elaboró por parte del área de Transversalización el informe de ejecución mensual[160] correspondiente a la segunda sesión del Plan de Capacitación en Gestión Transversal con Enfoque Diferencial e Interseccional, dirigida a los equipos territoriales del proyecto. La jornada abordó el enfoque diferencial étnico en comunidades indígenas mediante una metodología participativa basada en el diálogo de saberes, la reflexión colectiva y el análisis de casos, promoviendo la comprensión de conceptos relacionados con interculturalidad, territorio, autoridad tradicional y adecuación sociocultural.

El documento consolidó los aspectos metodológicos de la capacitación, las temáticas desarrolladas, los aportes realizados por un miembro de la comunidad indígena Luis Humbeimar Mopan Piamba gestor auxiliar del comedor comunitario Mikuna Waikiy y los principales análisis surgidos durante los espacios de diálogo y estudio de caso. Asimismo, recopiló los aprendizajes, conclusiones y proyecciones orientadas al fortalecimiento de los enfoques diferencial e interseccional en las acciones de acompañamiento territorial.

Elaboró: María Alejandra Sánchez, Ángela María Cruz Bolaños, Irving Antonio Lozano Mosquera y Stefania Ríos Ortiz.
Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

13.2. Acompañamiento al desarrollo de las acciones territoriales llevadas a cabo por los equipos de trabajo del proyecto

Producto 1: diseño metodológico

Este producto fue desarrollado durante el período inmediatamente anterior y consistió en la elaboración de un documento que establece los lineamientos metodológicos orientadores para el desarrollo de las acciones de acompañamiento psicosocial.

[160] Anexo 13.1.2. Informe de ejecución mensual del plan de capacitación.

Producto 2: diseño de una herramienta de recolección de información

Este producto fue ejecutado durante el período anterior y consistió en el diseño de un instrumento de recolección de información denominado "Diario de Campo", orientado al registro sistemático de las actividades, observaciones y hallazgos derivados de los procesos de acompañamiento.

Producto 3: acompañamientos al proceso psicosocial

Durante el periodo de ejecución se realizaron 7 observaciones a actividades desarrolladas en territorio, las cuales fueron registradas mediante la herramienta de recolección de información denominada diario de campo[161] los cuales se encuentran discriminados en la siguiente tabla por microredes:

Tabla 21
Balance general de los diarios de campo por microrredes

MICRORED	TOTAL DE JORNADAS DE ACOMPAÑAMIENTO
Oriente	5
Ladera	1
Centro	1

Fuente: elaboración propia.

Las observaciones realizadas por el Área de Transversalización se desarrollaron en las comunas 3, 11, 13, 15, 19 y 21 de Santiago de Cali. Los registros consignados en los diarios de campo permitieron documentar las dinámicas territoriales, las metodologías empleadas por los componentes de Formación, Gestión Humana, Trabajo Social y Psicología, así como los principales hallazgos identificados durante cada acompañamiento. Esta información aporta elementos para la comprensión de los procesos desarrollados en territorio y para la toma de decisiones orientadas al mejoramiento de las acciones implementadas.

En términos generales, los ejercicios de observación evidenciaron una participación activa de la comunidad y el desarrollo de estrategias acordes con las características de los grupos acompañados. Los espacios observados permitieron reconocer capacidades organizativas, necesidades de acompañamiento y oportunidades de ajuste en las intervenciones, aportando insumos para la retroalimentación técnica de los equipos y para la consolidación de procesos comunitarios en los comedores comunitarios.

[161] Anexo 13.2.1. Acompañamiento al proceso psicosocial.

Producto 4: reuniones de seguimiento a equipos de trabajo

Para el periodo del 01 de mayo al 31 de mayo del 2026, se lograron desarrollar dos (2) reuniones[162] con las áreas de Formación y Psicología de la UT-CAVJP. Estos encuentros tuvieron como propósito socializar las observaciones realizadas por el área de transversalización en territorio y generar espacios de retroalimentación con las áreas.

Tabla 22
Reuniones desarrolladas

CONSECUTIVO	FECHA	LUGAR DONDE SE REALIZA LA REUNIÓN	MICRORED	NÚMERO DE PARTICIPANTES
TVS-03	15/05/2026	UT-CAVJP	Centro	5
TVS-04	29/05/2026	UT-CAVJP	Centro	4

Fuente: elaboración propia.

Como resultado de las reuniones con las áreas de Formación y Psicología, se identificaron fortalezas relacionadas con la implementación de metodologías participativas, la capacidad de los equipos para generar espacios de escucha y confianza con la comunidad, y la coherencia entre las acciones desarrolladas y las necesidades expresadas por la población participante. De igual manera, surgieron elementos de análisis que orientan futuras acciones de mejora, entre ellos el fortalecimiento de la trazabilidad de los procesos, la consolidación de liderazgos comunitarios, el ajuste de herramientas pedagógicas y la continuidad de estrategias de acompañamiento que respondan de manera oportuna a las dinámicas y particularidades de los territorios acompañados.

Producto 5: informe de ejecución de acompañamiento

Durante el periodo, el Área de Transversalización realizó el informe de ejecución de las acciones de acompañamiento desarrolladas en territorio[163], consolidando la información obtenida a través de diarios de campo, actas de reunión y formatos de caracterización con enfoque diferencial. El documento permitió sistematizar las observaciones realizadas en las microredes Oriente, Centro y Ladera, así como las actividades ejecutadas por los componentes de Formación, Psicología, Gestión Humana y Trabajo Social en los diferentes comedores comunitarios acompañados. Como resultado, se logró contar con un análisis integral de los procesos observados, identificando avances en la implementación de las estrategias

[162] Anexo 13.2.2. Reuniones de seguimiento a equipos de trabajo.
[163] Anexo 13.2.3. Informe de ejecución mensual de acompañamiento.

metodológicas, la participación de diversos grupos poblacionales y las dinámicas comunitarias presentes en los territorios. Esta información aportó insumos para el seguimiento técnico de las intervenciones, la formulación de recomendaciones y la definición de acciones orientadas al fortalecimiento de los procesos de acompañamiento psicosocial y comunitario desarrollados en el marco del proyecto.

Elaboró: María Alejandra Sánchez, Ángela María Cruz Bolaños, Irving Antonio Lozano Mosquera y Stefania Ríos Ortiz.
Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

13.3. Diseño de plan de seguimiento y evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial relacionada con la clasificación de comedores según nivel de desarrollo y organización comunitaria

Producto 1: plan de Acompañamiento y seguimiento a la estrategia de acompañamiento psicosocial en territorio

Este producto fue ejecutado en el periodo anterior mediante el documento del diseño del plan de acompañamiento y seguimiento a la estrategia de acompañamiento psicosocial en territorio.

Producto 2: seguimiento y evaluación de la estrategia

Para el periodo ejecución se realizó el seguimiento a la estrategia psicosocial NITS[164], en 7 comedores comunitarios, donde se reconocieron los niveles básico, intermedio y avanzado, en donde se hizo acompañamiento a los componentes de Psicología, Trabajo Social, Gestión Humana y Formación. En un primer momento, se destacó que las acciones realizadas estuvieron encaminadas en el acompañamiento a talleres de bienestar emocional, jornadas de Escuela, capacitaciones formativas y el seguimiento a los protocolos de los comedores mediante visitas de acompañamiento. A partir de estas acciones, se identificaron necesidades relacionadas con el fortalecimiento de habilidades socioemocionales, el liderazgo comunitario, la participación social y el desarrollo de capacidades digitales. Asimismo, se reconoce que los comedores comunitarios trascienden su función de entrega de alimentos y se consolidan como escenarios de participación, integración y fortalecimiento del tejido social.

De igual manera, se observó coherencia entre las acciones desarrolladas y los niveles según los NITS y los objetivos planteados.

[164] Anexo 13.3.1. Seguimiento y evaluación de la estrategia

Tabla 23
Temática abordada por NITS

NOMBRE DEL COMEDOR COMUNITARIO	ÁREA QUE REALIZA LA ACTIVIDAD	TEMÁTICA ABORDADA
Comedor comunitario Los deportistas	Psicología	Acompañamiento psicológico, preparación y confirmación del taller enfocado a proyecto de vida, logrando identificar los participantes, además de reconocer las dificultades para el acceso educativo.
Comedor comunitario Abuelo de Dios	Psicología	Centrado en la población de personas mayores, en donde se reconoció el autocuidado y el apoyo a nivel psicoemocional que se desarrolla desde el componente, además, se observa la importancia de trascender la visión asistencialista presente del comedor.
Comedor comunitario Estudiantil	Psicología	Se desarrolló un taller enfocado en la autoestima, en donde se logró tener la reflexión sobre proyecto de vida y emociones, permitiendo fortalecer habilidades socioemocionales.
Comedor comunitario Santa Cecilia	Trabajo social	Se ejecutó la primera sesión de la escuela de participación social, en donde se buscó reforzar habilidades sociales, comunicación asertiva y liderazgo, llevando a que se reconozca la participación de varios comedores que se encuentran en intermedio y avanzados.
Comedor comunitario CECAN	Psicología	Espacio enfocado en cuidadores y familia de adolescentes, logrando reconocer límites y normas de

		crianza, capaces de gestar una comunicación familiar, además de incentivar entornos protectores para la población.
Comedor comunitario Mujeres con esperanza	Formación	Espacio formativo donde se abordaron las TIC y nociones básicas de Word, fortaleciendo habilidades digitales, por medio de una educación popular y aprendizaje participativo.
Comedor comunitario Vida por la paz	Gestión humana	Este espacio buscó desarrollar una verificación en temas de protocolo, además de revisión de pólizas de la red interna de gestoras, además de identificar las cuotas de corresponsabilidad.

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: grupos focales de seguimiento y evaluación de la estrategia

Esta actividad se desarrollará durante los meses de junio y julio de 2026; por esta razón, no se evidencia su ejecución en el presente informe.

Producto 4: revisión de propuestas metodológicas por componente y socialización de resultados

Durante el periodo de ejecución se llevó a cabo un ejercicio enfocado en la revisión de las propuestas metodológicas[165] por área, según la propuesta de nivel de incidencia territorial; se realizó un análisis detallado de las mismas, mediante el diligenciamiento de una matriz elaborada en un documento de Excel, que dio paso a la identificación y reconocimiento de las acciones que serán desarrolladas en territorio por los equipos de acompañamiento psicosocial (Psicología, Trabajo Social, Formación y Gestión Humana). Además, facilitó la comprensión de las metodologías, enfoques y categorización establecida según los NITS.

Desde el área de Transversalización, este proceso no sólo permitió visibilizar y reconocer los espacios de articulación, sino también ejecutar un análisis crítico orientado a identificar oportunidades de mejora y brindar recomendaciones

[165] Anexo 13.3.2. Matriz revisión propuestas metodológicas por área.

específicas para cada componente, tomando como referencia la implementación metodológica.

Tabla 24
Metodologías analizadas por actividad y área psicosocial.

ÁREA	ACTIVIDAD ANALIZADA
Formación	Capacitación del componente de formación
	Visitas de reconocimiento y seguimiento
	Procesos de formación complementario
Social	Acciones Territoriales de Retribución Social
	Articulación Interinstitucional y Acompañamiento Social
	Visitas de acompañamiento social
	Intervención y Acompañamiento del Componente Social con la Escuela de Acción Territorial
Psicología	Visita de acompañamiento psicológico
	Orientaciones psicológicas a gestoras/es y/o personas beneficiarias
	Jornadas de cuidado a la salud mental dirigidas a gestoras(es) y beneficiarios(as)
	Talleres formativos a gestoras/es y beneficiarios/as en temas psicoemocionales
Gestión humana	Estrategia de Nodos y Nichos

Fuente: elaboración propia.

A partir del análisis desarrollado a las metodologías de los componentes psicosociales, se puede reconocer que los acompañamientos están orientados a la red interna de gestoras/es y la comunidad beneficiaria, es así como se reconoce que:

- **Formación:** Si bien, se destaca la articulación institucional, se identifica la necesidad de poder reconocer los instrumentos de evaluación de procesos

que se utilizan desde el mismo, además, se ve pertinente poder recomendar la rúbrica como una herramienta para fortalecer el seguimiento y evaluación dentro de las acciones del territorio.

- **Trabajo social:** Se evidencia una pertinencia metodológica, de igual forma, se ve la importancia de seguir fortaleciendo la articulación de acciones de acuerdo de los NITS y poder así tener procesos de seguimiento y evaluación que den paso a la visibilización de liderazgos y organización territorial.
- **Gestión humana:** Se resalta la importancia de poder tener la claridad ante los roles para el acompañamiento en el territorio y el poder reconocer los instrumentos de evaluación que se utilizará dentro de la actividad analizada; de igual forma, se ve la necesidad de poder tener una metodología ante las visitas de apoyo técnico y operativo de comedores comunitarios de acuerdo a la clasificación de los NITS e identificar de acuerdo a la matriz del componente que actividad se puede abordar desde esta estrategia.
- **Psicología:** Se considera pertinente crear objetivos específicos e indicadores de seguimiento que permitan identificar los resultados de las acciones desarrolladas en las comunidades, así como en los procesos de participación activa de las/os gestoras/es y de la comunidad ben

Producto 5: informe de ejecución

Durante el periodo se realizó informe de ejecución al seguimiento y evaluación a la estrategia psicosocial de los NITS[166], en donde se acompañó a 7 comedores comunitarios, los cuales están ubicados en los diversos niveles de incidencia, además, se resaltó el ejercicio desarrollado por todas las áreas psicosociales de la UT-CAVJP, dando respuesta a las diversas actividades que estos ejecutan, reconociendo talleres formativos, jornadas de participación y visitas de seguimiento.

Se resalta que por medio de este ejercicio, se logró identificar las fortalezas, necesidades y las dinámicas presentes en el territorio, llevando a que los comedores no solo sean vistos como espacios de alimentación, sino como lugares por medio de las cuales se da el fortalecimiento del tejido social y la promoción del bienestar socioemocional, además, de ir gestando acciones que involucren por medio de una participación activa a la comunidad.

Por otro lado, en este informe logró consignar la revisión y el análisis de las metodologías propuestas por las áreas psicosociales, con el propósito de fortalecer su alcance y articulación con los NITS. Este ejercicio permitió identificar fortalezas metodológicas, así como oportunidades de mejora relacionadas con la definición de indicadores, los mecanismos de seguimiento y la diferenciación de acciones según

[166] Anexo 13.3.3. Informe de ejecución mensual plan de seguimiento y evaluación de estrategia de acompañamiento psicosocial

cada nivel de intervención. Como resultado, se formularon acciones de mejora y recomendaciones orientadas a fortalecer el accionar de los equipos y la forma en que se continúan desarrollando los procesos comunitarios. Asimismo, se promovió la generación de estrategias que favorecen la autonomía y el fortalecimiento de los comedores comunitarios.

Cuadro 33

Registro de visitas de acompañamiento a comedores comunitarios - NITS

FECHA	COMEDOR COMUNITARIO	COMPONENTE QUE REALIZA LA ACTIVIDAD	ACTIVIDAD DESARROLLADA	NIVEL DE INCIDENCIA TERRITORIAL
06/05/2026	Comedor comunitario Los deportistas	Psicología	Visita periódica a las gestoras y a la comunidad del comedor	Avanzado
08/05/2026	Comedor comunitario Abuelo de Dios	Psicología	Visita periódica a las gestoras y a la comunidad del comedor	Básico
19/05/2026	Comedor comunitario Estudiantil	Psicología	Talleres de formación y capacitación en en temas psicoemocionales y de bienestar emocional	Avanzado
19/05/2026	Comedor comunitario Santa Cecilia	Trabajo social	Jornadas de escuela de acción territorial	Intermedio
25/05/2026	Comedor comunitario CECAN	Psicología	Talleres de formación y capacitación en en temas psicoemocionales y de bienestar emocional	Intermedio

26/05/2026	Comedor comunitario Mujeres con esperanza	Formación	Talleres de capacitación realizados	Avanzado
27/05/2026	Comedor comunitario Vida por la paz	Gestión humana	Visita de apoyo técnico y operativo para el funcionamiento	Avanzado
Total de acompañamientos				**7**

Fuente: elaboración propia.

Elaboró: María Alejandra Sánchez, Ángela María Cruz Bolaños, Irving Antonio Lozano Mosquera y Stefania Ríos Ortiz.
Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

13.4. Mesas de diálogos territoriales con gestoras(es) y beneficiarios(as) que facilitan la identificación de necesidades con enfoque diferencial y de articulación interinstitucional

Producto 1: diseño metodológico de la propuesta de mesas de diálogos territoriales para la identificación de casos de éxito

Este producto fue ejecutado en el periodo anterior mediante el documento de Diseño metodológico de la propuesta de mesas de diálogos territoriales para la identificación de casos de éxito.

Producto 2: mesas de diálogos realizadas

Durante el periodo de ejecución se realizaron tres (3) reuniones en la comuna 15, nodo 9 del barrio El Retiro, inicialmente se realizó la llamada telefónica a seis comedores de los cuales solo llegaron al espacio tres y uno se conectó por videollamada, debido a la salud de la gestora. Una vez se desarrolla la primera mesa de diálogo territorial con los comedores que atienden la población de niños, niñas y adolescentes, y realizar el ejercicio interseccional se escogió a la gestora del comedor comunitario “Mi proovedor” quien tiene un proceso comunitario con la población de NNA, esta gestora es ejemplo de resiliencia y de construcción de ciudad, empleando los valores cristianos como eje fundamental, es apremiante indicar que la base de su trabajo es el comedor comunitario.

Tabla 25
Diálogos territoriales el mes de mayo 2026

MICRORRED	CANTIDAD DE REUNIONES	NOMBRE DEL COMEDOR COMUNITARIO
Oriente	1	Pan y letra
Oriente	2	Mi proovedor

Fuente: elaboración propia.

Las mesas de diálogos territoriales[167] son espacios creados para escuchar a las y los gestores líderes, quienes, a través de su labor comunitaria, caracterizan a la población y comprenden las dinámicas familiares y sociales a partir de las necesidades y carencias observadas en el día a día, para este proceso, se seleccionaron seis comedores comunitarios y se llevaron a cabo encuentros con cuatro de ellos, cuya atención prioriza a niños, niñas y adolescentes. Esta focalización se definió inicialmente mediante un diálogo interno con la trabajadora social y la psicóloga del Nodo 9. Posteriormente, el área de transversalización se comunicó telefónicamente con los comedores para concertar la reunión y corroborar el tipo de población atendida, finalmente, se definieron los tiempos y espacios para el desarrollo de las mesas de diálogo territorial en la comuna 15.

Producto 3: informe de ejecución

Se realizó el análisis de los resultados evidenciados durante el desarrollo de las mesas de diálogos territoriales, los cuales se recopilaron en el informe de ejecución[168]. La reunión de gestoras/es de los cuatro comedores comunitarios, se desarrolló con la herramienta pedagógica la flor de poder, basada en la teoría de la interseccionalidad que se implementa como herramienta educativa donde se gestan los procesos y se comprenden las interrelaciones que hay entre la labor de los comedores comunitarios y el tipo de desigualdad que presentan y se evidencia, a través del liderazgo de las gestoras/es, estas realidades se han transformado gracias a una labor comunitaria que respeta el territorio, manteniendo una población caracterizada y focalizada.

Los diálogos territoriales, abiertos y profundos, se evidencian en las 3 actas que consigna este informe, en las cuales reposa la información levantada en cada reunión. Estas fases se desarrollaron a partir de los datos brindados por las gestoras comunitarias a través de un ejercicio de escucha mutua. En el desarrollo del acta 01, se visibilizan las necesidades propias de la población de niños, niñas y adolescentes (NNA), así como la importancia de expandir estos espacios para que

[167] Anexo 13.4.1 Mesas de diálogo realizadas.
[168] Anexo 13.4.2 Informe de ejecución de mesas de diálogos territoriales.

las gestoras compartan sus conocimientos con otras personas interesadas en generar acciones territoriales con esta población. Por su parte, el acta 02 da cuenta de un impacto significativo en el programa de comedores comunitarios; la gestión de la líder se vincula directamente con este, ya que los recursos de la correlación con los beneficiarios le permiten ejecutar actividades para los NNA al no contar con otra red de apoyo. Finalmente, el acta 03 evidencia las acciones desarrolladas tanto con la población beneficiaria como con la que no es beneficiaria, lo que demuestra un desempeño pertinente de la labor comunitaria con un grupo poblacional que es primordialmente afrodescendiente, aunque también de acuden de etnia mayoritaria, aunque la reunión visibilizó el enfoque interseccional por la estructura poblacional y sus lugares de convergencia, este se comprenderá cómo las condiciones estructurales que influyeron en la gestora para interpretar el mundo, cumpliendo con lo requerido sobre trato digno, participación y el enfoque diferencial.

Este producto reconoce el impacto del acompañamiento psicosocial, destacando cómo las gestoras apropian e implementan las herramientas metodológicas de los talleres en su trabajo con la comunidad, a partir de esto, se genera una importante pregunta frente al acompañamiento psicosocial como un modelo de aprendizaje constructivista, sólidamente fundamentado en los principios de la educación popular.

Producto 4: compilación final de los casos de éxito

Los diálogos territoriales realizados en el presente periodo de ejecución, sumada al análisis comparativo entre el seguimiento registrado en las actas y la narrativa de la gestora, permitió consolidar la Crónica 2[169]: “El sabor de la fe: amor y sazón en el corazón del territorio”, correspondiente al mes de mayo. Este documento se desarrolló bajo principios de respeto por las realidades humanas de la población intervenida.

La caracterización de la labor de la gestora en el territorio evidencia que la atención a la población de NNA debe ir más allá de la asistencia material, en un contexto con limitadas oportunidades familiares y debilidades en el tejido social, la gestora interviene activamente transformando el comedor comunitario en un entorno protector, a través de la alimentación y la enseñanza de principios espirituales, la líder traduce los recursos del programa de comedores comunitarios en una estrategia de prevención comunitaria. Su gestión no solo suple una necesidad básica, sino que ofrece un espacio seguro y digno que reduce significativamente la exposición de los menores a las dinámicas de la calle, consolidando un modelo de acompañamiento basado en la dignidad humana.

[169] Anexo 13.4.3 Crónica 2: “El sabor de la fe: amor y sazón en el corazón del territorio”

Este producto técnico es resultado de la gestión diaria de la gestora comunitaria, cuya labor la ha posicionado como una lideresa social visibilizada a través de su trayectoria personal. La crónica ratifica que una gestión fundamentada en el reconocimiento empírico del territorio es la vía hacia la autonomía y el fortalecimiento del tejido social, especialmente para la población de niños, niñas y adolescentes.

Este grupo poblacional presenta actualmente para la ciudad una atención prioritaria debido a la vulnerabilidad a la que a diario se expone y es ponderate resaltar que requerimos de más gestoras sociales en los territorios que marquen ese hito en el mejoramiento en la calidad de tiempo para una población que se exponen diariamente a las dinámicas de subsistencia en contextos territoriales hostiles que profundizan las desigualdades humanas.

Estos casos de éxito se presentarán de manera progresiva cada mes, al terminar el convenio se entregará la compilación final de casos de éxito.

Producto 5: articulaciones para la visualización de casos de éxito

Durante este periodo de ejecución no se desarrollará esta actividad, debido a que la evaluación y el análisis de los resultados serán presentados en el informe final del convenio.

Elaboró: María Alejandra Sánchez, Ángela María Cruz Bolaños, Irving Antonio Lozano Mosquera y Stefania Ríos Ortiz.
Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

13.5. Evaluar y analizar de los resultados obtenidos

Producto 1: informe de evaluación final de resultados y conclusiones

Este producto está programado para entregarse en el último informe técnico del convenio y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Elaboró: María Alejandra Sánchez, Ángela María Cruz Bolaños, Irving Antonio Lozano Mosquera y Stefania Ríos Ortiz.
Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

14. Realizar seguimiento a la ejecución del proyecto

14.1. Realizar seguimiento financiero y administrativo

14.1.1. Realizar el seguimiento a la ejecución presupuestal del proyecto

Producto 1: instrumentos para el seguimiento

- **Matriz de seguimiento presupuestal convenio 008 – 2026**

  Este instrumento detalla las actividades financieras que conforman el proyecto, junto con el recurso asignado a cada una de ellas. Incluye las proyecciones correspondientes a los meses de marzo (19 al 31), abril, mayo, junio, julio y agosto (1 al 24) del 2026. Así como los indicadores mensuales de cumplimiento y los indicadores acumulados al cierre del periodo, lo que permite evaluar el avance y la adecuada utilización de los recursos.

  Esta herramienta fue presentada en el primer informe del convenio.

- **Resumen ejecución convenio 008 - 2026**

  Consolida la información presupuestal y financiera del proyecto en un formato de carácter gerencial, orientado a la presentación de cifras e informes de seguimiento. Este instrumento integra los indicadores de cumplimiento mensuales y los resultados acumulados al cierre del periodo, facilitando el análisis comparativo y la toma de decisiones estratégicas sobre la gestión de los recursos.

  Esta herramienta fue presentada en el primer informe del convenio.

Producto 2: informe con análisis de mercado, cotizaciones, matrices de análisis y vinculación de proveedores

En el marco del presente convenio, se contempla la ejecución de la actividad de mantenimiento de los bienes (estufas y congeladores) entregados por el programa a los comedores comunitarios, con el propósito de prevenir el deterioro de los equipos, garantizar su adecuado funcionamiento y fortalecer las condiciones operativas para la prestación del servicio alimentario a la población beneficiaria.

Durante el presente periodo se llevó a cabo el proceso de convocatoria y selección de proveedores para la ejecución de 241 servicios de mantenimiento preventivo requeridos en los bienes ubicados en los comedores comunitarios.

Como parte de este proceso, se solicitaron cotizaciones para el mantenimiento de estufas y congeladores, aplicando la ruta de contratación definida por la Unión Temporal (UT) y dando cumplimiento a los lineamientos establecidos en el convenio. Como resultado de este ejercicio, fueron seleccionados un (1) proveedore para la prestación del servicio de mantenimiento de estufas y un (1) proveedor para el mantenimiento de congeladores, garantizando la cobertura y oportunidad requeridas para la ejecución de la actividad.

La metodología utilizada para la selección de los proveedores contempló las siguientes etapas:

- **Análisis de mercado:**

Se realizó un sondeo de mercado en la ciudad de Cali con el fin de identificar proveedores con experiencia y capacidad para la prestación de los servicios requeridos. Adicionalmente, se verificó el cumplimiento de los requisitos legales y administrativos necesarios para contratar con recursos públicos, incluyendo la revisión de obligaciones tributarias, parafiscales y demás requisitos aplicables según la naturaleza jurídica del proveedor

- **Solicitud y análisis de cotizaciones:**

Se solicitaron cotizaciones a los proveedores preseleccionados bajo los mismos parámetros técnicos y operativos, con el propósito de garantizar condiciones equitativas de comparación. Posteriormente, se evaluaron aspectos relacionados con costos, capacidad operativa, tiempos de ejecución y disponibilidad del servicio, identificando las alternativas que mejor respondían a las necesidades del proyecto.

- **Elaboración de matriz de análisis:**

Con base en la información suministrada por los proveedores y los criterios de evaluación definidos, se elaboró una matriz de análisis que permitió realizar una valoración objetiva y transparente de las propuestas recibidas, facilitando la selección de los proveedores más idóneos para la ejecución de la actividad.

- **Vinculación de proveedores:**

Una vez seleccionados los proveedores, se inició el proceso formal de vinculación ante la Unión Temporal, para lo cual se solicitó y verificó la documentación requerida, entre la que se encuentra el Registro Único Tributario (RUT), certificado de existencia y representación legal o certificado de cámara de comercio, certificación bancaria, soportes de pago de seguridad social y demás documentos exigidos para su creación y habilitación como proveedor.

Producto 3: informes parciales de ejecución presupuestal

Este producto fue presentado en el informe financiero con fecha de corte al 31 de mayo de 2026, el cual incluyó información detallada sobre el seguimiento y la ejecución del presupuesto asignado para el desarrollo de las actividades descritas en la matriz de seguimiento y planificación. Asimismo, se reportó el avance financiero conforme a lo proyectado en la matriz de ejecución financiera. En este contexto, toda la información relacionada con anexos y soportes deberá consultarse en el informe financiero correspondiente al periodo actual.

Producto 4: informe de resultados

Informe de resultados tiene como finalidad analizar, consolidar y presentar la ejecución presupuestal correspondiente a los informes entregados durante los periodos establecidos en el contrato.

Este producto contempla:

- La consolidación de la información financiera reportada en cada uno de los periodos de ejecución.
- El análisis comparativo entre el presupuesto aprobado y el presupuesto ejecutado, identificando variaciones, desviaciones y su respectiva justificación.
- La verificación de la coherencia entre la ejecución presupuestal y las actividades desarrolladas, de acuerdo con los productos y obligaciones contractuales.
- La presentación de resultados financieros acumulados, permitiendo evidenciar el nivel de avance, eficiencia en el uso de los recursos y cumplimiento del cronograma financiero.
-

Este producto será presentado en el último informe del convenio.

Elaboró: Mary Silena Calvache Gómez.
Revisó: Margareth Salgado Cortés.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

14.1.2. Acompañar el proceso de contratación y novedades del personal durante el convenio

Producto 1: hojas de vida de los contratistas y documentos soporte

En cumplimiento del convenio de asociación, la Unión Temporal Comisión Arquidiocesana Vida, Justicia y Paz dispuso de 163 colaboradores, entre personal especializado, profesional, técnico y asistencial para dar cumplimiento a las

actividades contractuales. Este equipo cumple estrictamente con los perfiles requeridos en el desarrollo del proyecto Comedores Comunitarios.

Producto 2: informe de seguimiento

Para el periodo de ejecución, se realizó el siguiente movimiento de personal que impacta el área Administrativa y financiera, el cual obedece a lineamientos organizacionales; esta novedad fue notificada a la entidad con el propósito de validar el cumplimiento de las exigencias en personal[170] y posterior aprobación[171].

Tabla 26
Novedades de los contratistas

PROFESIONAL	NOVEDAD	AREA	FECHA
Mary Silenia Calvache Gómez	Retiro- Pasa a contrapartida	Administrativa Y Financiera	30 de Abril
Lina Alejandra Bedoya Hernández	Movimiento a Profesional Líder	Administrativa Y Financiera	1 de Mayo
María del Mar Botina Garzón	Ingreso	Administrativa Y Financiera	1 de Mayo
Maria Angelica Otero	Retiro	Trabajo Social	30 de Mayo
Yenifer Benavides	Retiro	Saneamiento Básico Y Ambiental	1 de Mayo
Johnny Aldemar Bedoya	Ingreso	Saneamiento Básico Y Ambiental	1 de Mayo

Fuente: elaboración propia

Elaboró: Mary Silena Calvache Gómez y Sabrina Díaz Montealegre.
Revisó: Margareth Salgado Cortés.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

[170] Anexo 14.1.2.1 Hojas de vida de personal.
[171] Anexo 14.1.2.2 Notificación movimiento de personal

14.2. Realizar seguimiento técnico

14.2.1. Realizar el seguimiento a la ejecución técnica del proyecto, proponer y realizar el seguimiento a las matrices de planificación de los equipos del proyecto y dar cuenta del avance técnico del proyecto

Producto 1: matriz de planificación y seguimiento de actividades diseñada

Este producto ya fue ejecutado y entregado en el informe técnico del periodo del 19 de marzo al 30 de abril del presente año correspondiente a la cuota 1 y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Producto 2: informes de seguimiento a equipos de trabajo

Se hace entrega de los informes de seguimientos a equipos realizado por los enlaces técnicos del Área de Planeación. Dichos informes consolidan evidencias de seguimiento, registros de acompañamiento y observaciones derivadas de reuniones, visitas o espacios de articulación realizados durante el periodo reportado.[172]

Producto 3: jornadas de acompañamiento a los componentes en territorio

Durante la vigencia del presente periodo, se diseñó el instrumento de registro de acompañamiento de actividades[173] por áreas fue diseñado como una herramienta técnica y administrativa orientada al registro, monitoreo y análisis de las diferentes acciones desarrolladas por las áreas que hacen parte del Proyecto de Comedores Comunitarios. Su propósito principal es acompañar el desarrollo de las actividades realizadas por las diferentes áreas del proyecto con el fin de observar su implementación, identificar oportunidades de mejora y generar retroalimentación para fortalecer su ejecución.

El instrumento fue estructurado bajo una lógica modular, con el fin de adaptarse a distintos tipos de actividades sin perder capacidad de sistematización y análisis. En ese sentido, el formato combina preguntas cerradas con opciones de respuesta estandarizadas, escalas cualitativas de valoración y espacios abiertos de observación, permitiendo integrar tanto información cuantitativa como cualitativa. Esta composición favorece la generación de análisis comparativos, identificación de patrones y seguimiento a situaciones relevantes detectadas durante los acompañamientos.

[172] Anexo 14.2.1.2. Informes de seguimiento a equipos de trabajo.
[173] Anexo 14.2.1.3. Formato de registro de acompañamiento de actividades por áreas.

El formato se encuentra compuesto por los siguientes apartados:

- Información general

Incluye datos básicos de identificación del acompañamiento realizado, tales como fecha, horario, lugar, área responsable, profesional que desarrolla la actividad y profesional de planeación que realiza el acompañamiento.

- Objetivo del acompañamiento

Acompañar el desarrollo de las actividades realizadas por las diferentes áreas del Proyecto de Comedores Comunitarios con el fin de observar su implementación, identificar oportunidades de mejora y generar retroalimentación para fortalecer su ejecución.

- Descripción general de la actividad

Permite clasificar la acción acompañada mediante categorías previamente definidas, tales como encuentros formativos, entregas de insumos, reuniones, visitas a comedores, articulaciones institucionales, asesorías u otras actividades. Adicionalmente, indaga por el objetivo de la actividad que es acompañada y registra información relacionada con las personas convocadas y asistentes, así como los tipos de población participante en cada actividad.

- Módulos específicos según tipo de actividad

Constituye el componente central del instrumento y está organizado en módulos diferenciados según la naturaleza de la actividad acompañada. Cada módulo contiene variables e indicadores específicos para facilitar un seguimiento pertinente y contextualizado.

Los módulos desarrollados son:

- Encuentros colectivos (capacitaciones, talleres, retribuciones, entre otros): aborda aspectos metodológicos, participación, aprendizajes y dificultades identificadas, entre otros aspectos.
- Entregas de insumos, dotación y bienes: aborda la organización logística, participación de gestoras, control de calidad de alimentos, manejo de anomalías, reposiciones y trato durante el proceso de entrega, entre otros aspectos.
- Reuniones (internas, empresas, alcaldía y otros aliados): registra aspectos relacionados con participación, acuerdos, compromisos y calidad de la reunión.

- Visitas a comedores (acompañamiento, seguimiento, verificación, activación de rutas, entrega de donaciones, capacitación a un comedor, etc.): enfocado en el desempeño del equipo que realiza la visita, incluyendo planeación, ejecución en campo, capacidad técnica y gestión de hallazgos.
- Articulación interinstitucional: permite observar procesos de coordinación con entidades externas, nivel de articulación, cumplimiento de acuerdos y sostenibilidad de las acciones conjuntas.
- Asesorías y orientaciones individuales: sistematiza las asesorías brindadas, su complejidad, resultados y necesidad de seguimiento posterior.

- Evaluación general

Incluye criterios generales de valoración relacionados con la gestión del tiempo, cumplimiento de objetivos y desempeño técnico de los equipos responsables de la actividad.

- Resultados y alertas

Permite identificar cumplimiento de objetivos, situaciones críticas presentadas, nivel de impacto y acciones implementadas para su atención.

- Seguimiento

Registra información relacionada con acciones posteriores requeridas, responsables y estado del caso, fortaleciendo la trazabilidad de los hallazgos identificados.

- Índice de Calidad de la Actividad (ICA)

Incorpora un indicador de síntesis orientado a facilitar procesos comparativos y de análisis global del desempeño de las actividades acompañadas.

- Conclusiones

Espacio destinado a observaciones generales, recomendaciones y aspectos prioritarios identificados durante el acompañamiento.

En términos metodológicos, el formato fue diseñado para equilibrar la facilidad de diligenciamiento en campo con la capacidad de análisis técnico posterior, permitiendo consolidar información útil para procesos de seguimiento, evaluación y fortalecimiento institucional dentro del proyecto.

Producto 4: informes técnicos consolidados

El presente documento corresponde al informe técnico de ejecución del proyecto, en el cual se reportan todas las actividades desarrolladas por la UT-CAVJP con sus respectivos soportes/anexos.

Producto 5: matriz de planificación diligenciada

En el presente informe se hace entrega de la matriz de planificación y seguimiento de actividades con sus respectivos reportes de ejecución a corte del 30 de abril del 2026.[174]

Producto 6: analizar la ejecución de las actividades propuestas en la matriz de planificación y seguimiento

El presente informe[175] tiene como propósito realizar un análisis descriptivo de las actividades contenidas en la matriz de planificación y seguimiento, correspondiente al periodo comprendido entre el 19 de marzo y el 30 de abril de 2026. El análisis se desarrolló tomando como referencia las actividades registradas en la columna de detalle de la matriz, agrupándolas por área responsable y revisando los productos asociados, el avance proyectado y el nivel de ejecución alcanzado durante el periodo evaluado.

Para el desarrollo del informe se tuvieron en cuenta los indicadores de proyectado mensual y ejecutado mensual consignados en la matriz, realizando el cálculo porcentual de cumplimiento a partir de la relación entre la ejecución y la meta proyectada. Asimismo, se identificaron las actividades que presentaron rezagos o bajos niveles de cumplimiento, estableciendo una explicación general asociada a ajustes logísticos, procesos de articulación institucional, priorización operativa y tiempos requeridos para la planeación y ejecución de algunas acciones.

Elaboró: Darío Alberto Castrillón Toro, Luisa Fernanda Córdoba, Jesús María Gómez Jiménez, Daniela Montes Álvarez, Ana María Olmedo Oñate, Jessica Ordoñez Moreno, Margareth Salgado Cortes y Angélica Ochoa.
Revisó: Johan Andrés Parra Erazo.
Aprobó: Óscar Julián Sánchez Zambrano.

[174] Anexo 12.2.1.4. Matriz de planificación y seguimiento ejecutada.
[175] Anexo 12.2.1.5. Informe de análisis de ejecución de actividades.

14.3. Realizar la elaboración de contratos y documentos de tipo legal, diseño de estrategias para la generación de recursos para el funcionamiento de los comedores y brindar asesoría legal a los aspectos relacionados con el seguimiento del proyecto

Producto 1: informe de cumplimientos legales y contractuales del proyecto; contratos de comodatos.

Conforme se indicó en el informe anterior, se continúa a la espera de la información correspondiente al inventario de bienes entregados en calidad de comodato, insumo que actualmente se encuentra en proceso de consolidación por parte del Área de Gestión Humana.

No obstante, lo anterior, el equipo jurídico dio inicio a la revisión y verificación de la documentación aportada por los comedores pertenecientes al Nodo 3, identificando la existencia de diversos documentos que requieren actualización para efectos de su validez y cumplimiento de los requisitos establecidos.

En este sentido, los comedores involucrados fueron contactados telefónicamente por los integrantes del área jurídica, con el fin de informar las observaciones encontradas y solicitar la correspondiente subsanación y actualización de la documentación requerida.

Como soporte de las actuaciones adelantadas, se anexa al presente informe la base de datos que contiene el detalle de las revisiones efectuadas y las novedades identificadas en desarrollo de esta actividad.[176]

- **Acompañamiento jurídico componente de Gestión Humana**

En desarrollo de las actividades inherentes al componente de Gestión Humana y en cumplimiento de los procedimientos administrativos establecidos para el control, seguimiento y custodia de los bienes entregados en calidad de comodato a los comedores comunitarios durante vigencias anteriores, se adelantó el proceso de elaboración y formalización de las correspondientes actas de entrega y devolución de menajes, equipos y demás elementos inventariables.

Para tal efecto, una vez consolidada la información técnica y documental relacionada con los bienes objeto de verificación, y previa revisión, validación y aprobación por parte del Coordinador del Programa, se procedió a la elaboración de los instrumentos documentales que permiten dejar constancia formal del estado, cantidad, identificación y situación de los bienes entregados o restituidos,

[176] Anexo 14.3.1. Base de Datos Comedores nodo 3

garantizando con ello la trazabilidad de los activos, el adecuado control patrimonial y el cumplimiento de las obligaciones derivadas de la figura jurídica del comodato.

En el período objeto del presente informe, se elaboraron las actas de entrega y devolución a los comedores “Barriguita Llena Corazón Contento y Semillero de Paz, respectivamente, las cuales se relacionan en el anexo correspondiente.[177]

Atención y Respuesta oportuna a requerimientos de la dirección del programa

De igual manera, atendiendo el requerimiento de la coordinación del programa, se brindó acompañamiento a:

Comedor Un Ángel para mi Barrio: En atención al requerimiento recibido por parte de la Supervisión del programa, relacionado con una presunta situación de proselitismo político al interior de un comedor comunitario, se realizó visita de seguimiento y verificación por parte de profesionales del área Jurídica y de Planeación, con el acompañamiento de la abogada contratista de la Alcaldía de Santiago de Cali.

Durante la diligencia se sostuvo diálogo con el gestor responsable del comedor, quien manifestó de manera expresa que no promueve actividades de carácter político dentro del programa, no realiza manifestaciones orientadas a influir en las decisiones electorales de los beneficiarios, indicando que en ningún momento señala candidatos, movimientos políticos o preferencias de voto a los usuarios del servicio.

Adicionalmente, el gestor expuso las actividades desarrolladas por la fundación que representa, destacando su trabajo comunitario, liderazgo social y gestión de proyectos en beneficio de la comunidad. Frente a las reuniones y encuentros que eventualmente realiza con habitantes del sector, informó que estas se desarrollan en horarios distintos a los de operación del comedor comunitario, específicamente entre las 5:00 p.m. y las 7:00 p.m., y en espacios diferentes a las instalaciones destinadas para la prestación del servicio alimentario.

En el marco de la visita, el equipo institucional reiteró las obligaciones derivadas de la ejecución del programa social, enfatizando la prohibición de utilizar los espacios, recursos, actividades o población beneficiaria para fines de promoción política, así como la necesidad de preservar la finalidad social del servicio.[178]

[177] Anexo 14.3.2. Actas de Devolución y Actas de entrega de Menajes
[178] Anexo 14.3.3. Acta de Acompañamiento Comedor Un Ángel para mi Barrio

Figura 1.
Acompañamiento Comedor Un Ángel para mi Barrio



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 26.05.2026

Comedor La Sazón del Paso: El día 21 de mayo, a solicitud del coordinador general del programa, se brindó acompañamiento al comedor mencionado, con el objetivo de verificar el requerimiento No. R-01100h relacionado con "presunto no pago a las gestoras auxiliares del comedor".

El área jurídica en el acompañamiento a dicha actividad realiza las claridades correspondientes sobre los protocolos de vinculación del personal que participa en los comedores comunitarios. Se enfatiza a las gestoras principales y auxiliares presentes que las funciones desarrolladas dentro del programa tienen carácter estrictamente voluntario y obedecen a una labor social orientada al fortalecimiento de la seguridad alimentaria de población vulnerable del Distrito Especial de Santiago de Cali.

Igualmente, se deja constancia de que toda persona que se vincula al programa en calidad de gestora principal o auxiliar suscribe un documento en el que reconoce expresamente que su participación es voluntaria y que no espera remuneración, salario, honorario ni contraprestación económica alguna por las actividades desarrolladas. En ese sentido, se instruye a las gestoras para que esta información sea comunicada con total claridad a cualquier persona que haga parte o pretenda hacer parte de la red de apoyo del comedor.[179]

[179] Anexo 14.3.4. Acta de Acompañamiento Comedor La Sazón del Paso

Figura 2
Acompañamiento comedor La Sazón del Paso



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 21.05.2026

Así mismo, en cumplimiento de las decisiones adoptadas en el Comité Técnico de Supervisión realizado el día 14 de mayo de 2026, se procedió a dar trámite a las actuaciones administrativas derivadas de las conclusiones allí consignadas, relacionadas con aquellos comedores comunitarios que presentaban incumplimientos reiterados frente a las obligaciones, lineamientos y requisitos exigidos para su permanencia dentro del programa.

En virtud de lo anterior, y por requerimiento allegado al correo electrónico del área Juridica, se dispuso la elaboración y remisión de las correspondientes comunicaciones oficiales dirigidas a los gestores y representantes legales de las organizaciones que avalan los comedores Villa del Mar, Fundación Ari es Vida, Renacer, Transvid, Las Delicias de Katy, Proyecto Predex, La Sazón de Leidy, Alimentando con Amor - Desepaz, San Gabriel, mediante las cuales se informa la decisión adoptada por la instancia competente.

En atención a ellos, el área jurídica adelanta el proceso de restitución y recuperación de bienes, equipos y menajes entregados en comodato en vigencias anteriores, derivado de la desvinculación de los comedores objeto de la medida, conforme a los inventarios, actas de entrega y procedimientos institucionales vigentes.[180]

Producto 2: contratos de prestación de servicios del personal

El área jurídica ejecutó durante el periodo de informe actividades de gestión contractual, liquidación, modificaciones y reestructuración contractual en el marco del convenio vigente.

En ese sentido se elaboró:

[180] Anexo 14.3.5. Comunicados de retiro de comedores comunitarios

- Acta de liquidación del contrato UTCCAL 076-2026, celebrado con la contratista Yenifer Benavides Gaviria, quien prestó sus servicios hasta el 30 de abril de 2026 en el componente de saneamiento y alimentario.[181]
- Se suscribió el contrato UTCCAL 167-2026 con el señor Jhony Aldemar Bedoya, con vigencia desde el 1 de mayo de 2026 hasta el 24 de agosto de 2026, este contrato se celebra en reemplazo de la contratista Yenifer Benavides Gaviria, asegurando la operatividad de este sin interrupciones[182].
- Acta de liquidación del contrato UTCCAL 104-2026, suscrito con la contratista Angélica Cortés Valencia, quien laboró hasta el 30 de mayo de 2026 en el área de formación.[183]
- Se suscribió el contrato CAVJP 012-2026 con el señor Alexander Tobar Suarez, con vigencia desde el 8 de mayo hasta el 30 de julio de 2026 como coordinador de la operación de Tecnocentro[184].

Asimismo y para dar cumplimiento a los requerimientos de personal exigidos para cada componente del convenio en la vigencia 2026, en atención a que acreditan la idoneidad, formación y experiencia necesarias para la prestación de sus servicios profesionales; la Coordinación del Programa y previa autorización de la supervisión, dispone realizar los siguientes cambios internos, elaborando las respectivas actas de terminación y los nuevos contratos de prestación de servicios a partir del 1 de mayo de 2026, de la siguiente manera:

- Acta de Liquidación del Contrato UTCCAL 118-2026 - Contratista Lina Bedoya.[185]
- Acta de Liquidación del Contrato UTCCAL 005-2026 - Contratista Maria del Mar Botina.[186]
- Acta de Terminación y Liquidación del Contrato UTCCAL 116-2026 - Contratista Mary Silenia Calvache.[187]
- Contrato de prestación de servicios No. UTCCAL 169 - 2026 - Contratista Lina Bedoya.[188]

En virtud del seguimiento a los contratos de prestación de servicios del personal de la UTCAVJP-2026, se llevó a cabo una reunión con el líder del equipo de nutrición, en la cual se reestructuraron las actividades contractuales del equipo. El objetivo fue ajustar el alcance, la organización y la distribución de las actividades a las

[181] Anexo 14.3.6. Acta de liquidación del contrato UTCCAL 076-2026
[182] Anexo 14.3.7. Contrato de Prestación de Servicios UTCCAL 167-2026
[183] Anexo 14.3.8. Acta de liquidación del contrato UTCCAL 104-2026
[184] Anexo 14.3.9. Contrato de Prestación de Servicios CAVJP 012-2026
[185] Anexo 14.3.10. Acta de Terminación y Liquidación UTCCAL 118-2026
[186] Anexo 14.3.11. Acta de Terminación y Liquidación UTCCAL 005-2026
[187] Anexo 14.3.12. Acta de Terminación y Liquidación UTCCAL 116-2026
[188] Anexo 14.3.13. Contrato de Prestación de Servicios UTCCAL 169-2026

necesidades actuales del convenio, garantizando una asignación eficiente de recursos y la optimización de los procesos contractuales.[189]

Producto 3: contratos de prestación de servicios de transporte especial de pasajeros

De conformidad con la normativa vigente aplicable, se actualizan los FUEC de cada vehículo adscrito a este contrato de Prestación de Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial de Pasajeros No. UTTCAL-001-2026, toda vez que se vencieron el mes de abril[190].

De igual manera se brindó Capacitación en Mecanismos de Prevención, Detección y Denuncia de Acoso Laboral, Sexual y Violencia de Género dirigida al área de Transporte, sobre mecanismos de prevención, detección y denuncia de acoso laboral, acoso sexual y violencia de género[191]. La sesión tuvo como objetivo sensibilizar al personal, informar sobre los protocolos internos y externos de denuncia, y fortalecer la cultura de respeto y convivencia laboral dentro de la organización.

La capacitación abordó cuatro (4) ejes temáticos:

- Conceptualización y tipificación del acoso laboral, acoso sexual y violencia de género, con referentes prácticos para su identificación en contextos laborales.
- Protocolos institucionales de denuncia, incluyendo rutas de atención, canales disponibles y tiempos de respuesta.
- Marco sancionatorio aplicable a las conductas infractoras, comprendiendo medidas disciplinarias, administrativas y penales.
- Estrategias preventivas orientadas a la consolidación de una cultura organizacional fundada en el respeto, la equidad y la no discriminación.

[189] Anexo 14.3.11. Acta 002 - 2026 Reestructuración de actividades Equipo Nutricional
[190] Anexo 14.3.11. FUEC – Vehículos Adscritos al Contrato de Transporte No. UTTCAL-001-2026
[191] Anexo 14.3.12. Listado de asistencia Capacitación Equipo de Transporte

Figura 3.
Capacitación Equipo de Transportadores



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 08.05.2026

Producto 4: informe de asesorías legales brindadas a los gestores sociales

La prestación de asesorías jurídicas en el marco de un programa de seguridad alimentaria constituye una estrategia complementaria fundamental para el fortalecimiento del bienestar integral de las gestoras y personas beneficiarias. Si bien el acceso oportuno y suficiente a los alimentos es un componente esencial de la seguridad alimentaria, esta también se encuentra influenciada por múltiples factores sociales, económicos, familiares e institucionales que pueden afectar las condiciones de vida de las personas y su capacidad para satisfacer sus necesidades básicas.

En este sentido, la orientación jurídica en temas relacionados con acceso a servicios de salud, protección y restablecimiento de derechos, sucesiones, conflictos familiares, acceso a programas sociales y otros asuntos legales contribuye a la disminución de situaciones de vulnerabilidad, favorece el ejercicio efectivo de derechos y fortalece las capacidades de las familias para gestionar de manera autónoma las problemáticas que inciden en su calidad de vida.

De esta manera, las asesorías jurídicas se convierten en un componente que aporta a la construcción de entornos más protectores y estables, elementos indispensables para el logro de una seguridad alimentaria sostenible.

Dichas atenciones fueron prestadas tanto en las instalaciones de la Pastoral Social como en diferentes comunas y corregimientos del Distrito de Santiago de Cali, como lo son: Corregimiento el saladito, Corregimiento Cascajal, Comedor Funmia, Comedor Amor y Esperanza, Noticas Frescas y El Shadday, garantizando una

cobertura territorial amplia y una atención cercana a las necesidades de la comunidad[192].

Como resultado de las jornadas se brindaron 32 asesorías[193], logrando los siguientes avances y resultados:

Tabla 1
Asesorías jurídicas 1 a 30 de mayo

TIPO DE ASESORÍA	CONTEO	DOCUMENTO ELABORADO	DENUNCIA
ORIENTACIONES EN DENUNCIAS ANTE LA FISCALÍA	3	N/A	N/A
ORIENTACIONES EN RECLAMACIONES SEGURIDAD SOCIAL (EPS- FONDOS)	8	1 ACCIÓN DE TUTELA	N/A
ORIENTACIONES EN PROPIEDADES Y BIENES	8	N/A	N/A
ORIENTACIONES EN RECLAMOS A ENTIDADES ESTATALES	3	N/A	N/A
ORIENTACIÓN EN MECANISMOS DE PROTECCIÓN	1	N/A	N/A
ORIENTACIONES EN DISPUTAS FAMILIARES	4	N/A	N/A
ORIENTACIONES EN LEY DE VÍCTIMAS Y RESTITUCIÓN DE DERECHOS	1	ACCION DE TUTELA	N/A
OTROS	4	N/A	N/A

Fuente: elaboración propia.

Se informa, además, que, para el periodo informado, el equipo jurídico continúa prestando asesoría y orientación legal a través del canal de WhatsApp 321-9154795, con el fin de garantizar el acceso a la justicia y la protección de los derechos fundamentales de las gestoras y gestores, en los casos en que no les sea posible acudir presencialmente a las instalaciones de la Pastoral Social.

Producto 5: instrumento para la recepción, traslado y respuesta de los PQRS.

[192] Anexo 14.3.13. Informe de Asesorías Jurídicas
[193] Anexo 14.3.14. Matriz de Asesorías Jurídicas

En atención a los compromisos adquiridos por el Area Jurídica en el comité realizado el día 21 de abril de 2026, se presentan algunos ajustes al instrumento que se venía presentando, así:

.

a). Recepción de la solicitud: Para la recepción de las solicitudes de PQRSF se establecieron los siguientes canales de comunicación:

- WhatsApp: 3183639802 (horario de atención de 7:00 a.m. a 5:00 p.m. de lunes a viernes)
- Enlace PQRS: https://forms.gle/8Wf8UpDE9qyGWbcSA
- Código QR: Se elaboró y entregó un Flyer a cada uno de los comedores comunitarios activos para que tengan a su disposición el código QR para la activación de PQRSF.
- Correo electrónico: coordinador.programa@vallesolidario.com

b). Confirmación de recibido y asignación del caso: Una vez recibida la solicitud por la línea de atención de PQRS de UT. CAVJP (lineadeatencion@vallesolidario.com), se identifica y se asigna un numero de requerimiento y se envía una confirmación de recibido a la persona que realiza el PQRSF, luego se analiza y clasifica el caso, remitiéndolo a la coordinación general de comedores (coordinaciongeneralcomedores@arquicali.org) quien a su vez lo remite a una de las siguientes áreas encargadas que deberán dar respuesta: Componentes Gestión humana, psicosocial, Alimentario, saneamiento, logística y jurídico.

c). Si la solicitud se envía vía WhatsApp la conformidad de recibo se hace por ese mismo medio de manera inmediata.

d). De los componentes involucrados una vez se presenta un reclamo por alimentos el primero que actúa es componente logístico que, a su vez, articula con los componentes nutrición, alimentario y saneamiento con las evidencias fotográficas suministradas por el quejoso a efectos de realizar una visita conjunta al comedor. Nutrición verifica el estado del insumo, Saneamiento el lugar de conservación y almacenamiento del insumo y logística verifica como fue el proceso de recepción inicial, esto sobre la base de que no exista ningún tipo de observación de los otros componentes.

e). El momento de la entrega de los insumos se encuentra respaldado mediante un acta suscrita tanto por el operador logístico como por la gestora del comedor responsable de la recepción. Dicho documento contiene la descripción de cada producto, la cantidad entregada, la unidad de medida correspondiente y un espacio de visto bueno (Vo. Bo.), el cual debe ser diligenciado y verificado producto por producto por quien recibe los insumos.

La información consignada en esta acta constituye el principal soporte para la resolución de eventuales reclamaciones relacionadas con faltantes, inconsistencias o inconformidades en la entrega. En consecuencia, se busca fortalecer una cultura de cuidado, verificación y corresponsabilidad durante el proceso de recepción de los insumos, garantizando que las observaciones se registren de manera oportuna en el momento de la entrega.

f). Respuesta a la solicitud: En el área encargada, la causa de la solicitud se analiza y se define si es justificada. Cuando se determina que la causa no es justificada, se debe emitir por escrito por parte de la línea de atención un comunicado donde se explique de manera detallada las razones por la cual dicha solicitud no está justificada, esto cuando se trata de reclamo por alimentos. Por su parte los componentes realizan la intervención en los comedores (visitas) en los tiempos estipulados a efectos de poder verificar en terreno la situación.

g). El componente logístico interviene los comedores cuando se trata de faltantes, devoluciones o requerimientos relacionados con la entrega de los insumos alimentarios, programando las visitas a los comedores que han generado los PQRS, para verificar la queja en mención. Llegados al sitio se recuerda al gestor del comedor el paso a paso que debe cumplirse en cada entregade entrega, consistente en el siguiente itinerario:

Los alimentos se entregan cada 10 días hábiles, excluyendo sábados, domingos y festivos.

El día siguiente a la entrega de los alimentos se considera el primer día de preparación.

El décimo día hábil se realiza nuevamente la entrega.

h). El protocolo de entrega de los alimentos comienza un día antes de la entrega, cuando se envía un mensaje por WhatsApp desde la línea de atención de la Unión Temporal Comisión Arquidiocesana Vida, Justicia y Paz a los comedores comunitarios. Este mensaje es simplemente un recordatorio para que estén preparados el día siguiente, disponiendo del lugar de entrega, canastillas y mesas limpias.

- Al gestor del comedor se le informa el día de entrega, pero no el horario, debido a que la llegada del camión puede variar debido a factores externos como la congestión vehicular, cierres de vías, lluvias, entre otros.
- Los comedores deben designar a una persona disponible para recibir la materia prima, quien será responsable de contar y revisar los insumos alimentarios en presencia del personal.

- El proceso de entrega se lleva a cabo dos veces al mes, por lo que las(os) gestoras(es) deben designar a una persona para esta labor.
- Cualquier faltante o producto que no cumpla con las especificaciones técnicas debe ser reportado por escrito en la remisión de entrega.
- Las(os) gestoras(es) deben entregar los listados de registros diarios de asistencias al auxiliar encargado de la entrega de la materia prima y/o conductor.
- Al finalizar el formato de entrega de alimentos, las(os) gestoras(es) deben marcar con una (X) en la casilla correspondiente si entregaron o no los listados de registros diarios de beneficiarios, y firmar.

i). Si de la visita se evidencia que el insumo llegó en malas condiciones se procede a la reposición de faltante y cierre del PQRS, si el producto no afecta el funcionamiento del comedor es decir que no afecte el menú. Si no afecta la reposición se hace a los diez días.

j). Al realizar la reposición se firma un documento soporte del recibo de la reposición y se remite a la línea de atención y la línea de atención comunica a logística ha quedado cerrado el caso.

k). Cuando se determina que la causa es justificada, se establecen las acciones necesarias para subsanar la causa de la solicitud y se comunica la respuesta.

Por otra parte, en el marco del procedimiento de gestión de Peticiones, Quejas, Reclamos, Sugerencias y Felicitaciones (PQRSF), los términos de respuesta serán los establecidos en el artículo 23 de la Constitución Política de Colombia.

En desarrollo de este mandato constitucional, la Ley 1755 de 2015 regula el ejercicio del derecho de petición, estableciendo términos específicos para resolver las distintas modalidades de peticiones, los cuales varían en función de su naturaleza, tales como peticiones de interés general o particular, solicitudes de información, consultas, entre otras. En ese contexto, para mayor claridad se enunciarán los tipos de petición y su término para ser atendidos.

<u>Tipo de petición y Término</u>

- Petición general 15 días hábiles: Es el plazo estándar cuando pides que hagan algo o den información respecto a algo.
- Copias o documentos 10 días hábiles: Cuando solicitas copias de expedientes, documentos, archivos, etc.
- Consulta 30 días hábiles: Son solicitudes que requieren análisis, concepto o opinión técnica para dar respuesta concreta de fondo.

- Quejas y reclamos 15 días hábiles: Aplicado al contexto del programa aplica para faltantes de raciones o raciones en mal estado.
- No es competente 10 días hábiles para remitir: Cuando la entidad no es la competente para atender la solicitud pues no es de su control.
- Subsanación o Incompletas 10 días hábiles: se otorga el término de 10 días para que la persona la aclare, corrija o adicione lo requerido para tramitar.

Tabla 2
Número de días hábiles para emitir respuesta según tipo de solicitud

Ítem	Tipo de solicitud	Número de días hábiles para emitir respuesta
1	Petición	15
2	Queja	10
3	Reclamo	10
4	Sugerencia	15
5	Consulta	30

Fuente: Elaboración propia.

Producto 6: Informe de seguimiento a PQRS

Para el periodo en citado se relaciona el listado de PQRSF que ingresan a través de la ruta de atención establecida, en donde se evidencia: No. de radicado, fecha, nombre del comedor, tipo y descripción de la solicitud. Adicionalmente, se adjunta los soportes de respuesta de cada una de las solicitudes recibidas. Dentro del proceso de solicitudes se relacionaron los siguientes PQRSF[194].

[194] Anexo 14.3.15. Base de datos - Seguimiento a PQRSF

Tabla 3
EN PROCESO MAYO 1 – MAYO 30 / 2026

Ítem	No. Radicado	Fecha	Nombre Comedor	Clasificación	Responsable
1	Q-01093	08/05/2026	Constructores De Paz	Queja	Jurídica
2	Q-01110	12/05/2026	Cocina Nila	Queja	logística CHVS
3	R-01100	12/05/2026	La Sazón Del Paso	Reclamo	Jurídica
4	Q-01109	15/05/2026	Grupo Farallones	Queja	Logística CHVS
5	Q-01111	19/05/2026	La Buena Obra	Queja	Jurídica
6	P-01113	20/05/2026	Provisión De Dios	Peticion	Jurídica
7	R-01114		Vida Plena	Reclamo	Logística CHVS
8	P-01115		Funcapan	Peticion	Nutricional
9	Q-01117		Los Vencedores Del Futuro	Queja	Nutricional
10	P-01118		La Cocina Del Corazón	Peticion	Logística CHVS

Fuente: Elaboración propia

Durante la vigencia del convenio, comprendida entre el 1 de mayo y el 30 de mayo de 2026, se registran un total de 10 casos en proceso en el sistema PQRSF, discriminados de la siguiente manera: 3 peticiones, 2 reclamos y 5 quejas. A la fecha, no se reportan casos pendientes.

No obstante, se precisa que una de las peticiones radicadas en el mes de mayo de 2026 se encuentra en proceso de verificación de cumplimiento para su respectivo cierre. En ese sentido, se realizó la solicitud correspondiente ante el componente responsable vía correo electrónico, la cual continúa en trámite.

Tabla 4
RESUELTO MAYO 1 – MAYO 30 / 2026

Ítem	No. Radicado	Fecha	Nombre Comedor	Clasificación
1	R-01087	05/05/2026	Rey De Reyes	Reclamo
2	R-01088	05/05/2026	Mei	Reclamo
3	R-01089	05/05/2026	Cucharita Feliz	Reclamo
4	R-01090	05/05/2026	Llamados A La Mesa El Cortijo	Reclamo
5	R-01091	05/05/2026	Cultivando Bienestar Y Cosechando Sueños	Reclamo
6	P-01092	05/05/2026	Prosperidad Lleras	Peticion
7	Q-01095	11/05/2026	Caminos De Esperanza	Queja
8	Q-01096	11/05/2026	Emmanuel 3	Queja
9	Q-01097	11/05/2026	Santa Luisa De Marillac	Queja
10	Q-01098	12/05/2026	Fundación Crear Manuela Beltran	Queja
11	R-01099	12/05/2026	Cucharita Feliz	Reclamo
12	R-01101	12/05/2026	Fundación Lluvias De Amor	Reclamo
13	Q-01102	12/05/2026	Mujeres Invencibles	Queja
14	R-01103	13/05/2026	Trabajo De Corazón	Reclamo
15	R-01104	13/05/2026	Heredero De Vida Plena	Reclamo
16	F-01105	13/05/2026	Un Canto De Alabanza	Felicitación
17	Q-01106	13/05/2026	Innovación Social	Queja
18	R-01107	14/05/2026	Arca De Noe 2	Reclamo
19	R-01108	14/05/2026	Barriguitas Llenas Vallado	Reclamo
20	F-01109	14/05/2026	Nasa Cali	Felicitación
21	P-01112	19/05/2026	El Perol Valluno	Peticion

Fuente: Elaboración propia

Para este periodo, se registra un total de 21 PQRSF resueltas, discriminadas de la siguiente manera: 2 peticiones, 11 reclamos, 6 quejas y 2 felicitaciones[195].

[195] Anexo 14.3.16. PQRSF resueltos

Producto 7: capacitación diseñada

Teniendo en cuenta que en el informe anterior ya fueron presentadas y aprobadas las fichas metodológicas correspondientes a los temas:

a) Derechos Humanos.
b) Violencia de Género.
c) Normatividad aplicable para la protección de alimentos en menores de edad,
d) Derechos Humanos con enfoque diferencial.
e) Aspectos Legales del Convenio 008-2026.

No se presentan dichas fichas para el presente período de ejecución.

Lo anterior obedece a que los contenidos, objetivos, metodologías y alcances de estas temáticas no han sufrido modificaciones sustanciales respecto de lo previamente reportado, manteniéndose vigentes y aplicables para el desarrollo de las actividades programadas.

Producto 8: capacitación ejecutada

En relación con la ejecución de los talleres propuestos en las fichas metodológicas previamente presentadas, se desarrollaron las capacitaciones y sensibilizaciones correspondientes a los temas de Derechos Humanos con enfoque diferencial y Aspectos Legales del Convenio 008-2026, de conformidad con los objetivos, contenidos y metodologías establecidos.

Durante el período reportado se implementaron las estrategias pedagógicas definidas, promoviendo espacios de participación, reflexión y fortalecimiento de capacidades en los participantes, con énfasis en el reconocimiento y garantía de derechos, el conocimiento del marco normativo aplicable a la protección integral de niños, niñas y adolescentes en condición de discapacidad, la incorporación del enfoque diferencial en la atención de poblaciones diversas y el conocimiento de los aspectos jurídicos relacionados con la ejecución del Convenio 008-2026 (PQRSF).

Las actividades desarrolladas permitieron avanzar en el cumplimiento de los resultados esperados, favoreciendo la apropiación de conceptos, herramientas y mecanismos de protección de derechos por parte de la población beneficiaria. Asimismo, se dio cumplimiento a los lineamientos metodológicos definidos en las fichas presentadas, garantizando coherencia entre la planeación y la ejecución de las acciones programadas.

En términos generales, la ejecución de las actividades se llevó a cabo de manera satisfactoria, cumpliendo con los propósitos establecidos y contribuyendo al

fortalecimiento de conocimientos y competencias tanto de los Gestores y gestoras, beneficiarios y colaboradores de la Ut, en las temáticas abordadas, en concordancia con los objetivos y alcances previstos en el convenio vigente.

Producto 9: informe de ejecución por cada capacitación a gestores(as) y equipo de trabajo

Se elaboró informe de ejecución mensual-capacitación a gestores comunitarios, beneficiarios y colaboradores de la Unión Temporal Comisión Arquidiocesana Vida, Justicia y Paz 2026[196].

Los talleres de capacitación para el periodo 1 al 30 de mayo del año 2026 se realizaron de la siguiente manera[197].

Figura 4
Capacitación Derechos Humanos con Enfoque Diferencial Adulto Mayor
Comedor Funmia – Barrio Remansos de Comfandi



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 14.05.2026

[196] Anexo 14.3.17. Informe de Capacitaciones
[197] Anexo 14.3.18. Listados de Asistencia a Capacitaciones

Figura 5
Capacitación Derechos Humanos con Enfoque Diferencial Adulto Mayor
Comedor Amor y Esperanza – Barrio Valle Grande



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 14.05.2026

Figura 6
Capacitación Aspectos Legales del Convenio 008-2026 (PQRSF)
Componente de Gestión Humana



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 22.05.2026

Figura 7
Capacitación Aspectos Legales del Convenio 008-2026 (PQRSF)
Componente de Logística



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 22.05.2026

Figura 8
Capacitación Derechos Humanos con Enfoque Diferencial niños y niñas en situación de discapacidad
Comedor Noticas Frescas – Corregimiento de Cascajal



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 27.05.2026

Figura 9
Capacitación Derechos Humanos con Enfoque Diferencial Adulto Mayor
Comedor El Shadday – Corregimiento El Saladito



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 29.04.2026

Como resultado de estos talleres de capacitación logramos capacitar 90 personas entre colaboradores de la Unión temporal, gestoras y Gestores de comedores, así como también beneficiarios.

Elaboró: Harold Mauricio Chávez Eraso, Alfonso Ives Rivas, David Ocampo Romero, Gabriel Fernando Salcedo, Angelica Ochoa Carvajal y Valentina Bermúdez Bermúdez.
Revisó: Johan Andrés Parra Erazo.
Aprobó: Óscar Julián Sánchez Zambrano.

14.4. Acompañamiento al desarrollo de la autosostenibilidad financiera, operativa y ambiental de los comedores comunitarios

14.4.1. Realizar seguimiento y acompañamiento a comedores emprendedores

Producto 1: formato para registro contable de emprendimientos diseñado

El presente producto ya fue reportado en el informe técnico correspondiente al período del 19 de marzo al 30 de abril de 2026 y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Producto 2: visitas de seguimiento y acompañamiento a comedores emprendedores

Durante el presente periodo de ejecución se llevaron a cabo 40 visitas de seguimiento a los comedores emprendedores, ubicados en diferentes comunas de la ciudad de Cali. A continuación, se presenta el detalle de las visitas realizadas:

Tabla 27

Visitas de seguimiento a comedores emprendedores

Fecha visita	Nombre comedor	Comuna	Nodo
04.05.2026	San Francisco de Asís	3	3
05.05.2026	La elvira	61	1
05.05.2026	Cubita	21	14
05.05.2026	Ayudando familias	13	5
07.05.2026	Miski Mikuna - comida deliciosa	18	11
07.05.2026	El refugio	16	9
07.05.2026	Bendición de gracia	16	9
07.05.2026	Emanuel	16	9
07.05.2026	Victoria	11	4
07.05.2026	Red de mujeres Cali	11	4
08.05.2026	Betania	11	4
08.05.2026	Semillas de mostaza conquistadores	11	4
12.05.2026	Las delicias de Estupiñán y González	13	5
12.05.2026	Los vencedores del futuro	13	5
13.05.2026	Rodeo sin hambre	12	4
13.05.2026	Boyacá	11	4
14.05.2026	Fundagol	65	1
15.05.2026	Volver a empezar	64	1
15.05.2026	Las hijas de Dios solidarias	14	6
15.05.2026	Fundarenacer	14	6
18.05.2026	Nutrilonchera I	21	15
18.05.2026	El pan de Dios valle grande	21	15
19.05.2026	ONG el buen samaritano	15	8
21.05.2026	Con Dios todo se puede	14	6
21.05.2026	Paz y amor	15	8
21.05.2026	Menta y sabor	15	8
21.05.2026	Transformando futuro	15	8
22.05.2026	Cueva de Adulam	14	6
22.05.2026	Alimentando soñadores	18	11
22.05.2026	El mana polvorines	18	11
25.05.2026	Corazones llenos	5	2
25.05.2026	Plan Jarillón	15	8
26.05.2026	Llenando barriguitas	14	7
26.05.2026	El mana de Sifruam	14	7
27.05.2026	Asopanid	9	3
27.05.2026	Nueva vida bonilla Aragón	14	7
27.05.2026	CDI renacer	14	7
28.05.2026	Amor y paz llano verde	15	8

Fecha visita	Nombre comedor	Comuna	Nodo
29.05.2026	El buen gusto la independencia	11	4
29.05.2026	Obras maestras	12	4
Total de visitas realizadas		**40**	

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: informe de acompañamiento a comedores emprendedores y socialización del formato

El componente de sostenibilidad, en cumplimiento de la matriz de planificación y considerando los compromisos adquiridos por la Unión Temporal Comisión Arquidiocesana Vida Justicia y Paz, en adelante UT-CAVJP-2026, tras la firma del convenio de asociación, desarrolló las siguientes actividades, garantizando que cada acción estuviera alineada con los compromisos establecidos. Para tal fin, se elaboró un cronograma[198] detallado que registra los días hábiles en los cuales se llevaron a cabo las visitas y demás actividades durante el periodo, lo que permitió planificar de manera adecuada y garantizar el correcto desarrollo de las gestiones realizadas.

En este contexto, una de las acciones llevadas a cabo por el equipo de sostenibilidad se centra en realizar un acompañamiento a los comedores emprendedores. Esto implica no solo una evaluación del estado actual de cada emprendimiento, sino también un análisis de su funcionamiento y los resultados obtenidos a lo largo del tiempo. El objetivo principal es identificar oportunidades de mejora y fortalecer la sostenibilidad de sus iniciativas.

El acompañamiento incluyó una revisión del estado financiero y contable del emprendimiento, con el fin de brindar recomendaciones orientadas a la implementación de sistemas contables adecuados que permitan a los comedores llevar un registro claro y organizado de sus cuentas. Asimismo, se realizó una evaluación general de los implementos, insumos y materiales utilizados, con el propósito de identificar su estado y determinar las necesidades específicas para fortalecer estos procesos.

Por otra parte, también se realizó la socialización del formato de registro contable para comedores emprendedores, diseñado para consignar los costos y gastos de operación, así como las ventas o ingresos, con el fin de hacer un seguimiento más detallado de la rentabilidad o posibles déficits que pueda presentar el emprendimiento. Con esta herramienta se busca además facilitar el análisis de las variables que inciden directamente en su funcionamiento.

[198] Anexo 14.4.1.1 Cronograma de actividades sostenibilidad

De este proceso de socialización se cuenta con una base de datos de gestoras/es capacitadas/os[199], con un total de 21 gestoras/es capacitadas/os durante el presente periodo, quienes recibieron la información durante el acompañamiento sobre el correcto diligenciamiento del formato, garantizando así que la información registrada sea clara, completa y útil para la toma de decisiones.

Es importante resaltar que los emprendimientos son fundamentales para la sostenibilidad de los comedores comunitarios, ya que generan ingresos adicionales que no solo contribuyen a cubrir los costos fijos del funcionamiento del comedor, sino que también permiten obtener un margen de ganancia para ofrecer incentivos económicos a los gestores sociales.

En el desarrollo de esta actividad, se utilizó el formato de visita de seguimiento a comedores emprendedores, como herramienta principal para recopilar información y hacer seguimiento a los emprendimientos asociados a los comedores comunitarios. Como se observa en los medios de verificación, formatos de visitas de seguimiento a comedores emprendedores[200] y registro fotográfico comedores emprendedores.[201]

Ahora bien, producto de esta actividad se construyó la Base de datos registro de visitas comedores emprendedores.[202], la cual permitió analizar cuantitativamente 5 aspectos importantes del emprendimiento, las cuales contienen un valor porcentual detallado de la siguiente manera:

[199] Anexo 14.4.1.2 Base de datos de gestoras/es capacitadas/os
[200] Anexo 14.4.1.3 Visitas de seguimiento a comedores emprendedores.
[201] Anexo 14.4.1.4 Registro fotográfico comedores emprendedores.
[202] Anexo 14.4.1.5. Base de datos registro de visitas comedores emprendedores.

Tabla 28

Criterios de evaluación de comedores emprendedores

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE DE PONDERACIÓN
El emprendimiento se encuentra en funcionamiento (40%)	
Si	40%
No	0%
Tiempo de funcionamiento del emprendimiento (5%)	
Más de 3 años	5%
1 a 3 años	3%
Menos de 1 año	2%
Cubrimiento de los costos operativos del comedor (30%)	
Si	30%
No	0%
Parcialmente	15%
Sistema de contabilidad del emprendimiento (20%)	
Formal	20%
Informal	10%
Ninguno	0%
Logros obtenidos con el emprendimiento (5%)	
Cualquier logro asociado	5%
Ningún logro	0%

Fuente: elaboración propia

Explicado esto, se asigna un porcentaje de cumplimiento y de clasificación descrito en la siguiente tabla a continuación:

Tabla 29

Porcentaje de cumplimiento

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	CLASIFICACIÓN
0-30%	Estado crítico
31-65%	En proceso de desarrollo
66-100%	Emprendimiento consolidado

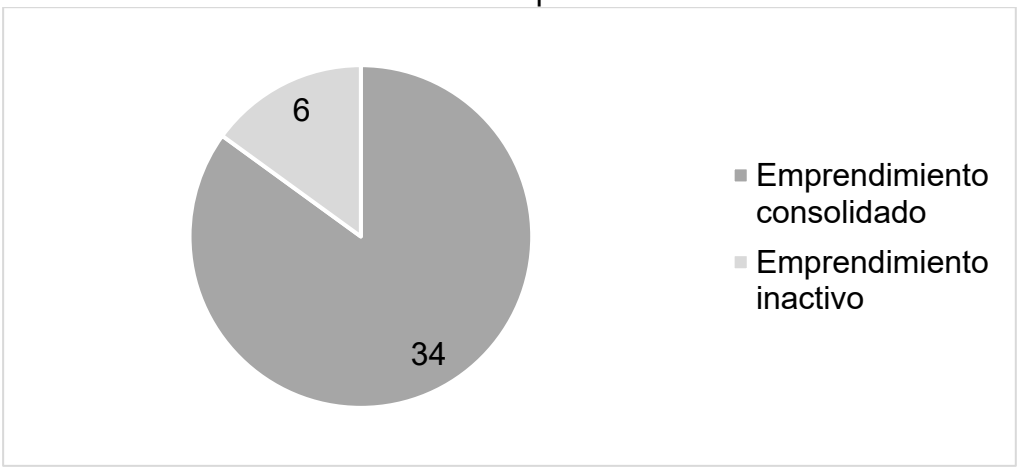
Fuente: elaboración propia.

Teniendo en cuenta el porcentaje de cumplimiento propuesto, se identificaron que, en el periodo de ejecución, la mayoría de los comedores visitados se encontraron en clasificación de emprendimiento consolidado, considerando que estos han logrado sostenerse a lo largo del tiempo, generando utilidades que permiten cubrir total o parcialmente los costos operativos del comedor comunitario. Además, la mayoría pese a que no registran su contabilidad de manera formal, mantienen un

registro contable relativamente organizado, lo que facilita la gestión financiera y ha alcanzado logros en cuanto a ampliación de su capacidad operativa, la mejora de instalaciones y procesos y/o posicionamiento del emprendimiento en la comunidad.

A su vez se evidencia que seis de estos se encuentran en estado de inactividad o pausa de su emprendimiento, esto a causa de situaciones familiares y afectación de algunas gestoras, falta de materia prima para producir, y ausencia de un espacio óptimo para poder sacar a promocionar sus productos y demás. A continuación, se presenta la gráfica sobre estado de los emprendimientos de comedores visitados en el presente periodo:

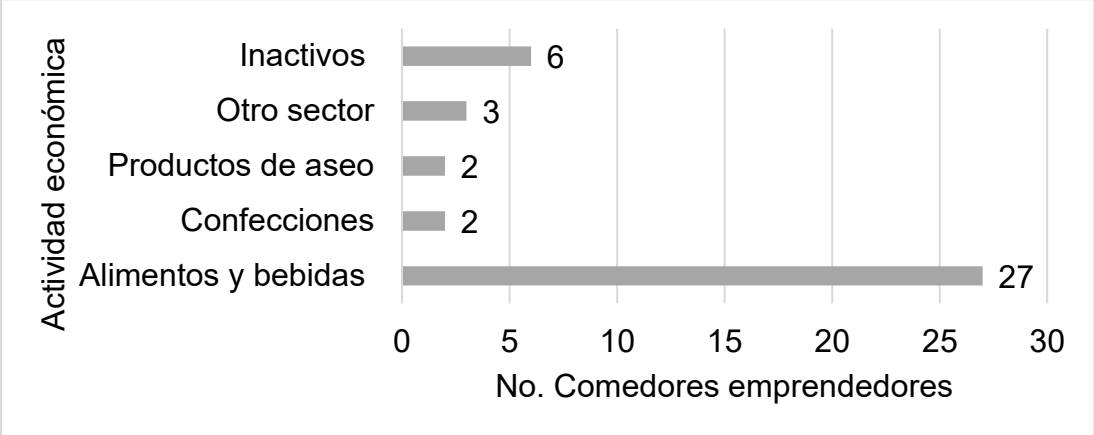
Figura 17
Estado de los emprendimientos



Fuente: elaboración propia.

Una vez hecho el análisis correspondiente a los comedores emprendedores visitados, se evidenció que la mayoría de los emprendimientos desarrollan actividades relacionadas con la preparación de alimentos y bebidas, esto refleja la extensión de la labor diaria realizada por los gestores sociales en cuanto a la preparación de alimentos y su familiaridad por la culinaria y tres más corresponden a otros sectores, en los cuales se destacan el alquiler de mobiliario como sillas y mesas y un emprendimiento dedicado al servicio de café internet, fotocopias e impresiones. A continuación, se presenta gráfica relacionada con actividad económica de los emprendimientos:

Figura 18.
Actividad económica del emprendimiento



Fuente: elaboración propia.

Por otro lado, en cuanto al tiempo de funcionamiento de los emprendimientos, 27 de ellos llevan más de tres años en actividad, lo que evidencia que han logrado mantener una estabilidad operativa a través del tiempo y han generado de cierta manera una confiabilidad en sus territorios y/o comunidades, seis de ellos llevan de 1 a 3 años de operatividad, buscando consolidar su emprendimiento a nivel comunitario y buscando reconocimiento en su sector y uno lleva menos de 1 año, lo que se puede inferir como un emprendimiento relativamente nuevo y proceso de fortalecimiento. A continuación, se presenta una tabla con respecto a tiempo de funcionamiento de los emprendimientos de los comedores visitados durante el presente periodo:

Tabla 30
Tiempo de funcionamiento de emprendimientos

Tiempo de funcionamiento	No. de comedores
De 1 a 3 años	6
Menos de 1 año	1
Más de 3 años	27

Fuente: elaboración propia.

Durante el proceso de acompañamiento, también se identificó la frecuencia de operación de los emprendimientos, lo que brindó una comprensión más detallada de la capacidad y disponibilidad de tiempo destinada a esta iniciativa, de los 40 comedores emprendedores visitados se obtuvo la siguiente información:

- 11 emprendimientos funcionan bajo pedido.
- 11 emprendimientos funcionan todos los días de la semana.
- 9 emprendimientos funcionan únicamente los fines de semana.

- 3 emprendimiento funciona entre días.

La variabilidad en la frecuencia de funcionamiento del emprendimiento pone en manifiesto la necesidad de fortalecer la sostenibilidad y la planificación estratégica de cada emprendimiento para garantizar su operatividad continua o con una mayor frecuencia. Esta dinámica se atribuye, en gran medida, a la falta de recursos humanos, lo que limita su capacidad para manejar de manera eficiente la logística y la preparación que requieren sus operaciones.

Se identificó a su vez, que, de los 40 comedores emprendedores visitados, 22 de ellos fueron participes del programa “capital semilla” en los años 2021 y 2022, en el cual se les entregaron insumos y herramientas que en su mayoría, fueron productos relacionados con el emprendimiento para la optimización y mejora de la operatividad, tales como: electrodomésticos, materias primas y utensilios de cocina; de estos, solo 14 de ellos cuentan todavía con dichos insumos, algunos en muy buen estado y otros deteriorados pero en funcionamiento. También se identificó que 12 comedores emprendedores no recibieron dicho recurso.

Durante las visitas realizadas en el presente periodo de ejecución, se identificaron desafíos administrativos relacionados con la gestión y organización de la información contable. Se evidenció que 27 comedores emprendedores llevan sus registros de manera informal, ya sea en cuaderno de notas, libros contables o a través de la utilización de herramientas tecnológicas como hojas de cálculo de Excel, un emprendimiento registra de manera formal su contabilidad a través de facturas de compra y venta y en seis de ellos no se lleva ningún tipo de registro o contabilidad; esta situación descrita, limita el control financiero y la toma de decisiones basada en información contable, por lo anterior, se elaboró el formato de registro contable anteriormente mencionado, el cual está siendo socializado con los/las gestores/as para así poder diligenciar de manera correcta todo lo correspondiente frente a costos, gastos de operación e ingresos y ventas del emprendimiento. De la información recolectada se destaca lo siguiente:

- 23 comedores emprendedores, registran sus operaciones en cuadernos de notas.
- 4 comedor emprendedor, registra su contabilidad mediante el uso de Excel.
- 1 comedor emprendedor, registra su contabilidad mediante facturas.
- 6 comedores emprendedores, no llevan ningún registro contable del emprendimiento.

Otro dato relevante es que 30 emprendimientos reportaron no presentar deudas asociadas a sus operaciones. Este hecho sugiere un manejo responsable de los recursos económicos y un enfoque sostenible en la gestión financiera de los emprendimientos. Sin embargo, 4 comedores emprendedores manifestaron tener

deudas económicas a la fecha, esto va muy relacionado con préstamos bancarios con finalidad de ampliar o remodelar espacios físicos donde funciona el emprendimiento, compra de mobiliario y materiales, entre otras cosas. Esta información, resalta la necesidad de fortalecer los sistemas de contabilidad y registro, promoviendo herramientas que permitan un seguimiento más riguroso y estratégico de las finanzas.

Adicionalmente, se destacó que los emprendimientos no solo han contribuido al fortalecimiento de sus economías familiares, sino que también les ha permitido ganar reconocimiento dentro de sus comunidades. Este reconocimiento se traduce en un vínculo más cercano con los habitantes, quienes ven en estos comedores un ejemplo de esfuerzo, perseverancia y compromiso comunitario.

En conversaciones con los gestores comunitarios se indagó sobre los logros alcanzados en el emprendimiento, como resultado, se identificó que: cinco emprendimientos lograron una ampliación del mismo en cuanto a la producción, obtención de implementos y equipos para la mejora del emprendimiento; cinco emprendimientos manifestaron haber logrado mejorar las instalaciones del espacio en donde se opera, dos indican no tener ninguno y 17 comedores emprendedores confirmaron haber logrado posicionar su emprendimiento frente a la comunidad donde laboran, alcanzando fidelización y constancia en la población que atiende, a su vez, cuatro comedores indican otro tipo de logros, tales como, el poder cubrir el pago de estudio de familiares, aportes al comedor comunitario e incentivos económicos a colaboradores.

De los comedores emprendedores visitados se identificaron diversas dificultades que afectan su funcionamiento, las cuales están relacionadas con diferentes factores. Las principales dificultades están relacionadas con los altos costos de operación que impactan negativamente la productividad y la optimización del producto y/o servicio que se ofrece, uno de ellos manifestó que la mala ubicación geográfica no les favorece para la producción y posterior venta de sus productos, uno más indica que la falta de mano de obra retrasa la producción y funcionalidad de su unidad productiva, otra manifiesta que la falta de formación administrativa les ha dificultado la toma de decisiones frente a procesos propios del emprendimiento y cinco indicaron tener otro tipo de dificultades.

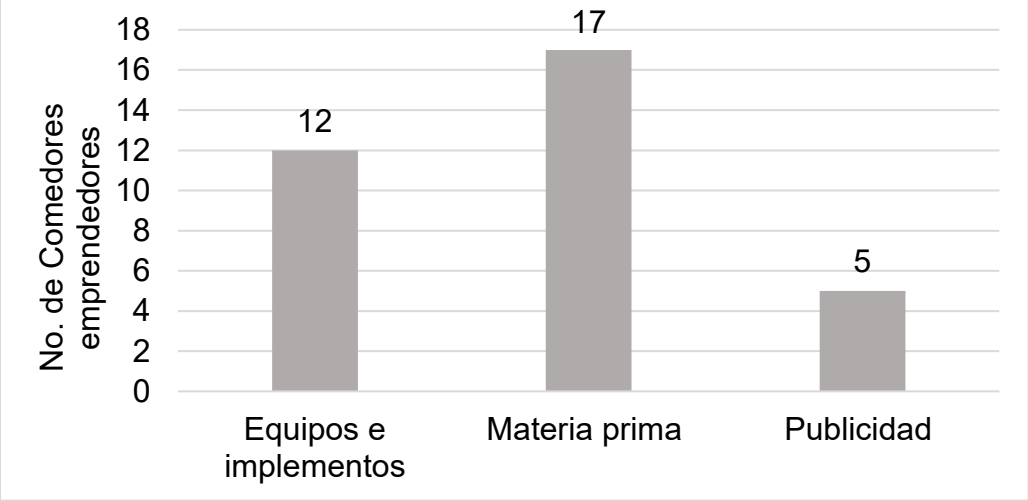
Finalmente, es importante destacar que dos comedores manifestaron no presentar dificultades en la operatividad de su emprendimiento, lo cual constituye un aspecto positivo en medio de las situaciones encontradas.

Por otro lado, se evidenció que una de las principales necesidades corresponde a la adquisición de equipos e implementos como fritadora, vitrinas, utensilios de cocina, estufas, hornos, licuadoras, despulpadoras y entre otras, que son

indispensables para fortalecer sus procesos operativos. Asimismo, se identificó la falta de materias primas, necesarias para atender de manera adecuada la demanda en sus procesos de producción, la falta de publicidad de sus emprendimientos, la mejora en infraestructura, entre otras.

A continuación, se presenta la figura con las principales necesidades identificadas en los emprendimientos:

Figura 19
Principales necesidades del emprendimiento



Fuente: elaboración propia.

Los comedores emprendedores afirmaron que los ingresos obtenidos mediante sus iniciativas son fundamentales para solventar las necesidades de los comedores, fortaleciendo así su sostenibilidad y capacidad de servicio a la comunidad. A continuación, se presenta un registro fotográfico de algunos de los emprendimientos visitados durante el presente periodo:

Figura 20
Emprendimientos de los comedores comunitarios



Fuente: fotos tomadas por el Área de Sostenibilidad, comedores comunitarios: Batea- Venta de productos panificados, San Francisco de Asís – Elaboración y venta de embutidos, Cubita- Alquiler de mobiliario, periodo mes de mayo del 2026.

Producto 4: portafolio de productos y servicios ofrecidos por comedores emprendedores elaborado.

Con el objetivo de contar con información de primera mano sobre los productos y servicios ofrecidos por los comedores emprendedores, se elaboró el presente producto denominado Portafolio de productos y servicios de comedores emprendedores[203]. Este documento constituye una herramienta estratégica para dar a conocer la oferta existente y presentarla ante futuras empresas o entidades interesadas en apoyar estos emprendimientos, con el propósito de fortalecer sus economías y sostenibilidad.

El portafolio organiza la información de los comedores emprendedores más destacados según su sector económico, tipo de servicio y/o producto, barrio y comuna, complementado con una breve descripción de cada uno. De esta manera, se facilita la identificación de oportunidades de articulación y se visibiliza el potencial de impacto social y económico que representan estas iniciativas comunitarias.

Durante la vigencia del presente convenio, se logró compilar un total de 61 comedores emprendedores, los cuales se destacaron por su nivel de organización, constancia y disposición para mejorar la oferta de sus productos y servicios. Estos emprendimientos representan una muestra significativa del esfuerzo comunitario por fortalecer la economía y fomentar el desarrollo sostenible en sus territorios.

[203] Anexo 14.4.1.6. Portafolio de productos y servicios comedores emprendedores

De los 61 emprendimientos identificados, 34 pertenecen al sector de alimentos y bebidas, desarrollando actividades relacionadas con la preparación y comercialización de comidas típicas, gastronomía del Pacífico, productos de panadería, fritangas, arepas, así como la venta de huevos, embutidos y otros productos alimenticios. Siete emprendimientos corresponden al sector de confecciones, enfocados principalmente en actividades de maquila, confección de ropa interior y elaboración de trajes típicos.

Por su parte, seis emprendimientos se dedican a la elaboración de productos de aseo, entre los que se encuentran jabones, límpidos, ambientadores y barras de jabón. Cinco están orientados a la producción y comercialización de artesanías, incluyendo aretes, collares, manualidades y bolsos artesanales. Adicionalmente, nueve emprendimientos prestan diversos servicios, tales como alquiler de sillas y mesas, peluquería y servicios de internet. Finalmente, se identificaron dos iniciativas relacionadas con actividades de reciclaje, decoración de eventos y papelería.

Conclusiones

Los emprendimientos asociados a los comedores comunitarios cumplen un papel fundamental no solo como fuente de ingresos para los gestores sociales, sino también como soporte económico para la operación de los mismos comedores. Aunque existe un reconocimiento del impacto positivo de estas iniciativas, se evidencian necesidades clave, como el acceso a capital de trabajo para la adquisición de equipos de alto costo que permitan optimizar sus operaciones, a su vez, muchos de estos no cuentan con un espacio óptimo de trabajo para realizar sus labores de emprendimiento, por lo que requieren mejoras en temas estructurales.

Adicional, la falta de un sistema contable formal en algunos comedores representa un desafío significativo para la gestión financiera, lo que requiere la implementación de herramientas más estructuradas que faciliten el seguimiento y control de las finanzas. La mayoría de los comedores manejan su información de manera informal (cuadernos de notas o Excel), lo que indica la necesidad urgente de formalizar estos registros, por eso también es importante resaltar la importancia que tiene la socialización del registro de formato contable realizado por el equipo de sostenibilidad, ya que se ha evidenciado que este insumo, cobra relevancia para el registro de costos de operación, ingresos por ventas y rentabilidad del negocio y/o emprendimiento.

Los emprendimientos no solo han fortalecido las economías familiares, sino que también han ganado reconocimiento dentro de las comunidades, siendo un ejemplo de esfuerzo y perseverancia. Este vínculo comunitario es clave para la sostenibilidad a través del tiempo de los comedores, toda vez que estos

emprendimientos generan ingresos para el sostenimiento del mismo y sirven como apoyo para generar más confianza y agrandar el liderazgo que de por sí ya tienen estos/as gestores/as en su territorio.

Elaboró: Don Óscar, Alejandro Ramírez Grisales, Edwin Palacios Ruiz y Miguel Ángel García.
Revisó: Jéssica Ordóñez Moreno.
Aprobó: Óscar Julián Sánchez Zambrano.

14.4.2. Realizar diagnóstico para la identificación de costos fijos de funcionamiento de comedores comunitarios

Producto 1: informe diagnóstico de costos fijos elaborado

Se elabora el presente informe diagnóstico de costos fijos de los comedores comunitarios con el ánimo de identificar la situación económica real de los mismos, conocer con precisión los gastos fijos y variables de su operación. Este diagnóstico también es clave para planificar la sostenibilidad a largo plazo y definir necesidades de apoyo externo mediante donaciones o alianzas estratégicas.

Acciones desarrolladas:

Cálculo de los costos fijos promedio de comedores comunitarios

Durante el presente periodo se realizó el cálculo de los costos fijos promedio de los comedores comunitarios que no están cubiertos por el programa. Estos costos incluyen:

- Alquiler
- Servicios públicos
- Gas
- Aporte gestor(a) principal y auxiliares
- Productos de aseo
- Aliños y condimentos.
- Otros costos fijos.

Para recopilar esta información, en el presente mes se llevaron a cabo 28 visitas a comedores comunitarios, durante las cuales se aplicó el formato de Diagnóstico de los costos fijos de funcionamiento de un comedor comunitario. Este formato incluye datos sobre los costos que no son cubiertos por el programa, los ingresos generados a través de la cuota de corresponsabilidad, fuentes de financiación y otros aspectos clave. El objetivo de este proceso es obtener datos precisos y detallados, que serán proporcionados a las empresas padrino que deseen comprometerse a realizar aportes económicos para cubrir estos costos, además de

ser una fuente de información valiosa para reconocer la dinámica del programa en términos operativos y económicos. Como respaldo de esta actividad, se cuenta con el medio de verificación formato de Diagnósticos costos fijos de comedores comunitarios.[204] y registro fotográfico[205].

Producto 2: matriz diagnóstico costos fijos de funcionamiento de comedores elaborada.

Se recopila información de costos fijos de los comedores comunitarios con el fin de obtener datos de manera directa de los costos inherentes a la operación como, servicios públicos, arriendo, insumos de aseo, entre otros.

Esta información fue recopilada durante el presente periodo, en la Matriz Diagnóstico costos fijos[206], con el fin de organizar y sistematizar los datos obtenidos durante las visitas. Con esta base de datos, se procedió a calcular los promedios de cada uno de los costos fijos no cubiertos por el programa, permitiendo obtener una visión clara y detallada de los gastos recurrentes que enfrentan los comedores comunitarios.

Para el análisis de los costos fijos del funcionamiento de los comedores que no son cubiertos por el programa, se consideraron de las 28 visitas que se realizaron durante todo el periodo, los datos de nueve comedores que reportaron gastos asociados al canon de arrendamiento, con el objetivo de obtener un promedio representativo.

A continuación, se presentan los promedios correspondientes, los cuales se detallan en la siguiente figura:

[204] Anexo 14.4.2.1 Diagnósticos costos fijos de comedores comunitarios.
[205] Anexo 14.4.2.2 Registro Fotográfico Diagnóstico costos fijos
[206] Anexo 14.4.2.3 Matriz Diagnóstico costos fijos

Figura 21

Diagnóstico costos fijos de funcionamiento de comedores comunitarios



Fuente: elaboración propia

La figura anterior, nos permite deducir que, para asegurar la operatividad de un comedor comunitario, se requiere mucho más que la entrega de alimentos. Existen costos esenciales que no son cubiertos por el programa, los cuales ascienden a un promedio mensual de $2.947.778. Dentro de estos, destacan el alquiler del espacio, y los aportes económicos a los gestores, a esto se suman gastos recurrentes como servicios públicos, gas, productos de aseo, aliños y otros costos fijos, indispensables para garantizar el funcionamiento y las condiciones higiénico-sanitarias del comedor. Esta realidad evidencia la necesidad de una articulación con el sector privado, que permita cubrir estos vacíos financieros y asegurar así la sostenibilidad de los comedores comunitarios.

Nota: Es importante tener en cuenta que, aunque los comedores cuentan con un cupo asignado, en la realidad muchos atienden a una población mayor a la establecida, lo que puede impactar significativamente en sus costos operativos y en los resultados presentados en la tabla.

Conclusiones.

La recolección de información de los costos fijos no cubiertos por el programa permite consolidar una base de datos organizada y confiable que facilita la identificación real y precisa de las necesidades económicas que enfrentan los

comedores comunitarios. Esta información no solo es fundamental para estructurar propuestas claras y concretas hacia los potenciales padrinos empresariales, sino que también aporta transparencia, objetividad y credibilidad al proceso de apadrinamiento. Además, constituye una herramienta estratégica para la planeación financiera, la toma de decisiones y la generación de alianzas sostenibles que garanticen la continuidad y fortalecimiento de los comedores comunitarios.

Elaboró: Óscar López, Alejandro Ramírez Grisales, Edwin Palacios Ruiz y Miguel Ángel García.
Revisó: Jéssica Ordóñez Moreno.
Aprobó: Óscar Julián Sánchez Zambrano.

14.4.3. Articular con entidades para fortalecer la sostenibilidad de los comedores comunitarios.

Producto 1: plan de acción para la implementación de la estrategia de articulación con entidades

El presente producto ya fue reportado en el informe técnico correspondiente al período del 19 de marzo al 30 de abril de 2026. A la fecha el plan de acción se encuentra en proceso de ejecución.

Producto 2: base de datos de entidades para procesos de articulación

El presente producto fue reportado en el informe técnico correspondiente al período comprendido entre el 19 de marzo y el 30 de abril de 2026. A la fecha, se continúan realizando visitas a las entidades propuestas para los procesos de articulación.

Es importante mencionar que la base de datos presentada podrá ser ajustada de acuerdo con las necesidades que se identifiquen en los comedores comunitarios. En aquellos casos en los que se evidencien requerimientos específicos, se realizan procesos de acercamiento y visita a empresas o entidades cuyas líneas de acción respondan a las necesidades identificadas.

Producto 3: informe de acercamiento y resultados

En la implementación de la estrategia de articulación, se desarrollaron acciones de acercamiento con entidades previamente identificadas, con el fin de gestionar alianzas que contribuyan a la sostenibilidad de los comedores comunitarios.

Como parte de este proceso, se impulsó la estrategia “plan padrino”, orientada a promover el acompañamiento y apoyo de entidades del sector privado a iniciativas sociales, económicas y ambientales lideradas por los comedores. A continuación, se presentan las gestiones realizadas y los resultados obtenidos:

Gestiones realizadas

A continuación, se presentan los diferentes momentos del proceso de implementación de la estrategia Plan Padrino desarrollada por el área de sostenibilidad:

A. Realización de visitas presenciales a entidades para la recolección de información.

En un primer momento, el componente de sostenibilidad llevó a cabo visitas presenciales a distintas entidades con el propósito de identificar las áreas responsables a las cuales dirigir la propuesta del plan padrino. Estas áreas correspondieron principalmente a los departamentos de donaciones, mercadeo, sostenibilidad o responsabilidad social empresarial, según la estructura organizacional de cada empresa.

Durante el período reportado, se llevaron a cabo cuatro visitas a diferentes entidades. A continuación, se presenta una tabla con la información recopilada en cada una de ellas, la cual se complementa con el anexo registro fotográfico plan padrino[207], de visitas a empresas.

Tabla 31
Visitas para primer acercamiento con entidades del sector privado.

Fecha de la	Entidad	Datos de	Correo	Teléfono
07.05.2026	Ferretería Tubolamin	Ligia Giraldo	Administracion@tubolaminas.com	6024431313
19.05.2026	Ladrillera San	Ofir Mosque	Gerencia@ladrillerasanbenito.com	3154873157
20.05.2026	Ferrefuturo	Diana Patricia	Ferrefuturo2015sas@hotmail.com -	6023865030
26.05.2026	Ladrillera La Sultana	Claudia Gómez	Clcontabilidad@ladrilleralasultana.com	3116342168

Fuente: elaboración propia.

Estas visitas facilitaron un primer acercamiento con las entidades, al tiempo que permitieron recopilar información para el posterior envío de la propuesta al área responsable o contacto vía llamada telefónica.

[207] Anexo 14.4.3.1. Registro fotográfico plan padrino

Figura 22
Visitas a empresas para la recolección de información.



Fuente: foto tomada por el Área de Sostenibilidad, empresa Ferrefuturo, 20.05.2026.

B. Envío de correos a entidades con la propuesta del Plan Padrino

Una vez se identificaron las áreas responsables dentro de las entidades, se procedió al envío de correos electrónicos a aquellas que suministraron esta información en el primer acercamiento, en el cual se realizó la invitación a sumarse al programa de comedores comunitarios. En dichos correos, se adjuntó la siguiente documentación:

- Una carta de presentación del programa de comedores comunitarios, con una descripción detallada de sus objetivos, componentes y logros alcanzados.

- El documento con la propuesta plan padrino, el cual expone la posibilidad de apadrinar uno o más comedores comunitarios. En este documento se explican las diversas formas de colaboración, los beneficios para la entidad donante y el proceso de articulación. En algunos casos, este documento fue ajustado con una propuesta específica, enfocada en la línea de acción de la entidad.

Durante el presente periodo, se enviaron cuatro correos a las siguientes entidades:

Tabla 32
Socialización de la propuesta plan padrino

Fecha envío del correo	Entidad	Correo
26.05.2026	Ladrillera San Benito	gerencia@ladrillerasanbenito.com auxmineroyambiental@ladrillerasanbenito.com
27.05.2026	Cementos Argos	grodriguezc@argos.com.co
28.05.2026	Ferreplásticos	ventas3@ferreplasticos.com, auxgestionhumana@ferreplasticos.com
28.05.2026	Terpel	leandro.vargas@terpel.com

Fuente: elaboración propia.

Como evidencia de esta actividad, se cuenta con el soporte del envío de correos a empresas plan padrino[208].

C. Reuniones presenciales o virtuales con la entidad para la presentación del Plan Padrino.

Tras el envío de la propuesta vía correo electrónico, aquellas entidades que manifestaron interés en conocer más sobre el programa fueron contactadas nuevamente para agendar reuniones de carácter presencial o virtual, según su disponibilidad.
Durante estas reuniones, se presentó de manera detallada el alcance del plan padrino y las posibles líneas de colaboración, las cuales incluyen desde la donación de insumos, el fortalecimiento de iniciativas ambientales, la donación de equipos e implementos, hasta la promoción del voluntariado, entre otros.

Por otro lado, se contemplaron también las reuniones de seguimiento con las empresas con las que actualmente se lleva un proceso de articulación, orientadas a planificar y definir de manera conjunta las posibles formas de colaboración con el programa.

A continuación, se relacionan las cinco reuniones realizadas con las distintas entidades durante el presente periodo de ejecución:

[208] Anexo 14.4.3.2. Soporte correos a empresas plan padrino

Tabla 33
Reuniones con empresas y/o entidades del sector privado

Fecha de la reunión	Entidad	Modalidad
12.05.2026	Inversiones GLP- Gasco	Virtual
12.05.2026	Cooperación internacional	Virtual
15.05.2026	Pastoral de etnias	Virtual
21.05.2026	Ecoproyectos del Valle	Virtual
25.05.2026	Inversiones GLP- Gasco	Virtual

Fuente: elaboración propia.

Como soporte de este momento, se cuenta con el soporte registro fotográfico plan padrino[209] de las reuniones con las empresas.

Resumen de las reuniones sostenidas con posibles entidades aliadas

Inversiones GLP- GASCO

En una primera reunión virtual realizada a través de Google Meet con el señor Anderson Campos, representante del área comercial de Gasco, se retomó el proceso de una posible articulación entre la empresa y el programa de comedores comunitarios. Durante el encuentro, desde el componente de sostenibilidad se realizó una contextualización de los avances alcanzados previamente, recordando que, de los 184 comedores comunitarios que reportaron utilizar gas de pipa, se había seleccionado un grupo piloto conformado por 24 comedores para iniciar el proceso.

Asimismo, se expusieron las razones por las cuales no fue posible concretar la propuesta de articulación inicialmente planteada, teniendo en cuenta que las condiciones establecidas por la empresa requerían la suscripción de compromisos contractuales que la Comisión Arquidiocesana Vida, Justicia y Paz no podía asumir. De igual manera, se aclaró que, según el concepto emitido por el área jurídica, el porcentaje de descuento ofrecido sobre el valor de las pipas de gas no podía ser considerado una donación susceptible de certificación, sino que correspondía a una oferta de carácter comercial.

Durante la reunión también se explicó el funcionamiento del programa de comedores comunitarios, enfatizando que las gestoras y gestores no reciben ingresos económicos por su labor. En consecuencia, los costos operativos, entre ellos el suministro de gas, son asumidos directamente por cada comedor. Esta aclaración permitió precisar que cualquier acuerdo de carácter comercial debía establecerse directamente entre Gasco y las gestoras, sin perjuicio de la labor de

[209] Anexo 14.4.3.1. Registro fotográfico plan padrino

articulación y acompañamiento que pudiera desarrollar el área de sostenibilidad durante este proceso.

A partir de este contexto, el señor Anderson Campos presentó una nueva propuesta que se encontraba en evaluación por parte de la empresa. La iniciativa contempla la posibilidad de ofrecer tarifas diferenciales para la compra de las pipas de gas, generando un ahorro directo en los costos de operación de los comedores comunitarios. Adicionalmente, se planteó la posibilidad de realizar una donación equivalente a $200 por cada kilogramo de gas consumido, el cual será entregado a la Comisión Arquidiocesana Vida, Justicia y Paz, permitiendo destinar recursos más representativos a acciones de fortalecimiento del programa.

Finalmente, la entidad solicitó la actualización de la información correspondiente a los comedores comunitarios que operan con pipa de gas como fuente de suministro para sus procesos de preparación de alimentos, incluyendo datos relacionados con el tipo de cilindro utilizado, frecuencia de consumo y costos asociados, con el fin de avanzar en la estructuración de una propuesta ajustada a las necesidades identificadas. En este sentido, se acordó como compromisos realizar la actualización y validación de la información de los comedores incluidos en el proceso, remitir la base de datos consolidada a Gasco y coordinar visitas técnicas a algunos comedores comunitarios con el acompañamiento de personal de la empresa.

Posteriormente, en una segunda reunión virtual de seguimiento, se revisaron los avances frente a los compromisos adquiridos y se abordaron aspectos necesarios para continuar consolidando la posible articulación. Durante este espacio, el señor Anderson Campos manifestó una inquietud relacionada con la viabilidad de realizar donaciones económicas, proponiendo como alternativa la entrega de los recursos mediante tarjetas regalo o mecanismos similares que permitieran la adquisición de implementos para el funcionamiento de los comedores comunitarios. Desde el componente de sostenibilidad se informó que esta posibilidad había sido consultada internamente y que la alternativa planteada resultaba más viable para la comisión.

De igual manera, se informó que a la fecha se había avanzado en la actualización de información de 114 comedores comunitarios que utilizan pipa de gas, la cual sería compartida con Gasco para facilitar la estructuración de la propuesta. Asimismo, se indicó que el proceso de actualización continuaría hasta obtener la información de la totalidad de los comedores identificados, teniendo en cuenta el interés de la empresa en ampliar el alcance de la iniciativa más allá del grupo piloto inicialmente definido.

Durante la reunión también se solicitaron precisiones sobre la logística de suministro de los cilindros de gas. Frente a ello, Gasco explicó que se contempla la habilitación

de un canal de atención directa mediante WhatsApp para la gestión de pedidos por parte de las gestoras. Adicionalmente, se está evaluando la posibilidad de realizar una entrega inicial de dos cilindros por comedor, con el propósito de garantizar la continuidad del servicio y reducir riesgos de desabastecimiento.

Finalmente, se dialogó sobre el proceso de formalización de la articulación, manifestando desde el equipo de sostenibilidad la importancia de realizar previamente jornadas de sensibilización con las gestoras y gestores participantes, en las cuales se socialicen las condiciones, beneficios y mecanismos de funcionamiento de la iniciativa. Para ello, se propuso contar con el acompañamiento de personal de Gasco en reuniones presenciales que permitan brindar información clara y resolver inquietudes de manera directa. Como resultado de este encuentro, se acordó remitir a la empresa la actualización de información y coordinar una reunión con el director de mercadeo de Gasco.

Área de relaciones y cooperación- Alcaldía de Cali

Se sostuvo una reunión con el Área de Relaciones y Cooperación de la Alcaldía de Cali, con el propósito de presentar una propuesta de formación orientada al fortalecimiento de las capacidades de gestión de las gestoras y gestores de los comedores comunitarios. La propuesta contempló el desarrollo del “Taller de Cooperación Internacional”, una estrategia formativa diseñada para brindar herramientas teóricas y prácticas en materia de cooperación internacional, permitiendo a los participantes comprender sus mecanismos de funcionamiento, identificar oportunidades de articulación y acceso a recursos, así como fortalecer la gestión, sostenibilidad y proyección de sus iniciativas comunitarias.

La duración total del taller se proyecta en cuatro horas, distribuidas en dos sesiones de dos horas cada una. La primera sesión estará orientada a la comprensión de los conceptos básicos y el lenguaje propio de la cooperación internacional, abordando los diferentes tipos, modalidades y mecanismos de cooperación existentes. Para ello, se implementarán metodologías participativas y actividades prácticas que promuevan la interacción, el intercambio de experiencias y la construcción colectiva de conocimiento, favoreciendo la apropiación de los contenidos desde un enfoque diferencial y acorde con las realidades de las participantes.

La segunda sesión estará orientada a la identificación y reconocimiento de aliados estratégicos, así como al fortalecimiento de capacidades para la gestión de apoyos y la construcción de alianzas con organizaciones e instituciones afines. En este espacio, las participantes comprenderán la importancia de dirigir adecuadamente sus iniciativas y necesidades hacia actores clave de cooperación.

En cuanto a la logística, se propone que el taller se lleve a cabo en jornadas de la tarde, con el fin de evitar afectaciones o interrupciones en las actividades habituales del comedor comunitario y garantizar una mayor participación de las gestoras.

Dentro de los compromisos establecidos, las áreas de sostenibilidad y psicosocial realizarán la identificación y selección de las gestoras y gestores interesados en participar en el taller, y remitirán la información correspondiente. Asimismo, gestionarán el espacio para el desarrollo de las sesiones y llevarán a cabo el proceso de convocatoria de los participantes, de acuerdo con las fechas y horarios previamente definidos.

Pastoral de etnias- Arquidiócesis de Cali

Desde el componente de sostenibilidad se gestionó una reunión con la señora Magaly, representante de la Pastoral de Etnias de la Arquidiócesis de Cali, con el propósito de socializar el contexto actual del comedor comunitario Wounnan Phoobor, así como las principales necesidades y dificultades que enfrenta esta comunidad. Durante el encuentro también se presentaron las acciones de acompañamiento y fortalecimiento desarrolladas por el componente de sostenibilidad, con el fin de identificar oportunidades de articulación y apoyo conjunto que contribuyan al mejoramiento de las condiciones de esta población.

En este sentido, se contextualizó a la representante de la Pastoral sobre las articulaciones y gestiones realizadas para el fortalecimiento del comedor, destacando la donación de materiales de construcción por parte de SIDOC para el mejoramiento de la infraestructura; la donación de luminarias gestionada con VIE, orientada a fortalecer las condiciones de iluminación del espacio; y la entrega de canastillas por parte de Maquite, destinadas a optimizar las condiciones de almacenamiento de los alimentos.

Una vez contextualizada la situación de la comunidad y las acciones de fortalecimiento adelantadas desde el componente de sostenibilidad, la representante de la Pastoral de Etnias presentó el alcance de su labor, indicando que pueden brindar orientación y acompañamiento en las rutas institucionales dirigidas a comunidades étnicas en condición de desplazamiento y vulnerabilidad.

Como parte de los acuerdos establecidos durante la reunión, la representante de la Pastoral de Etnias resaltó la importancia de identificar si la comunidad cuenta con documentación que respalde su asentamiento en el territorio que actualmente ocupa, así como verificar el estado de los procesos relacionados con el reconocimiento, atención y reparación como población víctima del conflicto armado. De igual manera, se acordó verificar la comunidad y sus integrantes han tenido acompañamiento o se encuentran vinculados a procesos ante entidades

competentes como la Defensoría del Pueblo y la Unidad para las Víctimas, con el fin de identificar posibles rutas de gestión, acompañamiento y acceso a la oferta institucional disponible para esta población.

Ecoproyectos del Valle- Refurbish

Durante la reunión, la organización Ecoproyectos del Valle Refurbish manifestó su interés en vincularse al programa de comedores comunitarios. En este sentido, presentó una propuesta de articulación que contempla la realización de visitas técnicas a los comedores con el fin de identificar sus principales necesidades. Posteriormente, y de acuerdo con la disponibilidad de equipos e implementos recuperados por la organización, se evaluará la posibilidad de realizar donaciones orientadas a atender las necesidades identificadas.

Entre los artículos disponibles para donación se relacionan:

- Línea de electrodomésticos y hogar: licuadoras, ollas a presión, arroceras y artículos de electrohogar.
- Infraestructura y mantenimiento: luminarias, tuberías y elementos de ferretería.
- Tecnología y mobiliario: computadores, impresoras, mesas y sillas de oficina, entre otros.

La entidad manifestó que, a largo plazo, proyecta consolidar vínculos comerciales con las gestoras y gestores de los comedores comunitarios, con el propósito de promover la adquisición de los productos y servicios que ofrece a bajo costo.

Se recordó que el programa se ejecuta en articulación con la Alcaldía de Cali y la Pastoral Social, constituyéndose estrictamente como un esfuerzo comunitario y social, ajeno a intereses políticos.

El área de sostenibilidad asumió el compromiso de consolidar el listado de los comedores comunitarios que serán objeto de visita. Esta selección se realizará de forma técnica, priorizando aquellos comedores que presenten mayores necesidades críticas, según los diagnósticos levantados. Asimismo, el componente acompañará de manera articulada los recorridos que se realicen.

D. Solicitud de información complementaria por parte de las entidades interesadas o solicitud de documentación legal.

Luego de la reunión con la empresa, se establecieron una serie de compromisos que pueden incluir el levantamiento de información específica sobre los comedores en territorio, como etapa previa para definir su posible participación. En algunos

casos, la empresa puede decidir inmediatamente qué tipo de donación realizará y solicitar la documentación legal correspondiente para iniciar el proceso formal. A continuación, se detallan las entidades que han solicitado información específica para evaluar su participación:

Tabla 34
Solicitud de información complementaria

Posible empresa padrino	Información solicitada	Estado	Fecha respuesta de solicitud
Inversiones G.L.P GASCO	Base de datos actualizada de los comedores comunitarios identificados que utilizan pipa de gas como fuente de suministro para la preparación de alimentos.	Se envió correo a la entidad con la información solicitada	26.05.2026
Corporación hacia un Valle solidario (CHVS)	Estructurar propuestas de fortalecimiento de comedores comunitarios que además de brindar alimentación, realicen acciones en torno al cuidado comunitario de la población infantil.	Se envió correo a la entidad con la propuesta de fortalecimiento del comedor comunitario Cultivando Bienestar y Cosechando Sueños	29.05.2026
Pastoral de la tierra	Estructurar una propuesta de articulación entre el Programa de Comedores Comunitarios y la Pastoral de la Tierra, con el propósito de fortalecer los procesos ambientales y comunitarios desarrollados en los territorios.	Se envió correo a la entidad con la información solicitada	29.05.2026

Fuente: elaboración propia.

A continuación, se describen los procesos de articulación desarrollados con las respectivas entidades, así como las solicitudes de información complementaria realizadas por cada una de ellas

Inversiones G.L.P. GASCO

La entidad solicitó la actualización de la base de datos de los comedores comunitarios que operan mediante el uso de pipa de gas, incluyendo información relacionada con la empresa proveedora, consumo promedio, tipo de estufa utilizada, capacidad del cilindro y costo de adquisición del gas.

En atención a esta solicitud, se consolidó y remitió a la entidad una base de datos actualizada de los comedores comunitarios identificados que utilizan pipa de gas como fuente de suministro para la preparación de alimentos, incorporando la información requerida para avanzar en la evaluación de posibles alternativas de apoyo y articulación en beneficio de los comedores comunitarios.

La información suministrada a la entidad se evidencia en el anexo Base de datos comedores con pipa de gas GASCO[210]

Corporación Hacia un Valle Solidario (CHVS)

La Corporación solicitó la formulación de propuestas orientadas al fortalecimiento de comedores comunitarios que, además de brindar alimentación, desarrollen procesos sociales enfocados en el cuidado y acompañamiento de niños, niñas y jóvenes de sus comunidades.

En atención a esta solicitud, se estructuró una propuesta de fortalecimiento para el comedor comunitario referenciado por las áreas social y de psicología:

- Cultivando bienestar y cosechando sueños, barrio Marroquin 2.

Esta propuesta se encuentra consignada en el anexo propuesta de fortalecimiento CHVS[211].

Pastoral de la Tierra

Se elaboró y remitió una propuesta de articulación entre el programa de comedores comunitarios y la pastoral de la tierra, orientada al fortalecimiento de los procesos ambientales y comunitarios desarrollados en los territorios, identificando posibles

[210] Anexo 14.4.3.3. Base de datos comedores con pipa de gas GASCO
[211] Anexo 14.4.3.4. Propuesta de fortalecimiento CHVS

líneas de trabajo conjunto en beneficio de las comunidades participantes. Esta propuesta se encuentra consignada en el anexo propuesta de articulación pastoral de la tierra[212].

Las solicitudes de información complementaria mencionadas anteriormente se remitieron principalmente a través de correo electrónico, cuando así lo solicita la entidad, tal como se evidencia en el anexo socialización de información complementaria empresas plan padrino.[213]

Para dar respuesta a estas solicitudes de información complementaria se realizan:

Visitas a comedores plan padrino para levantamiento de información

En algunos casos, las entidades interesadas en vincularse al programa solicitan información específica según sus áreas de interés o incluso solicitan realizar seguimientos a los procesos de articulación ya definidos. Por tal motivo, el componente de sostenibilidad realizó visitas a comedores del plan padrino con el fin de recolectar la información requerida por las empresas y/o para realizar seguimientos a los comedores comunitarios beneficiados. Como soporte de esta actividad, se cuenta con el registro fotográfico plan padrino[214] de visitas a comedores.

Durante el presente mes se realizaron nueve visitas a comedores comunitarios, los cuales se detallan en la siguiente tabla:

Tabla 35
Visitas a comedores plan padrino

Fecha de visita	Comedor comunitario	Comuna	Solicitud realizada por	Descripción de la solicitud
12.05.2026	Los vencedores del futuro	13	Pastoral social	Verificar la cantidad de cerámica requerida para el proceso de fortalecimiento y adecuación del comedor comunitario.
14.05.2026	Cumpliendo sueños	15	CHVS	Verificar la finalización de las adecuaciones ejecutadas con el apoyo de la entidad padrino para

[212] Anexo 14.4.3.5. Propuesta de articulación Pastoral de la tierra
[213] Anexo 14.4.3.6. Socialización de información complementaria plan padrino
[214] Anexo 14.4.3.1. Registro fotográfico plan padrino

Fecha de visita	Comedor comunitario	Comuna	Solicitud realizada por	Descripción de la solicitud
				el fortalecimiento del comedor comunitario.
14.05.2026	Delicias de mujer algo diferente	15	CHVS	Verificar los avances de las adecuaciones realizadas con el apoyo de la entidad padrino para el fortalecimiento del comedor comunitario.
14.05.2026	Sonrisas de Kilele	15	CHVS	Verificar la finalización de las adecuaciones ejecutadas con el apoyo de la entidad padrino para el fortalecimiento del comedor comunitario.
14.05.2026	Barriguita feliz	15	CHVS	Verificar la finalización de las adecuaciones ejecutadas con el apoyo de la entidad padrino para el fortalecimiento del comedor comunitario.
15.05.2026	Menta y sabor	15	CHVS	Verificar los avances de las adecuaciones realizadas con el apoyo de la entidad padrino para el fortalecimiento del comedor comunitario.
21.05.2026	Menta y sabor	15	CHVS	Verificar los avances de las adecuaciones realizadas con el apoyo de la entidad padrino para el fortalecimiento del comedor comunitario.
27.05.2026	Wounnan Phoobor	20	SIDOC	Verificar los avances de las adecuaciones realizadas con el apoyo de la entidad padrino para el fortalecimiento del comedor comunitario.
27.05.2026	Casa del alfarero	15	SENA	Realizar seguimiento al desarrollo del curso de

Fecha de visita	Comedor comunitario	Comuna	Solicitud realizada por	Descripción de la solicitud
				pastelería y acompañar el proceso de cierre y finalización de la formación.

Fuente: elaboración propia.

A continuación, se presenta una breve descripción de los procesos de fortalecimiento que se proyectan o que actualmente se encuentran en ejecución en estos comedores comunitarios, en el marco de la estrategia plan padrino:

- **Los vencedores del futuro- comuneros 2**

La visita realizada al comedor tuvo como objetivo determinar la cantidad de cerámica requerida para la adecuación de algunas áreas, específicamente la zona donde opera el emprendimiento que contribuye a la sostenibilidad del comedor comunitario y que está orientado a la preparación y comercialización de picadas empaquetadas.

Esta gestión se desarrolló teniendo en cuenta que la Pastoral Social puso a disposición del área de sostenibilidad parte de una donación de cerámica previamente recibida, con el propósito de apoyar procesos de mejoramiento de infraestructura en los comedores comunitarios.

Como resultado de la visita, se calculó un requerimiento de 22,2 metros cuadrados de cerámica, material que fue proyectado para su entrega durante el presente período de ejecución, como se evidenciará en el apartado correspondiente a las donaciones entregadas.

La mayoría de las visitas realizadas a comedores plan padrino, estuvieron orientadas principalmente a atender las solicitudes de la CHVS, especialmente en aquellos comedores donde se proyectó el mejoramiento de infraestructura. Como resultado del seguimiento realizado, se destaca la culminación de los siguientes procesos:

- **Cumpliendo Sueños- Brisas de las Palmas**

Con la donación realizada por la corporación, se realizó la adecuación del mesón de la cocina, con el fin de mejorar las condiciones de preparación y manipulación de alimentos dentro del comedor comunitario, como se evidencia en la siguiente figura:

Figura 23
Antes y después del comedor comunitario Cumpliendo sueños



Fuente: foto tomada por el Área de Sostenibilidad, comedor comunitario Cumpliendo Sueños, 14.05.2026.

- **Sonrisas de Kilele- Comuneros 1**

En el comedor comunitario Sonrisas de Kilele se culminó el proceso de adecuación de los dos baños con la instalación de acabados en cerámica, gracias a la donación de materiales realizada por Valle Solidario.

De igual manera, se finalizó el cambio de las tejas del tercer piso, intervención que permitió solucionar las filtraciones de agua que se presentaban durante las temporadas de lluvia y que afectaban los salones destinados a las actividades formativas y de acompañamiento. Con esta adecuación se mejoraron las condiciones físicas del espacio, favoreciendo el desarrollo de las actividades dirigidas a la población infantil beneficiaria, como se puede observar en la siguiente figura:

Figura 24
Antes y después del comedor comunitario Sonrisas de Kilele.



Fuente: foto tomada por el Área de Sostenibilidad, comedor comunitario Cumpliendo Sueños, 14.05.2026

- **Barriguita feliz - Comuneros 1**

En el comedor comunitario Barriguita Feliz se llevó a cabo el cambio del techo, una intervención que contribuyó al mejoramiento de las condiciones físicas de la infraestructura y a la mitigación de las afectaciones generadas por su avanzado estado de deterioro.

Figura 25
Antes y después del comedor comunitario Barriguita feliz



Fuente: foto tomada por el Área de Sostenibilidad, comedor comunitario Barriguita feliz, 14.05.2026

Asimismo, se llevaron a cabo visitas de seguimiento a los siguientes comedores comunitarios fortalecidos por la corporación, con el propósito de verificar el avance de las adecuaciones:

- **Comedor comunitario Menta y sabor- Llano verde**

Durante las visitas de seguimiento realizadas al comedor comunitario, se evidenciaron importantes avances en las adecuaciones de infraestructura proyectadas. Entre los principales logros se destaca la instalación de cerámica en el primer piso, la ejecución de obras de acabado y obra blanca en el primer y segundo piso, así como el enchape del mesón de la cocina, contribuyendo al mejoramiento de las condiciones físicas y sanitarias del espacio.

De igual manera, se verificó la finalización de las adecuaciones al sistema eléctrico, permitiendo contar con una infraestructura más segura y funcional para el desarrollo de las actividades del comedor. Asimismo, se constató la ejecución de las adecuaciones requeridas para la instalación del portón de acceso y un avance significativo en el proceso de fabricación del mismo, encontrándose próximo a su culminación.

- **Delicias de Mujer Algo Diferente- Asentamiento brisa de Haití**

Durante la visita realizada se evidenció un avance aproximado del 60% en la instalación de cerámica, incluyendo el enchape del área del mesón y de las paredes. Esta adecuación tiene como propósito mejorar las condiciones de higiene, limpieza y funcionalidad del espacio destinado a la preparación de alimentos.

Por otro lado, se ha venido realizando seguimiento a los avances de las adecuaciones de infraestructura ejecutadas con el apoyo de la donación realizada por SIDOC, con el fin de verificar el uso de los materiales entregados y el cumplimiento de las mejoras proyectadas para el fortalecimiento del comedor comunitario:

- **Wounnan Phoobor- Alto Siloé**

Durante la visita se evidenciaron avances significativos en las adecuaciones proyectadas por la comunidad. Entre ellos, se destacó la limpieza y nivelación del espacio en donde se proyecta el traslado del comedor comunitario. Asimismo, se verificó el avance en la construcción de las bases para el levantamiento de las columnas que harán parte de la nueva estructura.

Adicionalmente, se evidenció una importante participación de la comunidad en el desarrollo de las actividades, reflejando el compromiso colectivo con el mejoramiento de las condiciones del espacio y el fortalecimiento del comedor comunitario.

Y finalmente, de las visitas a comedores plan padrino también se destaca el acompañamiento durante el proceso de articulación con el SENA, un proceso formativo que culmino durante el presente periodo, el cual se llevó a cabo en el comedor comunitario:

- **Casa del alfarero- Ciudad Córdoba**

Durante la visita realizada al comedor comunitario, y en el marco de la articulación con el SENA, se evidenció la finalización del proceso formativo en pastelería dirigido a gestoras y gestores de los comedores comunitarios. Durante la jornada, el representante del SENA realizó el cierre de la formación, destacando la participación y el compromiso de trece participantes, los cuales culminaron satisfactoriamente el proceso de capacitación.

Figura 26
Curso de pastelería en articulación con el SENA, comuna 15.



Fuente: foto tomada por el Área de Sostenibilidad, comedor comunitario Casa del Alfarero, 27.05.2026.

E. Donaciones

Este momento de las donaciones se organizó en dos categorías: donaciones recibidas por parte de la entidad donante y donaciones entregadas a comedores comunitarios, teniendo en cuenta que en un mismo periodo pueden recibirse los aportes y en el siguiente llevarse a cabo su entrega. Adicionalmente, todas las donaciones cuentan con su registro fotográfico[215], tanto las donaciones recibidas, como las donaciones entregadas en comedores.

Recibidas por parte de la entidad donante

Maquite S.A

La entidad Maquite, reconocida comercialmente como Crepes & Waffles, hace parte de las entidades padrino que han realizado donaciones periódicas en beneficio del programa de comedores comunitarios. Esta articulación fue gestionada como parte de las estrategias lideradas desde el componente de sostenibilidad, mediante las cuales se adelantan procesos de articulación con entidades que puedan contribuir, a través de donaciones, con equipos e implementos destinados al fortalecimiento del programa.

[215] Anexo 14.4.3.1. Registro fotográfico plan padrino

Dicha gestión responde a una de las principales necesidades identificadas y reportadas por las gestoras y gestores que lideran estos espacios comunitarios, relacionadas con la dotación y el mejoramiento de las condiciones para la operación del comedor.

Durante el presente período, la entidad realizó la donación de once cajas de vajilla de mesa formal y utensilios de cocina, destinados al fortalecimiento de comedores comunitarios y comedores emprendedores que desarrollan actividades de preparación de alimentos para el cubrimiento de eventos, contribuyendo así al mejoramiento de sus capacidades operativas y de generación de ingresos. Como soporte de la donación recibida se cuenta con el anexo acta de entrega de donación Maquite.[216]

SIDOC

La entidad SIDOC se unió a la estrategia plan padrino propuesta por el área de sostenibilidad. Esta gestión se desarrolló con el propósito de contribuir al mejoramiento de las condiciones de infraestructura de aquellos comedores que presentan necesidades en materia de adecuación física.

En este contexto, se identificó al comedor comunitario Wounnan Phoobor como un espacio que requiere intervenciones de mejoramiento en su infraestructura para garantizar condiciones más adecuadas para la preparación y entrega de alimentos a la comunidad. A partir de esta necesidad, se gestionó una donación de materiales de construcción destinados a apoyar las adecuaciones proyectadas para este comedor.

Durante el presente período, la entidad SIDOC realizó la donación de 1.000 kilogramos de cemento y 30 varillas corrugadas de 3/8 de pulgada con una longitud de 6 metros cada una. Como soporte de esta gestión, se cuenta con el acta de entrega de donación SIDOC[217].

Constructora Bolivar

La entidad realizó una donación de 260 metros cuadrados de cerámica variada para piso y pared a favor de la Pastoral social, gestión realizada por el padre Diego Guzmán. Durante el presente período se destinaron 34,68 metros cuadrados al área de sostenibilidad para su utilización en procesos de adecuación y fortalecimiento de la infraestructura de comedores comunitarios.

[216] Anexo 14.4.3.7. Acta de entrega de donación Maquite
[217] Anexo 14.4.3.8. Acta de entrega de donación SIDOC

Entregadas a comedores comunitarios

Internacional de eléctricos S.A.S

La donación recibida por parte de la empresa Internacional de Eléctricos S.A.S, conocida comercialmente como VIE, se entregó a los siguientes comedores comunitarios para el mejoramiento de los sistemas de iluminación. Este apoyo responde a una de las necesidades identificadas en estos espacios, ya que la infraestructura eléctrica adecuada resulta indispensable para garantizar un servicio digno y seguro tanto para las gestoras como para sus beneficiarios.

Durante el presente período de ejecución se realizó la entrega de 229 luminarias, distribuidas en 58 entregas. Como medio de verificación de este proceso se cuenta con las actas de entrega de bienes VIE[218] con su respectivo registro fotográfico. El detalle de las entregas realizadas se presenta en la siguiente tabla:

Tabla 36
Donación de luminarias para comedores comunitarios

Fecha de entrega	Comedor comunitario	Comuna	Nodo
04.05.2026	Compartir amor a cucharadas	21	15
04.05.2026	Alegría de los niños	21	15
04.05.2026	Milagro de Dios los lideres	21	15
05.05.2026	Sonrisas de Kilele	15	10
05.05.2026	Delicias de mujer algo diferente	15	10
05.05.2026	Cumpliendo sueños	15	10
05.05.2026	Barriguita feliz	15	10
06.05.2026	Pan del cielo	15	8
06.05.2026	Menta y sabor	15	8
06.05.2026	ONG el buen samaritano	15	8
06.05.2026	Transformando futuro	15	8
07.05.2026	La esperanza 2 Siloé	20	12
07.05.2026	El refugio	16	9
07.05.2026	Emanuel	16	9
08.05.2026	Wounnan Phoobor	20	12
11.05.2026	Familias unidas con propósitos	18	11
11.05.2026	Semillas de vida	18	11
14.05.2026	Los Vencedores del Futuro	13	5

[218] Anexo 14.4.3.9. Actas de entrega de bienes VIE

Fecha de entrega	Comedor comunitario	Comuna	Nodo
14.05.2026	Mi bendición los Lagos	13	5
18.05.2026	Nutrilonchera I	21	15
18.05.2026	El pan de Dios Valle Grande	21	15
18.05.2026	Redimidos en Cristo Vallado	15	9
18.05.2026	Semillitas de Vida	15	9
19.05.2026	Nasa Cali	19	13
19.05.2026	Mi sueño	15	8
19.05.2026	Semillas de amor	15	8
19.05.2026	El cambio es ahora	15	8
19.05.2026	Santa Cecilia	15	8
19.05.2026	Pan del cielo	15	8
19.05.2026	Casa oky doky	15	8
20.05.2026	Creciendo con amor II	14	6
20.05.2026	Con Dios todo se puede	14	6
21.05.2026	Asoafro	15	9
21.05.2026	El Maná de Laureano	15	9
22.05.2026	Semillas de mostaza conquistadores	11	4
22.05.2026	Boyacá	11	4
22.05.2026	Betania	11	4
25.05.2026	Cocina Nila	21	15
25.05.2026	Aaron y María Ángel	21	15
25.05.2026	El perol valluno	21	15
25.05.2026	Jesús pescador de hombres	4	2
25.05.2026	Corazones llenos	5	2
25.05.2026	El pan de cada día	5	2
26.05.2026	La sazón de yola	15	8
26.05.2026	Llenando barriguitas	14	7
26.05.2026	El mana de Sifruam	14	7
27.05.2026	Fundagol	65	1
27.05.2026	Volver a Empezar	64	1
27.05.2026	Nueva vida bonilla Aragón	14	7
27.05.2026	CDI renacer	14	7
28.05.2026	Funmia	21	15
28.05.2026	Bendiciendo corazones	21	15
28.05.2026	Peniel	21	15

Fecha de entrega	Comedor comunitario	Comuna	Nodo
28.05.2026	Familias unidas con propósitos	18	11
29.05.2026	Ángeles de Dios	14	6
29.05.2026	Más amor en las manos	21	14
29.05.2026	Asopanid	9	3
29.05.2026	Dulce esperanza	21	14

Fuente: elaboración propia

SIDOC

La donación recibida por parte de la entidad SIDOC se destinó al fortalecimiento de la infraestructura del comedor comunitario Wounnan Phoobor. Este apoyo responde a las necesidades identificadas en materia de adecuación física del espacio, las cuales son fundamentales para mejorar las condiciones en las que se desarrollan las actividades de preparación y entrega de alimentos a la comunidad. Como soporte de la entrega de la donación, se cuenta con el acta de entrega de bienes SIDOC[219].

Constructora Bolivar- cerámica

La cerámica asignada al área de sostenibilidad, proveniente de la donación realizada por la Constructora Bolívar, fue destinada al fortalecimiento de la infraestructura de comedores comunitarios que presentaban necesidades de adecuación en sus espacios físicos. Este apoyo contribuye al mejoramiento de las condiciones estructurales de los comedores, favoreciendo entornos más seguros, funcionales y adecuados.

Durante el presente período de ejecución se realizó la entrega de 34,68 metros cuadrados de cerámica a cuatro comedores comunitarios, como se relaciona a continuación. Como medio de verificación de las entregas efectuadas, se puede consultar el anexo correspondiente a las actas de entrega de bienes de cerámica[220].

A continuación, se presenta la relación de los comedores comunitarios beneficiados con la entrega de cerámica durante el presente período de ejecución:

[219] Anexo 14.4.3.10. Acta de entrega de bienes SIDOC
[220] Anexo 14.4.3.11. Actas de entrega de bienes de cerámica

Tabla 37
Donación de cerámica para comedores comunitarios

Fecha de entrega	Comedor comunitario	Comuna	Nodo
25.05.2026	Plan Jarillón	15	8
25.05.2026	ONG el buen samaritano	15	8
25.05.2026	Transformando futuro	15	8
28.05.2026	Los vencedores del futuro	13	5

Fuente: elaboración propia

Maquite S.A

La donación recibida por parte de la entidad Maquite, consistente en canastillas destinadas al mejoramiento de las condiciones de almacenamiento de alimentos en los comedores comunitarios, fue entregada durante el presente período al comedor comunitario Wounnan Phoobor. Como soporte de esta entrega, se cuenta con el acta de entrega de bienes Maquite[221] y el registro fotográfico correspondiente.

BIO-ASEO

La donación recibida por esta entidad, consistente en sobres de semillas de diferentes variedades como cilantro, pimentón, lechuga, tomate y perejil, entre otras, se orientó al fortalecimiento de la iniciativa de huertas comunitarias, entendidas como espacios que proveen alimentos frescos utilizados en las preparaciones diarias del comedor y que a su vez contribuyen a la seguridad alimentaria. A continuación, se presentan en la siguiente tabla los comedores comunitarios con huertas que recibieron esta donación durante el presente periodo de ejecución:

[221] Anexo 14.4.3.12. Acta de entrega de bienes Maquite

Tabla 38
Donación de semillas para comedores comunitarios con huertas

Fecha de entrega	Comedor comunitario	Comuna	Nodo
05.05.2026	Etnosonrisas	21	14
05.05.0206	Cecilia Herrera	18	11
06.05.2026	Soy inteligente	22	11
07.05.2026	Torre fuerte	14	6
07.05.2026	Alimentos con amor	15	8
14.05.2026	Fundagol	65	1
19.05.2026	Volver a empezar	64	1
20.05.2026	Casa vida de paz y convivencia	20	12
20.05.2026	El pan de Dios	21	15
26.05.2026	Montecitos	64	1

Fuente: elaboración propia

Semillas Valle

La donación recibida por esta entidad se gestionó con el propósito principal de fortalecer las huertas comunitarias, teniendo en cuenta que una de las principales dificultades identificadas en estos procesos es la afectación por plagas y enfermedades, situación que incide negativamente en su productividad.

En respuesta a esta problemática, se realizó la entrega de un kit de productos orientado al manejo y control de plagas, compuesto por:

- Exxodo + Tenebrionix + Bactox

Los cuales corresponden a productos con acción insecticida y, en el caso del último, con propiedades fungicidas y bactericidas, destinados al control de insectos, hongos y bacterias en las huertas. Esta donación está proyectada para ser entregada a la totalidad de las huertas comunitarias activas. A continuación, se presentan los comedores comunitarios con huertas que recibieron este kit:

Tabla 39

Donación de productos controladores para comedores comunitarios con huertas

Fecha de entrega	Comedor comunitario	Comuna	Nodo
05.05.2026	Etnosonrisas	21	14
05.05.0206	Cecilia Herrera	18	11
06.05.2026	Soy inteligente	22	11
07.05.2026	Torre fuerte	14	6
07.05.2026	Alimentos con amor	15	8
14.05.2026	Fundagol	65	1
19.05.2026	Volver a empezar	64	1
20.05.2026	Casa vida de paz y convivencia	20	12
20.05.2026	El pan de Dios	21	15
26.05.2026	Montecitos	64	1

Fuente: elaboración propia

Las entregas de las donaciones recibidas por las entidades Bio-Aseo y Semillas Valle se están realizando en articulación con el componente de Saneamiento Básico y Ambiental, área responsable de brindar acompañamiento a las huertas comunitarias. Desde este componente se organizó un kit que contiene productos agrícolas y semillas, los cuales están siendo entregados a cada uno de los comedores comunitarios.

Jorge Enrique Madrid

En el presente mes, se beneficiaron diez comedores comunitarios con huertas, con la donación recibida por el señor Jorge Enrique Madrid. La selección fue realizada por el equipo técnico de huertas, basándose en criterios clave para garantizar el impacto y sostenibilidad de la donación.

Se priorizaron huertas que realizaban abonado de manera periódica, demostrando compromiso con la calidad y el cuidado de las siembras, huertas activas y en producción, con cultivos en desarrollo, y aquellas que evidenciaban un alto nivel de compromiso por parte de sus gestores y/o de la comunidad. A continuación, se mencionan las huertas comunitarias apadrinadas:

Tabla 40
Donación de enmienda y abono orgánico para el fortalecimiento de huertas comunitarias.

Fecha de entrega	Comedor comunitario	Comuna	Nodo
05.05.2026	Etnosonrisas	21	14
05.05.0206	Cecilia Herrera	18	11
06.05.2026	Soy inteligente	22	11
07.05.2026	Torre fuerte	14	6
07.05.2026	Alimentos con amor	15	8
14.05.2026	Fundagol	65	1
19.05.2026	Volver a empezar	64	1
20.05.2026	Casa vida de paz y convivencia	20	12
20.05.2026	El pan de Dios	21	15
26.05.2026	Montecitos	64	1

Fuente: elaboración propia

Como evidencia de las entregas de las donaciones destinadas al fortalecimiento de las huertas comunitarias, se cuenta con el anexo de actas de entrega de bienes de huertas comunitarias[222].

Producto 4: informe final de resultados y conclusiones

Este producto está programado para entregarse en el último informe técnico del convenio y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Conclusiones

La estrategia plan padrino demostró ser una estrategia efectiva para movilizar recursos, generar sinergias y fortalecer el impacto del programa de comedores comunitarios en sus diferentes componentes (alimentario, social, ambiental y económico).

Las donaciones recibidas contribuyeron de manera directa al mejoramiento de la infraestructura, la diversificación de actividades y el fortalecimiento de capacidades, consolidando a los comedores como espacios de desarrollo comunitario integral.

La participación activa de las empresas privadas y fundaciones permitió afianzar el plan padrino como una estrategia sostenible de corresponsabilidad social, fomentando la continuidad del apoyo a largo plazo.

[222] Anexo 14.4.3.13. Actas de entrega de bienes de huertas comunitarias

Elaboró: Don Óscar, Alejandro Ramírez Grisales, Edwin Palacios Ruiz y Miguel Ángel García.
Revisó: Jéssica Ordóñez Moreno.
Aprobó: Óscar Julián Sánchez Zambrano.

14.5. Acompañamiento al proceso de entrega de insumos alimentarios

14.5.1. Realizar el acompañamiento al proceso de entrega de insumos alimentarios a los comedores comunitarios

Producto 1: plan de raciones elaborado

De acuerdo con lo establecido en el convenio, se presenta como anexo el plan general de distribución de raciones alimentarias, que detalla el total de raciones diarias, el acumulado total del convenio y las entregas programadas. Este plan está diseñado para garantizar un suministro eficiente y continuo en los comedores comunitarios, asegurando el cumplimiento de los objetivos establecidos.[223]

Producto 2: rutas y el cronograma de entrega

Para ver el desarrollo de esta actividad, revisar la actividad 10.1. correspondiente al suministro de transporte para realizar las entregas de insumos alimentarios a comedores comunitarios.

Producto 3: informe de acompañamiento a los procesos de entrega

A. Control de Entregas

Durante el periodo actual, se llevaron a cabo visitas técnicas bajo un enfoque mixto (cuantitativo y cualitativo).
El procedimiento cuantitativo tuvo como finalidad la validación física y documental de las actas de entrega de insumos alimentarios, con el propósito de confirmar la concordancia entre los volúmenes consignados en los documentos y las cantidades efectivamente recibidas por cada comedor comunitario. El procedimiento incluyó conteo directo de productos y cotejo con la documentación oficial emitida.

El procedimiento cualitativo tuvo como objetivo realizar una inspección técnica del estado de los insumos alimentarios, evaluando su conformidad con los estándares básicos de calidad e inocuidad, así como las condiciones de conservación, el estado de los empaques y las fechas de vencimiento.

Además, se evaluaron las condiciones del entorno logístico de cada punto de entrega, considerando variables como accesibilidad vehicular, infraestructura

[223] Anexo 14.5.1.1. Plan de raciones de alimentos.

disponible, condiciones de seguridad y viabilidad operativa para descarga. En este marco, se identificaron necesidades de trasbordo en zonas con limitaciones geográficas o deficiencias viales, factores que serán considerados en la planificación logística futura para mejorar la eficiencia de la cadena de suministro.

Actividades ejecutadas:

a. Monitoreo y acompañamiento presencial:

En el marco de las acciones de control y seguimiento del programa de apoyo alimentario dirigido a los comedores comunitarios, se desarrolló un proceso de supervisión presencial con el fin de verificar el cumplimiento de la planificación logística y operativa establecida para la entrega de insumos alimentarios.

b. Objetivo del acompañamiento

Verificar de manera sistemática la disponibilidad, correspondencia y correcta gestión de los insumos alimentarios programados, asegurando su alineación con la planificación establecida y el cumplimiento del cronograma oficial de entregas a los comedores comunitarios.

c. Metodología

El acompañamiento se realizó mediante:

- Monitoreo presencial en las instalaciones de la corporación.
- Verificación física de los insumos alimentarios programados para entrega.
- Revisión de la concordancia entre los insumos disponibles y la planificación definida.

Actividades Desarrolladas:

- Verificación de cantidades, tipos y condiciones de los insumos conforme a lo programado.
- Validación del cumplimiento del cronograma de entregas destinado a los comedores comunitarios.

Resultados

Como resultado del proceso de acompañamiento y seguimiento realizado, se verificó la disponibilidad oportuna de los insumos alimentarios destinados a los comedores comunitarios, en concordancia con la programación y planificación previamente establecidas. Esta verificación permitió evidenciar el adecuado

abastecimiento de los puntos de atención, garantizando la continuidad operativa del programa y el cumplimiento de los plazos definidos en el cronograma de ejecución, de conformidad con los lineamientos técnicos y administrativos vigentes.

Conclusiones

El monitoreo y acompañamiento presencial realizado permitió verificar el cumplimiento adecuado de las actividades asociadas al proceso de entrega de insumos alimentarios, evidenciando una ejecución conforme a los lineamientos técnicos, operativos, logísticos y administrativos establecidos por el programa. Asimismo, la actividad de seguimiento contribuyó a fortalecer los mecanismos de control y trazabilidad del proceso, garantizando la continuidad, eficiencia, oportunidad y calidad en la distribución de los insumos alimentarios destinados a los comedores comunitarios beneficiarios.

Figura 27

Acompañamiento en la entrega de insumos alimentarios



Fuente: Registro fotográfico del área de logística, comedor Vida Plena

B. Recolección y Verificación de Planillas

Con el objetivo de garantizar la calidad e integridad de los registros de beneficiarios, se desarrolló un procedimiento coordinado de recolección y verificación de planillas en las instalaciones de CHVS.

Procedimiento:

- **Recolección:**

  El equipo logístico, en conjunto con los conductores, recolectó directamente las planillas durante las entregas. Posteriormente, se entregaron en la sede de CHVS para su revisión.

Relación Cronológica de Actividades Logísticas mayo del 2026

A continuación, se detalla la ejecución de actividades clave realizadas por el componente logístico durante el periodo de mayo de 2026, en el marco del acompañamiento al proceso de distribución de insumos alimentarios en comedores comunitarios:

Sensibilización operativa sobre el paso a paso de entrega de insumos alimentarios y diligenciamiento de los formatos, actas de entrega y el registro diario de beneficiarios.

Se llevaron a cabo sesiones presenciales de orientación y asistencia técnica en los comedores comunitarios que presentaban dificultades recurrentes en el cumplimiento del registro diario de beneficiarios, con el propósito de fortalecer los procesos de reporte, mejorar la calidad de la información registrada y asegurar la correcta aplicación de los lineamientos operativos establecidos por el programa.

Estas visitas incluyeron la explicación detallada del procedimiento del paso a paso de la entrega de insumos alimentarios, abordando cada una de sus etapas de manera secuencial. Asimismo, se brindó orientación sobre el adecuado diligenciamiento de los formatos requeridos para el proceso, específicamente las actas de entrega y los registros diarios de beneficiarios, con el fin de garantizar la correcta documentación y trazabilidad de la información.

Cuadro 34

Visitas[224] a los comedores comunitarios el mes de mayo del 2026

Fecha	Cantidad de Comedores Visitados
4/05/2026	12
5/05/2026	6
6/05/2026	5
7/05/2026	7
8/05/2026	8
11/05/2026	11
12/05/2026	4
15/05/2026	10
20/05/2026	5
21/05/2026	5
22/05/2026	10
25/05/2026	3
26/05/2026	3
27/05/2026	3
28/05/2026	3
29/05/2026	10
Total visitas	**105**

Fuente: elaboración propia

- **Revisión y validación técnica:**

  Los líderes de nodo verificaron el cumplimiento de los criterios programáticos y la consistencia de los datos registrados.

Producto 4: matriz de reposiciones

Se hace entrega de la matriz de reposición[225] en la que se consigna la información detallada de todos los insumos alimentarios que no fueron recibidos por las(os) gestoras(es) al momento de su entrega, lo anterior debido a que no cumplieron las condiciones de inocuidad y calidad, y/o la cantidad entregada no era la que estaba relacionada en la remisión de entrega.

Producto 5: informe de seguimiento y presentación de las planillas de registros de asistencia diaria de beneficiarios/as

[224] Anexo 14.5.1.2. Actas de visita y acompañamiento a la entrega de insumos alimentarios.
[225] Anexo 14.5.1.3. Matriz de reposiciones.

Para ver el desarrollo de esta actividad, revisar la actividad 10.1. correspondiente al suministro de transporte para realizar las entregas de insumos alimentarios a comedores comunitarios.

Elaboró: Jimmy Gustavo Díaz.
Revisó: Jesús María Gómez Jiménez y Darío Alberto Castrillón Toro.
Aprobó: Óscar Julián Sánchez Zambrano y Johan Andrés Parra Erazo.

15. Programa recuperación nutricional “Crecer con Bienestar”

15.1. Entrega de insumos alimentarios

Esta actividad se encuentra orientada a la entrega de alimentos de la canasta básica familiar a niños identificados en riesgo de desnutrición y desnutrición aguda y a sus acudientes, se ejecuta mediante dos productos complementarios cuya contribución se encuentra directamente relacionada con el cumplimiento de la meta establecida en la matriz de planificación y seguimiento.

Desde el componente operativo, la intervención se desarrolla durante la vigencia del convenio en el Área de Recuperación Nutricional, mediante la recepción y validación de las remisiones de entrega de paquetes alimentarios a los beneficiarios, procedentes de la Corporación Hacia un Valle Solidario, las cuales permiten corroborar la entrega efectiva de los paquetes alimentarios. A partir de estas remisiones se organiza la trazabilidad de los paquetes alimentarios y la subsanación eventual de inconsistencias presentadas en el proceso de entrega, tales como alimentos faltantes o con pérdida de sus características organolépticas y calidad, garantizando que los beneficiarios reciban oportunamente el apoyo nutricional definido por el programa.

Desde una perspectiva descriptiva, cuantitativa y correlacional, ambos productos se encuentran vinculados a un solo resultado programático como pilar fundamental en la atención alimentaria de la población priorizada mediante la remisión de los paquetes alimentarios. En consecuencia, se identificaron y vincularon 275 niños y niñas en riesgo de desnutrición o con diagnóstico de desnutrición aguda, así como a los integrantes de sus grupos familiares, alcanzando una cobertura aproximada de 1.100 personas beneficiarias. Para atender esta población, se realizaron las entregas de paquetes alimentarios previstos, constituyéndose estas en la evidencia del cumplimiento de la actividad y del avance en la atención integral definida en la matriz de seguimiento del proyecto.

En cuanto a los actores involucrados, la ejecución de la actividad requiere la articulación y participación coordinada del equipo del área de Recuperación Nutricional, el equipo de supervisión del convenio por parte del Distrito de Santiago de Cali-Secretaría de Bienestar Social, la Corporación Hacia un Valle Solidario y los

acudientes de los niños y niñas beneficiarios. Esta coordinación interinstitucional permite garantizar que las raciones sean entregadas a la población efectivamente priorizada, contribuyendo al cumplimiento de los objetivos, metas y resultados establecidos en la matriz de planificación y seguimiento del convenio.

En concordancia con lo establecido anteriormente, durante el mes de mayo se dio cumplimiento a las acciones programadas en el marco de la actividad 15.1.1, garantizando la entrega oportuna de paquetes alimentarios a 275 niños y niñas beneficiarios y a 1100 personas, quienes hacen parte de su núcleo familiar mediante remisión y que fueron validados por el equipo de Recuperación Nutricional. La ejecución de esta actividad permitió fortalecer la atención nutricional de los niños identificados con riesgo de desnutrición o desnutrición aguda y brindar apoyo alimentario a sus familias, contribuyendo al cumplimiento de las metas establecidas en la matriz de planificación y seguimiento.

Durante el mes de mayo, la actividad 15.1.1 presentó un adecuado nivel de ejecución en la entrega de paquetes alimentarios dirigidos a los niños y niñas beneficiarios del programa “Crecer con Bienestar” y sus núcleos familiares.

En la primera línea de atención, correspondiente a los niños y niñas beneficiarios, se registró un ejecutado mensual de 61.800 raciones alimentarias frente a un proyectado acumulado de 61.875 raciones, evidenciando una diferencia de 75 raciones. En términos porcentuales, esta variación representa una ejecución del -0.12%.

Conforme al ejecutado acumulado, que alcanzó el 49,94% del total de raciones entregadas frente al proyectado acumulado del 50,0% para esta vigencia. Esta diferencia equivale a una variación porcentual del -0.061%.

En la segunda línea de atención, correspondiente a los núcleos familiares, se ejecutaron 65.880 raciones alimentarias, frente a una meta acumulada de 66.000, presentando una diferencia de 120 raciones alimentarias y una variación porcentual, equivalente al 0,18%.

En relación con el avance sobre la meta total de la vigencia, se alcanzó un cumplimiento acumulado del 66,55 %, frente al 66,67 % programado para el periodo. En general, los resultados evidencian un nivel de cumplimiento superior al 99 % de las metas acumuladas programadas para mayo, garantizando la continuidad de la atención alimentaria y el desarrollo oportuno de las acciones orientadas a la recuperación y mantenimiento del estado nutricional de la población priorizada.

Adicionalmente, la diferencia frente a la meta proyectada obedece al retiro voluntario de un beneficiario y su núcleo familiar por cambio de residencia al país de

Venezuela. Esta situación generó la inejecución de 195 raciones alimentarias programadas (75 raciones para el menor y 120 raciones para el componente familiar), En este sentido, la ejecución alcanzada puede considerarse acorde con lo proyectado, dado que la diferencia observada obedece a una circunstancia puntual y no recurrente, ajena a la capacidad operativa y a la gestión del programa.

Este resultado permite concluir que la ejecución del producto se mantiene alineada con la planeación establecida en la matriz de seguimiento, reflejando un adecuado desempeño en la entrega a los niños beneficiarios y de sus componentes familiares con respecto al cumplimiento de las actividades programadas para la vigencia.

15.1.1. Realizar entrega de alimentos de la canasta básica familiar a los niños identificados en riesgo de desnutrición y desnutrición aguda y a sus acudientes

Producto 1: adquisición de alimentos y complemento para suministrar paquetes alimentarios destinados a la recuperación de niños con desnutrición aguda

Durante el mes de mayo se ejecutó la estrategia de entrega de paquetes alimentarios dirigida a los 275 niños y niñas identificados con riesgo de desnutrición o desnutrición aguda moderada o severa y a sus respectivos núcleos familiares, para una cobertura total de 1.100 beneficiarios. La distribución se realizó mediante rutas programadas de acuerdo con la ubicación geográfica de las familias focalizadas por el programa de recuperación nutricional y por la corporación Hacia un Valle Solidario.

Durante el periodo ejecutado, se realizaron tres entregas: la primera fue el 02 de mayo, la segunda entrega se realizó el 16 de mayo y la tercera entrega el 30 de mayo, conforme a la programación operativa establecida para el periodo. Cada entrega fue registrada mediante una remisión[226], documento que contiene el detalle de los alimentos suministrados en cada paquete, la identificación del beneficiario, la firma del conductor encargado de la entrega y del acudiente que recibe los productos, así como el registro de las novedades u observaciones presentadas durante el proceso, incluyendo posibles inconsistencias en el estado o cantidad de los alimentos entregados.

Durante el periodo reportado, en la última entrega correspondiente al 30 de mayo, se presentó la novedad del posible traslado de uno de los beneficiarios y su núcleo familiar a Venezuela, razón por la cual los paquetes alimentarios no fueron entregados. Dado que la información recibida no pudo ser verificada en su totalidad,

[226] Anexo 15.1.1.2. Remisiones de entrega de paquetes alimentarios a niños y niñas beneficiarios del proyecto.

se adelantarán las acciones pertinentes para corroborar dicha situación y proceder con el retiro formal del niño del proyecto. El resultado de este proceso será presentado en detalle en el informe del mes de junio.

A continuación, en la Tabla 1 se presenta el número de raciones alimentarias entregadas a los niños y niñas beneficiarios de la actividad de recuperación nutricional. La tabla incluye la categoría denominada “Fórmula de cálculo”, la cual corresponde al resultado de multiplicar el número de beneficiarios atendidos por la cantidad de raciones suministradas diariamente a cada uno y por el número de días de entrega. Este procedimiento permite determinar de manera precisa el total de raciones distribuidas durante el período reportado.

Asimismo, la tabla muestra las fechas de entrega, el número de beneficiarios atendidos en cada jornada, el total de raciones entregadas y el porcentaje de cumplimiento alcanzado frente a la meta programada, evidenciando el avance de la actividad y el número de entregas realizadas durante el período de ejecución.

Tabla 1

Consolidado de entregas de paquetes alimentarios a niños beneficiarios – mayo 2026.

Entrega	Fecha	Niños Atendidos	Fórmula De Cálculo	Raciones Entregadas
Primera Entrega	02/05/2026	239	239 × 5 × 15	17.925
	04/05/2026	19	19 × 5 × 15	1.425
	09/05/2026	17	17 × 5 × 15	1.275
Subtotal Primera Entrega		275	275 × 5 × 15	20.625
Entrega	Fecha	Niños Atendidos	Fórmula De Cálculo	Raciones Entregadas
Segunda Entrega	16/05/2026	272	272 × 5 × 15	20.400
	20/05/2026	3	3 × 5 × 15	225
Subtotal Segunda Entrega		275	275 × 5 × 15	20.625
Entrega	Fecha	Niños Atendidos	Fórmula De Cálculo	Raciones Entregadas
Tercera Entrega	30/05/2026	274	274 × 5 × 15	20.550
Subtotal Tercera Entrega		274	274 × 5 × 15	20.550
Total Ejecutado			824 remisiones	61.800

Fuente: propia, a partir de los datos de la ejecución.

Figura 01.
Entrega de insumos alimentarios a niños beneficiarios



Fuente: propia, tomada por equipo de recuperación nutricional.

Para esta actividad de se definió un indicador de producto para las entregas de paquetes alimentarios de los niños y niñas, el cual podrá observar en la ficha[227] de seguimiento del indicador.

Producto 2: adquisición de alimentos para proporcionar raciones destinadas a la atención de familias vulnerables con niños en situación de desnutrición

Durante el mes de mayo se desarrollaron las entregas programadas a los hogares beneficiarios focalizados mediante remisión[228] y validados por el equipo de Recuperación Nutricional. La ejecución de las actividades se concentró principalmente en las semanas programadas en la matriz para el periodo evaluado, de acuerdo con la programación establecida para la distribución de los apoyos alimentarios.

Al analizar el comportamiento del indicador de ejecución, se observa un avance acumulado del 66,55 % frente a un avance programado del 66,67 %, presentando una diferencia porcentual de 0.0018% respecto a la meta prevista para el periodo. Este comportamiento evidencia que la ejecución del producto se mantuvo acorde con la planeación establecida en la matriz de seguimiento y permitió garantizar la atención del 99,82% de los hogares beneficiarios programados.

[227] Anexo 15.1.1.3. Ficha de seguimiento del indicador.
[228] Anexo 15.1.1.4. Remisión de entrega de paquetes alimentarios a grupo familiar.

Es importante resaltar que durante las jornadas de entrega no fue necesario realizar procesos de subsanación relacionados con inconsistencias documentales, errores en la focalización o ajustes administrativos de los beneficiarios con respecto a alimentos faltantes y/o en mal estado en los paquetes alimentarios. Esta situación se encuentra evidenciada en las remisiones y registros de seguimiento. La única novedad reportada correspondió a la ausencia temporal del beneficiario y su núcleo familiar por encontrarse fuera del territorio nacional al momento de la entrega programada.

Finalmente, el equipo de Recuperación Nutricional realizó acompañamiento permanente a los beneficiarios durante las entregas, verificando la recepción efectiva de los paquetes alimentarios, realizando seguimiento a las novedades presentadas y garantizando la trazabilidad de la atención brindada conforme a los lineamientos técnicos y operativos establecidos para la ejecución de la actividad.

La actividad correspondiente a la entrega de insumos para el núcleo familiar se desarrolló de manera articulada con la entrega de los insumos destinados a los niños y niñas beneficiarios del programa. Mientras que las entregas para los niños y niñas se realizan con una periodicidad de 15 días, las destinadas al núcleo familiar se efectúan cada 30 días, coincidiendo una de las entregas mensuales con la programación establecida para los beneficiarios directos.

Para la entrega de estos insumos, los acudientes debieron presentar cuatro (4) documentos de identificación que permitiera verificar el vínculo familiar y la conformación del núcleo beneficiario. Esta validación garantizó la correcta focalización de la intervención y el cumplimiento de los criterios establecidos por el proyecto, permitiendo confirmar que el grupo familiar beneficiario estaba conformado por cuatro integrantes, condición definida para la asignación de los insumos alimentarios destinados al núcleo familiar.

Los alimentos suministrados corresponden principalmente a productos de abarrotes que pueden ser utilizados como complemento en la preparación de los diferentes tiempos de comida del hogar, contribuyendo al fortalecimiento de la seguridad alimentaria de las familias beneficiarias y al mejoramiento de sus condiciones nutricionales.

Este requisito responde a uno de los objetivos fundamentales del programa, el cual contempla el acompañamiento integral no solo de los niños y niñas, sino también de sus familias. En este sentido, la entrega de insumos alimentarios al núcleo familiar tiene como propósito complementar la seguridad alimentaria del hogar y favorecer que la alimentación especialmente destinada a los niños y niñas sea consumida exclusivamente por ellos, contribuyendo así al mejoramiento de su estado nutricional.

A continuación, se presenta la tabla 2 que contiene la información correspondiente a las dos entregas de insumos destinados al grupo familiar realizadas, de acuerdo con los lineamientos establecidos en la matriz de planificación. En ella se detalla, mediante fórmulas e información consolidada, la cantidad de paquetes alimentarios entregados y el avance alcanzado hasta la fecha. Esta información permite evaluar de manera clara el porcentaje de cumplimiento de la actividad en relación con la programación establecida y verificar el progreso en la ejecución de la meta propuesta.

Tabla 2

Consolidado de entregas de paquetes alimentarios a acudientes y núcleos familiares beneficiarios – mayo 2026.

Entrega	Fecha	Familias Atendidas	Fórmula De Cálculo	Raciones entregadas
Primera Entrega	02/05/2026	258	258 × 4 × 30	30.960
	09/05/2026	17	17 × 4 × 30	2.040
Subtotal Primera Entrega		275	275 × 4 × 30	33.000
Entrega	Fecha	Familias Atendidas	Fórmula De Cálculo	Raciones entregadas
Segunda Entrega	30/05/2026	274	274 × 4 × 30	32.880
Subtotal Segunda Entrega		274	274 × 4 × 30	32.880
Concepto			Resultado	
Total Ejecutado			65.880 raciones	

Fuente: elaboración propia.

Para esta actividad de se definió un indicador[229] de producto para las entregas de paquetes alimentarios de los niños y niñas, el cual podrá observar en la ficha de seguimiento del indicador.

[229] Ver anexo 15.1.1.3. Ficha de seguimiento del indicador.

Figura 02.
Entrega de insumos alimentarios al núcleo familiar



Fuente: propia, tomada por el equipo de recuperación nutricional.

Con el fin de brindar soporte y evidencia al proceso de entrega de los insumos alimentarios destinados tanto a los niños y niñas beneficiarios como a sus respectivos núcleos familiares, se anexa un registro fotográfico[230] que permite validar de manera visual la realización de dichas entregas en las fechas anteriormente mencionadas. Este material constituye un respaldo documental de las actividades desarrolladas y evidencia el cumplimiento de las acciones programadas.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.1.2. Revisar y/o ajustar el análisis nutricional, minuta patrón y ciclos de menús.

Producto 1: informe de análisis y verificación de la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional

El producto de esta actividad fue desarrollado y presentado en el informe anterior, de acuerdo con el cronograma establecido y en cumplimiento de las acciones definidas en la matriz de planificación. Su ejecución se llevó a cabo conforme a los lineamientos técnicos y metodológicos previstos, garantizando el logro de los resultados esperados para esta etapa del proceso. En consecuencia, la actividad

[230] Anexo 15.1.1.5 Evidencia fotografica entrega de insumos alimentarios

fue ejecutada oportunamente y su respectivo producto quedó debidamente documentado y reportado en el informe correspondiente.

Producto 2: fichas técnicas de insumos alimentarios
Los resultados asociados a este producto fueron entregados y sustentados en el reporte precedente, siguiendo los tiempos programados y las directrices contempladas en el instrumento de planeación. El desarrollo de las acciones previstas permitió alcanzar los objetivos definidos para esta fase, manteniendo coherencia con los criterios metodológicos establecidos. De esta manera, se dio cumplimiento a lo proyectado, dejando evidencia de los avances y logros obtenidos en la documentación correspondiente.

Producto 3: matriz consolidada

De acuerdo con los lineamientos y plazos establecidos en la matriz de planificación, este producto fue elaborado, entregado y reportado en el informe previamente presentado, en cumplimiento de los tiempos definidos. Esta entrega permitió garantizar la continuidad de las actividades asociadas, asegurando su articulación con las demás acciones contempladas dentro del proceso y el desarrollo adecuado de las siguientes etapas previstas en la ejecución del programa.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.1.3. Realizar control de calidad e inocuidad a la bodega donde se almacenan los alimentos

Producto 1: informe de verificación de calidad e inocuidad de los alimentos y de la bodega en donde se almacenan, prealistan y despachan

En cumplimiento de la presente actividad, el área de Recuperación Nutricional realizó tres visitas de verificación de calidad e inocuidad a la bodega de la Corporación Hacia un Valle Solidario (Yumbo) durante el mes de mayo de 2026, correspondientes a las entregas del 2, 16 y 30 de mayo.

Para las verificaciones se utilizó el formato RN013, instrumento que evalúa las condiciones de instalaciones, personal manipulador, saneamiento básico, control a proveedores, metrología, alimentos (semiperecederos, frutas y verduras, cárnicos, huevos y lácteos) y vehículos de transporte, con base en la Ley 09 de 1979, el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 5109 de 2005, el Decreto 1500 de 2007 y las Normas Técnicas Colombianas aplicables.

En las tres visitas se obtuvo una calificación EXCELENTE, con porcentajes de cumplimiento de 98,0%, 98,7% y 97,6% respectivamente. Los componentes de infraestructura, saneamiento, personal manipulador, semiperecederos, cárnicos, huevos, lácteos y vehículos de transporte registraron cumplimiento del 100% en las tres jornadas, lo que refleja una operación logístico-alimentaria consistente y ajustada a los estándares normativos.

Las novedades identificadas en el componente de frutas y verduras frescas fueron atendidas mediante correcciones en jornada o notificación directa al proveedor. Se destaca la mejora progresiva en el embalaje del componente de frutas y verduras, que evolucionó del manejo a granel hacia el uso de mallas y papel kraft en la tercera entrega, en respuesta a las observaciones técnicas generadas desde el proyecto.

Adicionalmente, se gestionó una novedad notificada por la supervisión relacionada con el queso campesino de la primera entrega, para la cual se realizó verificación organoléptica directa previa a la segunda y tercera entrega con los lotes correspondientes, obteniendo en ambos casos resultados conformes, lo que indica que la calidad del producto en el momento del despacho cumplió con los estándares requeridos.

Como soporte de este producto se adjunta el Informe de verificación de calidad e inocuidad de los alimentos y de la bodega[231] que representa el 33,33% de avance y que incluye el análisis detallado de las tres visitas realizadas en el presente periodo con sus respectivas tablas, el seguimiento al queso campesino por el reporte recibido de inconformidad frente a su calidad y el registro fotográfico de cada jornada.

Producto 2: acta de inspección sanitaria de la bodega

El acta de inspección sanitaria de la bodega de la Corporación Hacia un Valle Solidario fue entregada como producto del primer informe técnico y de gestión del programa. Dicha acta, emitida por la Secretaría de Salud del municipio de Yumbo el 11 de noviembre de 2025, registra un concepto FAVORABLE con nivel de cumplimiento del 100% sobre las condiciones sanitarias e higiénicas de las instalaciones donde se almacenan, preelistan y despachan los paquetes alimentarios del programa Crecer con Bienestar.

Durante el presente periodo, las visitas de verificación realizadas en el marco del Producto 1 de esta misma actividad confirmaron que las condiciones de infraestructura y saneamiento de la bodega se mantienen dentro de los parámetros

[231] Anexo 15.1.3.1. Informe de verificación de calidad e inocuidad de los alimentos y de la bodega en donde se almacenan, prealistar y despachan.

ya evaluados, sin que se hayan presentado cambios en las instalaciones ni novedades que requieran una nueva visita de inspección sanitaria oficial. El acta se encuentra vigente y continúa respaldando las condiciones operativas de la corporación durante el presente ciclo de ejecución.

Como novedad del período, la Corporación Hacia un Valle Solidario realizó una nueva aplicación del programa de control de plagas en las instalaciones de la bodega el 1 de mayo de 2026, mediante actividades de desinsectación ejecutadas por la empresa Nexa Control Group[232]. Esta actualización del programa de control de plagas da continuidad a la ejecución del servicio realizado el 1 de abril de 2026, también por Nexa Control Group, reportado en el primer informe técnico, y evidencia el cumplimiento sostenido del plan de saneamiento básico de la bodega durante el período de ejecución del convenio.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.2. Suministrar servicios de transporte

15.2.1. Suministrar el transporte para realizar visitas domiciliarias a los beneficiarios del programade recuperación nutricional durante el ciclo (3 meses cada ciclo)

Producto 1: transporte para realizar tomas de muestra

Como se reportó en el primer informe técnico y de gestión, durante el período comprendido entre el 1 y el 30 de abril de 2026 se realizó la jornada de valoración antropométrica inicial a 304 niños y niñas, de los cuales 258 fueron confirmados como beneficiarios del programa. Para el desarrollo de esta actividad se dispuso el servicio de transporte que garantizó las condiciones logísticas necesarias para la presencia oportuna del equipo técnico en los diferentes puntos programados.

Durante el mes de mayo de 2026, como continuidad de ese proceso, se completó la valoración antropométrica inicial de los 17 niños y niñas que faltaban para alcanzar la meta de 275 beneficiarios establecida en el convenio, cerrando formalmente la primera fase del programa de recuperación nutricional. En esta fase se mantuvo disponible el servicio de transporte para que el equipo del programa Crecer con Bienestar pudiera desplazarse de acuerdo a las necesidades operativas que surgieran. Las valoraciones se realizaron conforme a los lineamientos y los estándares establecidos para calcular los Z-score que determinaron el ingreso de

[232] Anexo 15.1.3.2. Certificado de fumigación y control de plagas de la bodega.

los beneficiarios al programa. Como soporte de la ejecución de esta actividad ver el Anexo 15.3.4.1 BD Caracterización Beneficiarios Crecer con Bienestar 2026.

Durante el mes de mayo de 2026 no se realizaron tomas de medidas antropométricas de seguimiento a los beneficiarios del programa. Esta decisión obedece a criterios técnicos de evaluación nutricional, teniendo en cuenta que las primeras entregas de los paquetes alimentarios se efectuaron los días 2, 4 y 9 de mayo, por lo que al cierre del presente período no ha transcurrido el tiempo suficiente para evidenciar cambios antropométricos medibles y atribuibles a la intervención nutricional.

En consecuencia, la primera jornada de seguimiento antropométrico se encuentra programada a partir del 2 de junio de 2026, fecha en la que se cumple un mes desde el inicio de la entrega de los paquetes alimentarios. Este intervalo permite contar con condiciones metodológicas más adecuadas para evaluar la evolución nutricional de los beneficiarios mediante la valoración de peso, talla, perímetro braquial y perímetro cefálico, así como para el cálculo e interpretación de los indicadores antropométricos establecidos para el seguimiento del proceso de recuperación nutricional.

El servicio de transporte previsto para el desarrollo de esta actividad se encuentra disponible y será utilizado para el desplazamiento del equipo técnico en estas jornadas según la programación definida.

Producto 2: transporte para realizar visitas domiciliarias

Durante el presente período el servicio de transporte se destinó a dos tipos de desplazamiento en campo: visitas domiciliarias a beneficiarios priorizados y jornadas del primer ciclo de talleres formativos con las familias del programa.

Producto 3: matriz documentación de vehículos

Con base en el proceso de caracterización inicial y los diagnósticos nutricionales registrados en la primera toma, el equipo técnico identificó cuatro casos que requerían seguimiento inmediato, sin esperar la toma de medidas programada para junio. Para estos casos se realizaron visitas domiciliarias en cuatro puntos del Distrito de Santiago de Cali, con desplazamiento del equipo nutricional y psicosocial a los respectivos domicilios. Los casos atendidos se distribuyeron así:

Dos beneficiarios priorizados por diagnóstico nutricional: con diagnóstico de desnutrición aguda severa confirmado en la valoración inicial. Este diagnóstico representa el nivel de mayor vulnerabilidad nutricional dentro del programa, por lo que el acompañamiento domiciliario se activó para el proceso de recuperación.

Dos beneficiarios priorizados por situación psicosocial: identificados durante la caracterización con realidades del entorno familiar que pueden comprometer la adherencia al programa. Estas situaciones involucran determinantes sociales que afectan además el estado nutricional de los niños y requieren un acompañamiento desde el componente psicosocial.

Como soporte de ejecución de esta actividad ver Anexo 15.3.1.1 Informe ejecutivo de orientación nutricional y psicosocial según demanda.

Jornadas de talleres formativos

El transporte también se utilizó para los desplazamientos del equipo técnico durante el primer ciclo de talleres formativos con las familias beneficiarias, denominado "Hábitos de vida saludable: un impacto social", cuyo diseño y objetivos fueron descritos en el primer informe técnico y de gestión. Durante el mes de mayo se ejecutaron 9 jornadas presenciales, distribuidas en 9 puntos diferentes del Distrito de Santiago de Cali, con cobertura en comunas y corregimientos donde reside la mayor concentración de familias beneficiarias, incluyendo población indígena de los cabildos Wounaan Char ubicados en el barrio Nueva Floresta y Wounaan Phobor en el corregimiento Los Andes.

Como soporte de ejecución de esta actividad ver Anexo 15.3.2.3 Informe ejecutivo ejecución de espacios formativos en temas nutricionales y psicosociales.

Producto 4: documentación de vehículos

La documentación legal de los vehículos dispuestos para el transporte del personal técnico para realizar las visitas domiciliarias y demás actividades en campo fue verificada y entregada en el primer periodo de ejecución del programa. Para el presente periodo dicha documentación continúa vigente, por lo que no se requiere actualización de soportes para esta actividad. La verificación del estado documental se realiza de manera permanente y cualquier renovación necesaria durante el período siguiente será reportada con su respectivo soporte en el informe correspondiente.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.2.2. Garantizar el transporte para la entrega de los paquetes alimentarios destinados a la recuperación nutricional de niños con desnutrición aguda (cada 15 días durante 3 meses)

Producto 1: transporte para la entrega de los paquetes alimentarios destinados a la recuperación nutricional de niños con desnutrición aguda (cada 15 días durante 3 meses)

Durante el presente período se realizaron tres entregas de paquetes alimentarios a los beneficiarios del programa Crecer con Bienestar: la primera entrega el 2 de mayo, la segunda entrega el 16 de mayo y la tercera entrega el 30 de mayo. Para cada jornada se dispuso la flota completa de 16 vehículos, organizados en rutas de distribución que cubrieron la totalidad de los domicilios ubicados en el Distrito Especial de Santiago de Cali.

Los vehículos se presentaron en condiciones higiénicas adecuadas en las tres jornadas, con carga organizada sobre canastillas y separación apropiada entre productos secos y aquellos que requieren cadena de frío (neveras Igloo), conforme a lo documentado en las actas de verificación RN013 de cada entrega. La totalidad de los paquetes alimentarios fue despachada en los tiempos reportados en las tablas 1 y 2.

Al cierre del período, el producto registra un avance acumulado de 824 mercados entregados sobre 1.650 programados para el ciclo de tres meses, equivalente al 49,94% frente a un avance proyectado del 50%, con una diferencia de 0,06 puntos porcentuales respecto a la meta prevista para el período.

La diferencia de un mercado frente a la programación acumulada corresponde a la tercera entrega del 30 de mayo, en la que no fue posible efectuar la entrega al beneficiario en su domicilio por ausencia al momento de la visita. Al realizar el contacto con los padres para gestionar la entrega, se informó que el niño y la mamá se habían trasladado a la República Bolivariana de Venezuela. Dado que esta información se recibió el mismo día del cierre del período, el proceso formal de desvinculación del beneficiario del proyecto se encuentra en trámite y será documentado y reportado en el siguiente período de ejecución, conforme a los procedimientos establecidos para su retiro.

Como medio de verificación de la presente actividad, remítase a los anexos correspondientes a los Productos 1 y 2 de la Actividad 15.1.1.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

Producto 2: matriz documentación de vehículos

Se adjunta la documentación actualizada correspondiente a los vencimientos registrados durante el período de mayo de 2026[233]:

- SOAT renovado: vehículos LXS835 y LXS836.
- Revisión técnico-mecánica renovada: vehículos LXS835 y LXS836.

Igualmente, se adjuntan los certificados de antecedentes por delitos sexuales contra menores de 18 años de la totalidad de los conductores vinculados al proyecto[234]. Los certificados que se anexan corresponden a los mismos documentos presentados en el primer informe técnico y de gestión, los cuales fueron expedidos con vigencia al mes de mayo de 2026 y validados por la supervisión del convenio en el período anterior. En consecuencia, dichos certificados mantienen su validez para el presente corte y se adjuntan nuevamente como soporte documental del período, en atención a la solicitud realizada por la supervisión del Convenio. Para el siguiente período se realizará la renovación de la totalidad de los certificados, conforme a la periodicidad mensual establecida.

La matriz de documentación de los 16 vehículos destinados al transporte de paquetes alimentarios fue verificada y entregada en el primer informe técnico con la totalidad de los documentos vigentes. Para el presente período se registraron vencimientos en la documentación de dos vehículos los cuales fueron actualizados: Los vehículos LXS835 y LXS836 (FOTON 2024) presentaron vencimiento de SOAT el 21 de mayo de 2026 y de revisión técnico-mecánica el 23 de mayo de 2026. Ambas situaciones estaban advertidas mediante observación expresa en la matriz del primer informe y por lo cual para este informe se anexa nuevamente la matriz de documentación de vehículos actualizada[235].

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

Producto 3: documentación de vehículos

Se adjunta la documentación actualizada correspondiente a los vencimientos registrados durante el período de mayo de 2026[236]:

[233] Anexo 15.2.2.2. Documentación renovada de vehículos para transporte de alimentos.
[234] Anexo 15.2.2.3. Certificados de inhabilidades por delitos sexuales contra menores de 18 años.
[235] Anexo 15.2.2.1. Matriz actualizada documentación de vehículos para el transporte de alimentos.
[236] Anexo 15.2.2.2. Documentación renovada de vehículos para transporte de alimentos.

- SOAT renovado: vehículos LXS835 y LXS836.
- Revisión técnico-mecánica renovada: vehículos LXS835 y LXS836.

Igualmente, se adjuntan los certificados de antecedentes por delitos sexuales contra menores de 18 años de la totalidad de los conductores vinculados al proyecto[237]. Los certificados que se anexan corresponden a los mismos documentos presentados en el primer informe técnico y de gestión, los cuales fueron expedidos con vigencia al mes de mayo de 2026 y validados por la supervisión del convenio en el período anterior. En consecuencia, dichos certificados mantienen su validez para el presente corte y se adjuntan nuevamente como soporte documental del período, en atención a la solicitud realizada por la supervisión del Convenio. Para el siguiente período se realizará la renovación de la totalidad de los certificados, conforme a la periodicidad mensual establecida.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.3. Acompañamiento psicosocial y nutricional

15.3.1. Realizar orientación nutricional y psicosocial según demanda en jornadas de entrega o en casos específicos en los que el niño no se adhiera al proceso

Producto 1: informe de ejecución

Durante el mes de mayo se identificó una novedad relacionada con seis niños y niñas pertenecientes a la comunidad indígena Embera, quienes fueron afectados por una situación de desalojo y actualmente se encuentran ubicados en un espacio temporal. Esta situación fue registrada como una alerta psicosocial y territorial, teniendo en cuenta que incide en la estabilidad del entorno familiar, y puede afectar la continuidad del seguimiento, la participación en actividades del proyecto y la adherencia al proceso de atención nutricional.

Al tratarse de población indígena, el abordaje requiere un enfoque diferencial étnico, respetando sus dinámicas comunitarias, sus formas propias de organización y las condiciones particulares derivadas del proceso de reubicación. En este caso, la Alcaldía de Santiago de Cali se encuentra a cargo del contacto institucional con la comunidad y del acompañamiento relacionado con la búsqueda de un nuevo espacio para su reubicación.

[237] Anexo 15.2.2.3. Certificados de inhabilidades por delitos sexuales contra menores de 18 años.

Debido a esta situación, durante el periodo reportado no fue posible avanzar con normalidad en la vinculación de esta población a talleres, visitas o espacios de seguimiento programados por el proyecto, dado que las familias han manifestado resistencia o poca disposición para participar mientras se define su situación de ubicación temporal, adicional a la situación coyuntural citada, se realizaron visitas a los casos priorizados en las jornadas iniciales de caracterización en donde estas familias reportaron algún tipo de afectación psicosocial o en su defecto casos de seguimiento nutricional desnutrición severa.

Para realizar estas visitas se desarrolló un proceso de identificación, análisis y priorización de situaciones de riesgo mediante la aplicación de una metodología de semaforización, orientada a focalizar la atención en aquellas familias que presentaban mayores niveles de vulnerabilidad nutricional, psicosocial y de protección.

Durante el proceso de caracterización inicial realizado a las 275 familias vinculadas a la estrategia, se identificaron 38 casos que requerían algún tipo de seguimiento especializado, correspondientes al 13,8% de la población atendida. A partir de la valoración interdisciplinaria se clasificaron 11 familias (4%) en riesgo alto, 9 familias (3,2%) en riesgo medio y 18 familias (6,5%) en riesgo bajo, permitiendo establecer criterios de intervención acordes con la gravedad de las situaciones identificadas y la capacidad operativa del equipo profesional.

Como resultado de esta priorización, durante el mes de mayo se realizaron cuatro (4) visitas domiciliarias focalizadas, distribuidas en dos (2) seguimientos nutricionales y dos (2) seguimientos psicosociales. En el componente nutricional se brindó atención a dos niñas clasificadas inicialmente con diagnóstico de desnutrición aguda severa, evidenciándose avances significativos en su proceso de recuperación. Ambas beneficiarias presentaron ganancia de peso, mejoría en los indicadores antropométricos y evolución favorable del indicador Z-Score, logrando pasar de una clasificación de Desnutrición Aguda Severa (DAS) a Desnutrición Aguda Moderada (DAM). De esta manera, el 100% de los casos nutricionales priorizados mostraron avances positivos y adecuada adherencia a las recomendaciones brindadas por el equipo de recuperación nutricional.

Finalmente, las visitas psicosociales permitieron identificar y abordar situaciones relacionadas con factores de riesgo para la protección infantil, afectaciones emocionales, condiciones de vulnerabilidad social y sobrecarga emocional en cuidadores. A través de los procesos de orientación y acompañamiento se fortalecieron factores protectores, se brindó información sobre rutas institucionales de atención y se establecieron compromisos orientados a la continuidad de los

procesos de apoyo psicológico y seguimiento social[238] *(Anexo 6. informe ejecutivo y detallado de las visitas)*

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.3.2. Diseñar y ejecutar espacios formativos en temas nutricionales y psicosociales dirigidos a madres, padres y/o acudientes y actores externos y de redes comunitarias que tienen a su cargo el cuidado de niños y niñas

Producto 1: fichas técnicas de espacios de formación

Al corte del 31 de mayo de 2026, se reporta la implementación de los procesos de formación en temas nutricionales y psicosociales dirigidos a madres, padres, acudientes y actores comunitarios vinculados al cuidado de los niños y niñas participantes del proyecto.

En este periodo se elaboraron dos fichas metodológicas y técnicas que orientan el desarrollo de los espacios formativos proyectados para los meses de mayo y junio de 2026, las cuales incluyen la estructura metodológica, objetivos, temáticas, recursos pedagógicos y estrategias de implementación, en concordancia con el cronograma establecido para la ejecución del proyecto.

El objetivo del taller estuvo orientado a promover en los participantes la adopción de hábitos de vida saludable, incorporando prácticas de compra responsables y conscientes, mediante la educación en el uso adecuado del dinero para la selección de alimentos, la interpretación de información nutricional y la manipulación segura de los mismos, contribuyendo al fortalecimiento del bienestar integral de las familias y a la prevención de la inseguridad alimentaria.

Para el desarrollo de la convocatoria se implementó una estrategia de contacto directo con la comunidad mediante llamadas telefónicas y mensajes vía WhatsApp, complementada con el uso de la red de comedores comunitarios y parroquias de la arquidiócesis, ubicados en las diferentes comunas de Santiago de Cali, con el fin de facilitar el acceso a los espacios formativos según la cercanía territorial de los participantes. Esta estrategia permitió una adecuada cobertura y una participación efectiva de la población objetivo.

[238] Anexo 15.3.1.1. Informe ejecutivo de orientación nutricional y psicosocial según demanda.

En términos generales, los espacios formativos desarrollados contaron con una buena acogida por parte de la comunidad, evidenciándose interés, participación activa y apropiación de las temáticas abordadas.

Asimismo, se mantiene estructurada la ficha técnica[239] correspondiente al espacio formativo proyectado para el mes de junio de 2026, el cual está enfocado en el manejo de las emociones como estrategia para fortalecer el bienestar psicosocial, la comunicación familiar y las habilidades de afrontamiento en madres, padres, acudientes y cuidadores. Este taller se proyecta como el último del ciclo formativo del periodo de ejecución y se encuentra en proceso de validación por parte de la supervisión del convenio.

Producto 2: personas capacitadas

Durante el periodo reportado se logró la capacitación de 263 personas pertenecientes al proyecto[240], alcanzando un nivel de cumplimiento del 95,6% frente a la meta establecida de 275 participantes. Adicionalmente, se contó con la participación de 10 personas externas, para un total de 273 personas capacitadas en las temáticas abordadas durante el proceso.

Si bien no fue posible alcanzar la totalidad de la meta proyectada, se implementaron diversas estrategias de convocatoria y seguimiento orientadas a favorecer la participación de las familias, entre ellas el contacto telefónico directo y la comunicación mediante mensajes de WhatsApp. Como resultado de estas acciones, se logró una amplia cobertura de la población objetivo y una participación significativa en los espacios desarrollados.

Respecto a las doce (12) personas del proyecto que no participaron en los espacios formativos, seis (6) corresponden a integrantes de la comunidad indígena vinculada al proyecto. Durante el periodo de ejecución de los talleres, esta población se encontraba atravesando una situación de desplazamiento que implicó su salida temporal de las viviendas donde habitualmente residían, permaneciendo en espacios transitorios que no contaban con las condiciones adecuadas para el desarrollo de las actividades programadas. Esta situación limitó la posibilidad de realizar el proceso formativo con dichos participantes. Las seis (6) personas restantes fueron convocadas oportunamente mediante llamadas telefónicas y mensajes de WhatsApp; sin embargo, no fue posible contar con su asistencia durante las jornadas desarrolladas.

[239] Anexo 15.3.2.1. Taller 1. Hábitos de vida saludables un impacto social.
[240] Anexo 15.3.2.2. Base de datos participantes.

A continuación, se presenta la relación de las jornadas formativas desarrolladas durante el periodo reportado, junto con el número de participantes[241] proyectados y asistentes efectivos en cada espacio. La información permite evidenciar el porcentaje de asistencia alcanzado por jornada, así como el nivel de participación de la población beneficiaria frente a la meta establecida para cada encuentro.

Tabla 03.
Distribución de participantes y porcentaje de asistencia por jornada formativa.

Programación talleres formativos						
Asistentes proyectados	**Asistentes al taller**	**Fecha**	**Jornada - AM o PM**	**Espacio de la jornada**	**Barrio**	**% de la asistencia**
40	39	08-05-26	p.m.	Comedor Comunitario Padre Rodrigo Molina	Calimio Decepaz	97,5%
30	30	08-05-26	a.m.	CDI Renacer	Marroquin II	100%
46	46	08-05-26	p.m.	Comedor Cecan	Antonio Nariño	100%
47	45	08-05-26	a.m.	Vicaría - Santiago Apóstol	San Carlos	95,7%
38	34	11-05-26	a.m.	Comedor Comunitario Risas	San Luis	89,4%
20	20	11-05-26	a.m.	Vicaría - Santiago Apóstol	San Carlos	100%
38	37	14-05-26	a.m.	Iglesia Alianza Cristiana Misionera San Bosco	San Bosco	97,3%
18	12	25-05-26 y 28-05-26	p.m.	Nueva Floresta - Parcelacion Monaco	Nueva Floresta - Parcelacion Monaco	66,6%
	263					

Fuente: elaboración propia.

[241] Anexo 15.3.2.3. Listado de asistencias.

Es importante resaltar que, de acuerdo con la matriz de seguimiento del proyecto, para este indicador se estableció como criterio de cumplimiento alcanzar una participación igual o superior al 90% de la población objetivo. En este sentido, el resultado obtenido del 95,6% evidencia el cumplimiento satisfactorio de la meta propuesta, superando el porcentaje mínimo esperado para el periodo y reflejando la efectividad de las estrategias de convocatoria, acompañamiento y articulación territorial implementadas por el equipo del proyecto.

Figura 03.
Espacios formativos



Fuente: propia, tomada por el equipo de recuperación nutricional.

Producto 3: espacios formativos

con el propósito de garantizar la cobertura territorial y facilitar la participación de las familias beneficiarias, durante el mes de mayo de 2026 se desarrollaron nueve (9) espacios formativos distribuidos estratégicamente en diferentes comunas de Santiago de Cali. La siguiente tabla presenta el detalle de las jornadas realizadas, incluyendo el porcentaje de cumplimiento del indicador establecido en la matriz de seguimiento, así como el número de personas proyectadas, el número de participantes efectivos y la participación de personas externas en los espacios desarrollados.

Tabla 04.
Consolidado de espacios formativos desarrollados en el marco del taller "Hábitos de Vida Saludable: un impacto social" – mayo de 2026

A. Indicador # de talleres

Indicador	Meta programada	Resultado alcanzado	Cumplimiento
Talleres sobre hábitos de vida saludable	8	9	112,5%

B. Indicador # de personas participantes

Tipo de participante	Meta programada	Resultado alcanzado	Cumplimiento
Participantes del proyecto	275	263	95,6%
Participantes externos	N/A	10	N/A
Total participación registrada	—	273	—

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo con la información presentada, durante el periodo de ejecución se desarrollaron nueve (9) jornadas formativas, superando la meta inicialmente programada de ocho (8) talleres. Estas actividades se orientaron al cumplimiento de los objetivos del proyecto, particularmente en el fortalecimiento de capacidades familiares y comunitarias, la promoción de la participación social y el acceso a procesos formativos en distintos territorios del municipio de Santiago de Cali.

Los espacios formativos contaron con la participación de 273 personas del proyecto, además de población externa al mismo. Se resalta la participación de población indígena ubicada en el corregimiento Los Andes y en el sector de Nueva Floresta, a quienes se dirigieron acciones diferenciales orientadas a facilitar su acceso, participación y permanencia, garantizando un enfoque incluyente y de pertinencia territorial.

La estrategia de descentralización de los talleres, apoyada en la articulación con comedores comunitarios, parroquias y Centros de Desarrollo Infantil (CDI), fue determinante para ampliar la cobertura territorial y reducir barreras de acceso. Esta articulación permitió desarrollar los procesos formativos en espacios cercanos a la comunidad, fortaleciendo la asistencia, la confianza institucional y la apropiación de los contenidos por parte de los participantes.

En cuanto al perfil de los asistentes, estos correspondieron principalmente a madres, padres y cuidadores vinculados al proyecto Crecer con Bienestar. De manera complementaria, participaron personas de la comunidad en general, lo que permitió ampliar el alcance de las jornadas y fortalecer los procesos de integración comunitaria.

En términos de impacto, las jornadas formativas contribuyeron al fortalecimiento de conocimientos, habilidades y prácticas en los participantes, promoviendo la apropiación conocimientos sobre uso y manejo del dinero, relacionado con la alimentación y la soberanía alimentaria. Asimismo, se evidenció una respuesta positiva frente a la metodología implementada, lo cual facilitó el cumplimiento de los resultados esperados del proyecto.

Finalmente, cada jornada fue soportada con registro fotográfico por actividad, el cual evidencia la ejecución en territorio, la participación comunitaria y el desarrollo de los procesos formativos, sirviendo como respaldo documental del presente informe.

Figura 04.
Participación activa de la comunidad en la jornada de talleres.



Fuente: propia, tomada por el equipo de recuperación nutricional.

Producto 4: informe de ejecución

El presente informe de ejecución[242] consolida de manera organizada y sistemática los resultados alcanzados durante el desarrollo de las actividades contempladas en el proyecto. En el marco de su implementación, se llevaron a cabo nueve (9) espacios de intervención, los cuales fueron desarrollados en diferentes sectores de Santiago de Cali, logrando una participación total de 273 personas pertenecientes a diversas comunas de la ciudad.

Estas jornadas permitieron avanzar de forma significativa en el cumplimiento de los objetivos propuestos, facilitando la articulación con las comunidades y promoviendo escenarios de participación activa, intercambio de saberes y fortalecimiento de capacidades. Asimismo, la ejecución de los espacios posibilitó identificar dinámicas territoriales relevantes y recoger aportes valiosos por parte de los participantes, lo cual enriquece el análisis del proceso.

[242] Anexo 15.3.2.4. Informe ejecutivo ejecución de espacios formativos en temas nutricionales y psicosociales.

Figura 05.
Actividad y acompañamiento con la comunidad



Fuente: propia, tomada por el equipo de recuperación nutricional.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.3.3. Realizar espacios de integración familiar alternos (dos durante el ciclo) que incluya a acudientes de niños y niñas participantes de la estrategia y actores externos y de redes comunitarias que tienen a su cargo el cuidado de niños y niñas

Producto 1: fichas técnicas de espacios de integración

En el marco de las acciones orientadas al fortalecimiento de la participación familiar dentro del proyecto Crecer con Bienestar, durante el periodo reportado se avanzó en la estructuración metodológica del espacio de integración familiar denominado *"Palabreo de Experiencias"*[243], concebido como una estrategia participativa para

[243] Anexo 15.3.3.1. Ficha técnica palabreo de experiencias.

promover el intercambio de vivencias, aprendizajes y percepciones entre madres, padres, acudientes y cuidadores de los niños y niñas beneficiarios del proyecto.

La actividad ha sido diseñada con el propósito de generar escenarios de diálogo, reflexión y construcción colectiva que permitan reconocer las experiencias de las familias durante su participación en el proyecto, fortaleciendo los vínculos comunitarios y favoreciendo la identificación de oportunidades de mejora en los procesos de acompañamiento desarrollados.

A través de una metodología basada en la participación activa y la escucha respetuosa, se espera propiciar espacios donde los participantes puedan compartir sus experiencias, retos, aprendizajes y recomendaciones, promoviendo el reconocimiento de las familias como actores fundamentales en el bienestar y desarrollo integral de los niños y niñas.

Como resultado de este proceso de planeación, en el mes de abril se elaboró la ficha técnica correspondiente al espacio de integración familiar, la cual contiene los objetivos, la metodología, los recursos requeridos, las estrategias de participación, los tiempos de ejecución y los mecanismos previstos para la sistematización de la información recopilada. Este documento constituye el soporte técnico para la implementación de la actividad y orientará su desarrollo conforme a lo establecido en el cronograma del proyecto.

Producto 2: espacios de integración

Al corte del 31 de mayo de 2026, no se ha realizado la ejecución de los espacios de integración familiar contemplados dentro del proyecto, debido a que esta actividad se encuentra programada para desarrollarse durante el mes de julio de 2026, de acuerdo con la planeación y el cronograma de actividades aprobado para la presente vigencia.

No obstante, durante el periodo reportado se adelantaron las acciones preparatorias requeridas para su implementación, entre ellas la elaboración de la ficha técnica, la definición de la metodología de trabajo y la planificación logística necesaria para garantizar una adecuada participación de las familias beneficiarias, actores comunitarios y demás redes de apoyo vinculadas al cuidado de los niños y niñas participantes.

En consecuencia, el producto se encuentra en fase de alistamiento y organización, cumpliendo con los avances previstos para esta etapa del proyecto y dejando las condiciones necesarias para su ejecución en los tiempos establecidos.

Producto 3: informe de ejecución

Teniendo en cuenta que los espacios de integración familiar aún no han sido desarrollados y que su ejecución se encuentra proyectada para el mes de julio de 2026, al corte del presente informe no se cuenta con los insumos técnicos, registros de participación ni evidencias necesarias para la elaboración del informe de ejecución correspondiente a esta actividad.

Sin embargo, se han adelantado las acciones de planeación necesarias para su implementación, incluyendo la identificación de los espacios donde se considera que la actividad tendrá una mejor acogida, la selección de los escenarios más adecuados para su desarrollo, la definición de los acudientes que podrán ser convocados en cada espacio y la actualización de la metodología que será aplicada. Lo anterior permitirá que, una vez ejecutados los espacios de integración, se consolide la información derivada de la actividad y se elabore el respectivo informe técnico, en concordancia con los lineamientos establecidos en el proyecto y los compromisos adquiridos en el marco del convenio.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.3.4. Realizar caracterización de los niños y niñas participantes que incluya una (1) toma inicial de medidas antropométricas

Producto 1: instrumento de caracterización diseñado

Durante el mes de mayo, se dio continuidad a la implementación del instrumento de caracterización diseñado durante el mes de abril, el cual fue utilizado para consolidar la información de los niños y niñas participantes del proyecto, incluyendo la identificación sociodemográfica, familiar, territorial, de salud, nutricional y psicosocial de la población beneficiaria.

El instrumento permitió organizar la información recolectada en campo y fortalecer la trazabilidad de los datos de cada niño y niña vinculada al proyecto, como la identificación individual del beneficiario, su grupo familiar, las condiciones del hogar, el acceso a servicios de salud, las prácticas de alimentación, las condiciones de seguridad alimentaria, los factores psicosociales del entorno de cuidado y la primera toma de medidas antropométricas.

Durante este periodo, el formato continuó siendo utilizado como herramienta técnica para el registro de la caracterización inicial. A partir de la información registrada, fue posible avanzar en la organización de los datos necesarios para el seguimiento

nutricional y psicosocial, así como para la construcción del tablero de control del proyecto, el cual facilita la lectura de variables clave como diagnóstico nutricional, edad, sexo, comuna, estrato socioeconómico, condiciones de salud, seguridad alimentaria y factores de riesgo o protección presentes en el entorno familiar.

El instrumento conservó los componentes definidos en su diseño inicial, entre ellos: identificación del niño o niña, información sociodemográfica, grupo poblacional y comunitario, primera toma de medidas antropométricas, características de vivienda y composición del hogar, condiciones socioeconómicas, acceso a servicios de salud, prácticas de alimentación, estado emocional y desarrollo del niño o niña, condiciones psicosociales del cuidador o cuidadora, y factores de riesgo y protección.

Adicionalmente, durante el mes de mayo se avanzó en la revisión y organización de la información recolectada mediante el instrumento, con el fin de verificar la calidad de los datos, depurar inconsistencias y garantizar que la base de caracterización permitiera responder a las necesidades de análisis del proyecto.

De esta manera, el producto correspondiente al instrumento de caracterización diseñado se mantiene como cumplido, y durante el presente periodo se evidencia su implementación, uso y consolidación como herramienta de recolección, organización y análisis de información de los niños y niñas participantes del proyecto.

Como complemento al proceso de caracterización, durante el mes de mayo se continuó con la recolección de los documentos soporte que validan la información suministrada por los acudientes, requeridos por el programa para la verificación de la identidad y el parentesco o vínculo de cuidado del niño o niña con su núcleo familiar. Esta documentación se anexa como respaldo de la información registrada en el instrumento de caracterización[244].

A partir de esta documentación, se consolidó una base de datos del núcleo familiar de cada beneficiario[245], en la cual se identifican las personas reconocidas como parte de su entorno de cuidado, conforme a la caracterización realizada. Esta base permite identificar cuáles de estas personas allí registradas, pueda firmar las remisiones de entrega de los paquetes alimentarios, en concordancia con lo señalado en el informe respecto a la importancia de las redes de apoyo familiar y comunitario (familiares directos, vecinos, padrinos, madrinas u otros referentes) en las dinámicas de cuidado y protección de los menores beneficiarios.

[244] Anexo 15.3.4.1. Documentación de beneficiarios requerida por el programa Crecer con Bienestar.
[245] Anexo 15.3.4.2. Base de datos del núcleo familiar o apoyo comunitario de beneficiarios.

Producto 2: toma inicial de medidas antropométricas a cada niño o niña participante

Durante el mes de mayo, se dio continuidad al proceso de tamizaje y toma inicial de medidas antropométricas de los niños y niñas potenciales beneficiarios del proyecto Crecer con Bienestar, con el propósito de completar la meta establecida de 275 niños y niñas beneficiarios.

En el informe del mes anterior se registró que, al corte del 30 de abril de 2026, se habían tamizado 304 niños y niñas, de los cuales 258 cumplieron con los criterios de ingreso al proyecto. En ese momento, se encontraban pendientes 17 niños y niñas para completar el total proyectado de beneficiarios. Por esta razón, durante el mes de mayo se continuó con la revisión de registros, el contacto con familias remanentes y la programación de nuevas jornadas de tamizaje, orientadas a identificar niños y niñas que cumplieran con los criterios definidos para su vinculación.

Las jornadas desarrolladas durante este periodo se realizaron principalmente en la sede San Pablo, donde fueron citadas las familias previamente contactadas. En estos espacios se llevó a cabo la verificación de datos básicos, la validación de criterios de ingreso y la toma inicial de medidas antropométricas de los niños y niñas asistentes. Este proceso permitió confirmar la edad, el lugar de residencia, la condición nutricional y la voluntad de las familias para participar en el proyecto.

Como resultado de las acciones desarrolladas durante el mes de mayo, se logró completar la meta de 275 niños y niñas participantes con toma inicial de medidas antropométricas. La información fue recolectada mediante la aplicación Apptropometric, herramienta digital diseñada para el programa de recuperación nutricional, en la cual se incorporaron las preguntas de los formatos de caracterización y seguimiento antropométrico.

A partir de los registros diligenciados en la aplicación, se generó la base de datos consolidada para el análisis de la población beneficiaria. Asimismo, la herramienta permite descargar el formato individual en PDF por cada niño o niña beneficiario[246], conservando la estructura del formato diligenciado y facilitando la trazabilidad entre el registro digital, la base de datos y el soporte documental de la caracterización.

[246] Anexo 15.3.4.3. Formato caracterización programa recuperación nutricional infantil.

Tabla. 05
Jornadas de encuentro para tamizajes

Fecha	Lugar	Niños y niñas programados	Asistentes	Ingresaron al programa
4/05/2026	San Pablo	2	2	2
5/05/2026	San Pablo	12	12	12
6/05/2026	San Pablo	3	3	3
Total		17	17	17

Fuente: Elaboración propia.

Es importante señalar que la actividad de tamizaje fue realizada por el equipo de recuperación nutricional, conformado por profesionales capacitadas para la toma de medidas antropométricas. Para ello, se utilizaron los equipos físicos requeridos, lo que permitió favorecer la calidad y confiabilidad de los datos recolectados.

De esta manera, el producto correspondiente a la toma inicial de medidas antropométricas a cada niño o niña participante se reporta como cumplido, con un total de 275 niños y niñas medidos, caracterizados y registrados en la base de datos con los resultados de las medidas antropométricas[247].

Producto 3: base de datos de caracterización

Durante el mes de mayo, se dio continuidad al proceso de consolidación, actualización y depuración de la base de datos de caracterización de los niños y niñas beneficiarios del proyecto Crecer con Bienestar. En el informe anterior se reportó que, con corte al 30 de abril de 2026, se contaba con una base de datos consolidada de 258 niños y niñas que cumplían con los criterios de ingreso al proyecto, en este sentido, se registró como pendiente la vinculación de 17 beneficiarios para completar la meta establecida.

Durante el presente periodo, posterior a la continuidad de las jornadas de tamizaje, verificación de criterios de ingreso y toma inicial de medidas antropométricas, se logró completar la base de datos con los 275 niños y niñas participantes del proyecto. Esta actualización permitió contar con una base consolidada para el seguimiento nutricional, psicosocial, territorial y operativo de la población beneficiaria.

[247] Anexo 15.3.4.4. BD Caracterización Beneficiarios Crecer con Bienestar 2026.

Tabla. 06
Base de datos del programa Crecer con Bienestar

Indicador	Resultado
Beneficiarios consolidados al corte de 30 de abril.	258
Beneficiarios adicionales ingresados en mayo.	17
Total beneficiarios consolidados en base de datos del programa.	275

Fuente: Elaboración propia.

La base de datos actualizada consolida la información de los 275 niños y niñas beneficiarios activos del proyecto Crecer con Bienestar. Esta incluye variables de identificación del niño o niña, datos del acudiente, ubicación territorial, fecha de tamizaje, número de toma, medidas antropométricas iniciales —peso, talla, perímetro braquial y perímetro cefálico—, puntuación Z-score y diagnóstico nutricional.

Esta información permite identificar la condición nutricional inicial de cada participante, diferenciando los casos clasificados con riesgo de desnutrición aguda, desnutrición aguda moderada y desnutrición aguda severa. A su vez, constituye un insumo técnico para la organización de las entregas de alimentos, la priorización de casos, la planeación del seguimiento nutricional y psicosocial, la elaboración del tablero de control y el análisis territorial de la población vinculada.

Durante el mes de mayo se avanzó en la revisión de calidad de la información, verificando la consistencia de los datos de ubicación, la coherencia de las fechas de nacimiento y tamizaje, y la correspondencia entre las medidas antropométricas, el puntaje Z-score y el diagnóstico nutricional registrado. Como resultado, Se entrega como medio de verificación la base de datos consolidada de los 275 niños y niñas beneficiarios[248] junto con el diccionario de datos[249], el cual permite identificar, comprender y dar seguimiento a las variables incluidas en la base, favoreciendo su uso técnico, operativo y analítico durante la ejecución del proyecto.

[248] Ver Anexo 15.3.4.4. BD Caracterización Beneficiarios Crecer con Bienestar 2026.
[249] Anexo 15.3.4.5. Diccionario_Datos_Beneficiarios_Mayo.

Producto 4: informe final

Durante el mes de mayo, posterior a la consolidación de la base de datos de caracterización con los 275 niños y niñas beneficiarios activos del proyecto Crecer con Bienestar, se avanzó en la estructuración del informe final correspondiente al proceso de caracterización y toma inicial de medidas antropométricas.

A diferencia del corte presentado en el mes anterior, en el cual la base se encontraba consolidada con 258 niños y niñas que aplicaban al proyecto y algunos campos aún estaban en proceso de verificación, durante el presente periodo se completó la meta de beneficiarios y se avanzó en la depuración, organización y análisis de la información recolectada. Esto permitió contar con una base más completa para describir las características sociodemográficas, territoriales, familiares, nutricionales y psicosociales de la población participante.

El informe de la caracterización[250] integra el análisis de la información registrada en la base de caracterización, incluyendo variables de identificación, edad, sexo, comuna, barrio, datos del acudiente, condiciones de ubicación, toma inicial de medidas antropométricas, puntuación Z-score y diagnóstico nutricional. Asimismo, incorpora el análisis de variables asociadas a condiciones familiares, seguridad alimentaria, acceso a servicios de salud, prácticas de alimentación, condiciones del cuidador y factores de riesgo y protección.

Como apoyo para la visualización y análisis de la información, se actualizó el tablero de control de beneficiarios del proyecto Crecer con Bienestar en el link: https://datastudio.google.com/reporting/5c0f96f6-70d4-409b-8a18-9fd56df87592/page/p_yszvstuf4d/edit, el cual permite consultar de manera dinámica la información consolidada de los 275 niños y niñas beneficiarios. Este tablero facilita la lectura de indicadores clave relacionados con beneficiarios activos, diagnóstico nutricional, distribución territorial, Z-score promedio, clasificación por comuna, edad, sexo y casos que requieren seguimiento prioritario, asimismo, la información relevante que se consigna en el informe de caracterización de la población beneficiaria del programa.

En este sentido, el informe final se construye a partir de la base de datos consolidada y las visualizaciones generadas en el tablero de control, con el fin de presentar resultados claros, verificables y coherentes con la información recolectada en el territorio. De esta manera, aporta un insumo técnico para la toma de decisiones del equipo de recuperación nutricional, la planeación del seguimiento y la identificación de necesidades prioritarias de los niños, niñas y sus familias.

[250] Anexo 15.3.4.6. Informe de caracterización crecer con bienestar 2026.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.3.5. Realizar tres (3) visitas seguimiento de toma de muestras

Producto 1: visita de toma de muestras

Con corte al 31 de mayo de 2026 se culminó el proceso de vinculación de los 275 niños y niñas beneficiarios. Durante este periodo, se actualizó y validó la información general, sociodemográfica, geográfica y antropométrica de la población atendida, con el propósito de fortalecer la focalización, el seguimiento y la planeación de las intervenciones del proyecto.

La información registrada corresponde al tamizaje antropométrico inicial realizada durante el ingreso al programa. Esta base contiene los datos necesarios para identificar el estado nutricional inicial de cada beneficiario, incluyendo peso, talla, perímetro braquial, perímetro cefálico, puntuación Z-score y diagnóstico nutricional. De acuerdo con los compromisos establecidos en el convenio y las actividades definidas en la matriz de planificación, durante el mes de junio se proyecta incorporar a la base de datos los resultados del primer seguimiento antropométrico. Esta información permitirá comparar los avances frente a la línea base inicial, evaluar la evolución del estado nutricional de cada niño y niña, identificar cambios en el proceso de recuperación nutricional y detectar oportunamente casos que requieran acompañamiento más cercano por parte del equipo interdisciplinario.

Adicionalmente, durante el presente periodo se llevó a cabo la revisión, actualización y ajuste del formato *"RN010 Formato de Seguimiento Antropométrico"*[251], con el fin de fortalecer la calidad del proceso de recolección de información. Estas modificaciones permitieron incorporar preguntas y criterios más pertinentes para la valoración nutricional de los participantes, facilitando un seguimiento más completo y preciso. Asimismo, los ajustes realizados contribuirán a la identificación temprana de posibles alertas nutricionales y factores de riesgo, permitiendo priorizar oportunamente aquellos casos que requieran una atención, seguimiento o intervención diferencial dentro del proceso de recuperación nutricional.

Producto 2: base de datos de toma de muestras

Durante el mes de mayo se actualizó y validó la información general, sociodemográfica, geográfica y antropométrica de la población atendida, con el

[251] Anexo 15.3.5.1. RN010 Formato de seguimiento antropométrico.

propósito de consolidar la base de datos requerida para el seguimiento nutricional del proyecto.

A diferencia del mes anterior, cuando la actividad aún se encontraba en proceso de captación y caracterización, durante mayo se avanzó en la revisión y organización de la información correspondiente al tamizaje antropométrico inicial. Para ello, se verificó que los registros de peso y talla estuvieran diligenciados en las unidades de medida requeridas, kilogramos para peso y centímetros para talla, y que la información antropométrica fuera coherente con el puntaje Z-score y el diagnóstico nutricional registrado.

La base de datos consolidada corresponde a la línea base inicial de los 275 niños y niñas beneficiarios e incluye la información necesaria para el seguimiento posterior de su estado nutricional. Esta base permite identificar el diagnóstico nutricional de ingreso, diferenciar los casos con riesgo de desnutrición aguda, desnutrición aguda moderada y desnutrición aguda severa, y orientar la priorización de casos que requieren mayor acompañamiento.

De acuerdo con los compromisos establecidos en el convenio y las actividades definidas en la matriz de planificación, durante el mes de junio se proyecta incorporar a la base los resultados del primer seguimiento antropométrico.
Producto 3: informe parcial de resultados

Teniendo en cuenta que el desarrollo de este producto depende directamente de la recolección y consolidación de la información obtenida a través de los seguimientos antropométricos, y que dichas actividades están programadas para iniciar durante el mes de junio conforme a los tiempos establecidos en el convenio y la matriz de planificación, se espera que para el próximo periodo de reporte se cuente con los primeros resultados parciales del proceso. Lo anterior permitirá iniciar la elaboración de un informe preliminar que refleje los avances observados en los niños y niñas beneficiarios del programa, incorporando análisis comparativos de las mediciones realizadas, la identificación de tendencias en la recuperación nutricional y la valoración inicial de los resultados alcanzados a partir de las intervenciones implementadas.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.3.6. Realizar tres (3) visitas de seguimiento de consumo de alimentos durante el proceso de atención, orientadas a monitorear la evolución del estado nutricional de los niños y niñas beneficiarias

Producto 1: visitas de seguimiento nutricional y de consumo de alimentos

De acuerdo con los compromisos establecidos en el convenio y la programación definida en la matriz de planificación, las visitas de seguimiento nutricional y adherencia psicosocial deben realizarse de manera articulada con las jornadas de seguimiento antropométrico. Para ello, se ha respetado el periodo de espera de un mes posterior a la entrega de los insumos alimentarios, considerando que este tiempo es fundamental para evaluar la adaptación de los niños y niñas a los alimentos suministrados, así como para identificar posibles dificultades en su consumo, niveles de aceptación o rechazo frente a determinados productos entregados.

Este proceso permitirá obtener información relevante sobre los factores que pueden influir positiva o negativamente en la recuperación nutricional de la población beneficiaria, complementando los resultados obtenidos a través de las mediciones antropométricas y facilitando una comprensión más integral de los avances o posibles retrasos en el cumplimiento de los objetivos nutricionales planteados. En consecuencia, a la fecha se continúa dando cumplimiento a los tiempos establecidos en los acuerdos y lineamientos operativos del proyecto, garantizando que las evaluaciones se realicen en momentos que permitan una valoración objetiva y pertinente de los resultados.

Adicionalmente, durante este periodo el equipo psicosocial concentró sus esfuerzos en la revisión, actualización y fortalecimiento del formato de adherencia "*RN008 Formato de Adherencia"*[252]. Este ejercicio permitió ajustar y complementar el instrumento con preguntas y criterios considerados fundamentales para realizar una evaluación más completa, detallada y de mayor calidad, orientada a identificar aspectos relacionados con el consumo de los alimentos, las dinámicas familiares, el cumplimiento de las recomendaciones brindadas y otros factores que inciden en el proceso de recuperación nutricional.

De acuerdo con los lineamientos técnicos, los compromisos adquiridos y la programación establecida en la matriz de planificación, se proyecta que durante el mes de junio se inicie la ejecución de las visitas de adherencia con los niños, niñas y sus familias. Estas acciones permitirán recopilar información relevante para el seguimiento integral de los beneficiarios, fortalecer los procesos de

[252] Anexo 15.3.6.1. RN008 Formato de adherencia.

acompañamiento familiar y generar insumos que contribuyan a la toma de decisiones oportunas frente a aquellos casos que requieran una intervención prioritaria o un seguimiento más cercano.

Producto 2: informe de ejecución

Considerando la relación directa entre el desarrollo de este producto y las actividades previamente descritas, así como el cumplimiento de los lineamientos establecidos en la matriz de planificación, se proyecta que durante el mes de junio se cuente con información parcial que permita dar inicio a la elaboración del producto correspondiente a dicha actividad. Este avance inicial posibilitará la consolidación progresiva de los datos recolectados y la generación de insumos preliminares para el análisis y seguimiento del proceso.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.3.7. Informe final de resultados y conclusiones del proyecto de Recuperación Nutricional

Producto 1: informe final

Con corte al 31 de mayo de 2026, la formulación del informe final de resultados y conclusiones del proyecto de recuperación nutricional está prevista para la etapa de cierre, una vez se hayan completado todas las actividades y alcanzado los productos programados conforme al cronograma de ejecución establecido. Lo anterior obedece a que las acciones contempladas en el proyecto continúan en desarrollo, por lo que la consolidación de la información, así como la evaluación integral de los resultados obtenidos, se llevará a cabo al finalizar la totalidad de las intervenciones y contar con los insumos necesarios para su análisis y sistematización.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

Se firma en Santiago de Cali el día 30 del mes de abril de 2026.



Pbro. DIEGO FERNANDO GUZMAN RUIZ
CC. 94.409.814. (CALI-VALLE DEL CAUCA)
REPRESENTANTE LEGAL
UNIÓN TEMPORAL COMISIÓN ARQUIDIOCESANA VIDA JUSTICIA Y PAZ 2026
NIT. 902.019.814

LISTADO DE ANEXOS

- Anexo 1.1.1. Bases de datos de comedores participantes de las entregas.
- Anexo 1.1.2. Formatos de remisión de entrega de víveres lunes a viernes.
- Anexo 1.1.3. Registro fotográfico entrega de víveres de lunes a viernes.
- Anexo 1.2.1. Consolidado y/o reporte de actividades ejecutadas del área Alimentario y Nutricional.
- Anexo 1.2.2. Listados de capacitación en socialización de la minuta patrón, ciclo de menús y estandarización de recetas.
- Anexo 1.2.3. Registro fotográfico de capacitación en socialización de la minuta patrón, ciclo de menús y estandarización de recetas.
- Anexo 1.2.4. base de datos de capacitación y socialización de la minuta patrón con énfasis en estandarización de recetas (menús).
- Anexo 1.2.5. Evaluaciones de saberes a gestores/as capacitados/as en minuta patrón.
- Anexo 1.2.6. Informe de evaluación de saberes a gestores/as capacitados/as en minuta patrón.
- Anexo 1.3.1. Informe de seguimiento a la minuta patrón en comedores.
- Anexo 1.3.2. Actas de seguimiento a la minuta patrón.
- Anexo 1.3.3. Registro fotográfico de seguimiento a la minuta patrón.
- Anexo 1.3.4. Matriz de seguimiento a la minuta patrón y ciclo de menús.
- Anexo 2.1.1. Formatos de remisión y entrega de víveres fin de semana.
- Anexo 2.1.2. Base de datos de los comedores participantes en la entrega de raciones en calientes fines de semana y festivos.
- Anexo 2.1.3 Formato de entrega de raciones en caliente a los comedores comunitarios fines de semana y festivos
- Anexo 2.1.4 Registro fotográfico entrega de raciones en calientes fines de semana y festivos.
- Anexo 2.3.1. Evidencia fotográfica de seguimiento a la minuta patrón en Tecnocentro.
- Anexo 2.3.2. Actas de seguimiento a la minuta patrón en Tecnocentro.
- Anexo 3.1. Soportes de solicitudes, remisiones de entrega de raciones alimentarias.
- Anexo 5.1. Listado de asistencia de manipuladores Tecnocentro finde semana y festivos.
- Anexo 7.1.1 acta de comité operativo para la selección de comedores que serán beneficiados con los mantenimientos.
- Anexo 7.1.2 base de datos aplicación de instrumento 334 comedores
- Anexo 7.1.3 base de datos comedores seleccionados para mantenimientos
- Anexo 7. 1 Acta No.2 Definición de criterios
- Anexo 7.2 Matriz de análisis de proveedores.

- Anexo 8.2.1. Actas de visita a Corporación.
- Anexo 8.2.2. Registro fotográfico visita a corporación.
- Anexo 8.4.1. Ficha técnica del taller Promoviendo el Movimiento para la Salud
- Anexo 8.4.2. Ficha técnica del taller Alimentación Afro en Comedores Comunitarios
- Anexo 8.4.3. Ficha técnica del taller Alimentación Indígena en Comedores Comunitarios: Construyendo Nuestras Tradiciones Alimentarias
- Anexo 8.4.4 Listado de asistencia taller de métodos de cocción y alimentación especial, con patologías específicas.
- Anexo 8.4.5. Registro fotográfico taller de métodos de cocción y alimentación especial, con patologías específicas.
- Anexo 8.4.6. Listado de asistencia taller microamigos.
- Anexo 8.4.7. Registro fotográfico taller microamigos.
- Anexo 8.4.8. Evaluación de apropiación de saberes taller métodos de cocción.
- Anexo 8.4.9. Evaluación de apropiación de saberes taller microamigos.
- Anexo 8.4.10. Informe de apropiación de saberes de los talleres.
- Anexo 8.5.1. Listado de asistencia de sensibilización en buenos hábitos alimenticios a los beneficiarios y/o gestores/as de los comedores comunitarios.
- Anexo 8.5.2. Registro fotográfico de sensibilización en buenos hábitos alimenticios a los beneficiarios y/o gestores/as de los comedores comunitarios.
- Anexo 8.7.1. Cronograma de Actividades de Saneamiento Básico y Ambiental.
- Anexo 8.7.2. Informe de ejecución.
- Anexo 8.7.3. Registro fotográfico de capacitación en BPM, PSBA.
- Anexo 8.7.4. Registro de asistencia a jornadas de capacitación en BPM, PSBA.
- Anexo 8.7.5. Base de datos de gestoras/es capacitados en BPM y PSBA
- Anexo 8.7.6. Evaluaciones de capacitación en BPM y PSBA
- Anexo 8.7.7. Certificados de BPM.
- Anexo 8.8.1. Visitas de acompañamiento y verificación del cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico y Ambiental y las Buenas Prácticas de Manufactura y Bioseguridad.
- Anexo 8.8.2. Registro fotográfico de visitas de formación y acompañamiento a la implementación de las BPM y PSBA.
- Anexo 8.8.3. Formatos de plan de mejora y seguimiento.
- Anexo 8.8.4. Registro fotográfico de plan de mejora
- Anexo 8.8.5. Informe de ejecución.

- Anexo 8.8.6. Matriz de sistematización.
- Anexo 8.9.1. Informe de ejecución.
- Anexo 8.9.2. Informes técnicos de cambio de domicilio.
- Anexo 8.10.1. Formatos de Acompañamiento y asesoramiento a huertas realizado.
- Anexo 8.10.2. Registro fotográfico de Acompañamiento y asesoramiento a huertas realizado.
- Anexo 8.10.3. Informe de ejecución.
- Anexo 8.10.4. Matriz de sistematización huertas comunitarias.
- Anexo 8.10.5. Listado de asistencia.
- Anexo 8.10.6. Registro fotográfico reunión de articulación.
- Anexo 8.11.1. Base de datos de gestoras/es talleres de trabajos culturales agrícolas
- Anexo 8.11.2. Informe de ejecución
- Anexo 8.11.3. Registro de asistencia taller de formación
- Anexo 8.11.4. Registro fotográfico talleres de formación
- Anexo 8.11.5. Evaluaciones de satisfacción.
- Anexo 8.11.6. Base de datos jornada comedor comunitario Predex.
- Anexo 8.11.7. Registro de asistencia comedor comunitario Predex.
- Anexo 8.11.8. Registro fotográfico comedor comunitario Predex.
- Anexo 9.1 Listados de Asistencia refrigerios.
- Anexo 9.2 Formatos de Solicitud
- Anexo 10.1.1. Matriz de documentación de vehículos destinados al transporte de alimentos.
- Anexo 10.1.2. Documentación de vehículos destinados al transporte de alimentos.
- Anexo 1.1.1. Bases de datos de comedores participantes de las entregas.
- Anexo 2.1.1. Formatos de remisión y entrega de víveres fin de semana.
- Anexo 3.1. Soportes de solicitudes, remisiones de entrega de raciones alimentaria.
- Anexo 10.5.1 FUEC
- Anexo 10.5.2 Matriz de seguimiento de uso de vehículos.
- Anexo 10.5.3 Control servicio de transporte diario personal atención psicosocial
- Anexo 11.1.1 Acta de reunión 07/05/2026
- Anexo 11.1.2Informe final de actualización de base de datos de gestoras(res)
- Anexo 11.1.3 Base de datos de gestoras.
- Anexo 11.1.4 Notificación a gestores fuera de cobertura
- Anexo 12.1.1.1. Actas de reunión y listado de asistencia de la socialización de la estrategia con el equipo de Formación.

- Anexo 12.1.3.1 Informe mensual de seguimiento a la implementación de la Estrategia de Acompañamiento Psicosocial.
- Anexo 12.1.3.2 Programación semanal correspondiente al mes de mayo.
- Anexo 12.1.3.3 Reporte Sealca.
- Anexo 12.1.3.4 Acta de reunión de articulación entre Gestión Humana y el área administrativa.
- Anexo 12.1.3.5 Listados de asistencia de la programación semanal.
- Anexo 12.1.4.1. Informe parcial de avance de la evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial.
- Anexo 12.1.4.2. Actas de reunión y listados de asistencia.
- Anexo 12.1.4.3. Instrumento de clasificación para evaluación (reclasificación)
- Anexo 10.2.1.1. Actas de visitas de acompañamiento psicológico.
- Anexo 10.2.1.2. Matriz de sistematización visitas de acompañamiento psicológico.
- Anexo 10.2.1.3. Informe de ejecución de visitas de acompañamiento psicológico.
- Anexo 10.2.1.4. Registro fotográfico de las visitas de acompañamiento psicológico.
- Anexo 10.2.2.1. Formatos de registro de orientaciones psicológicas a gestoras/es.
- Anexo 10.2.2.2. Formatos de registro de orientaciones psicológicas a beneficiarios/as.
- Anexo 10.2.2.3. Matriz de sistematización de orientaciones psicológicas.
- Anexo 10.2.2.4. Informe de ejecución de orientaciones psicológicas a gestoras(es) y beneficiarios.
- Anexo 10.2.3.1. Actas de reuniones y jornadas de alistamiento.
- Anexo 10.2.3.2. Acta de ejecución Jornada Escucharte.
- Anexo 10.2.3.3. Informe de ejecución Jornada Escucharte
- Anexo 10.2.3.4. Registro fotográfico Jornada Escucharte
- Anexo 10.2.4.1. Matriz de sistematización de talleres formativos.
- Anexo 10.2.4.2. Actas y listados de asistencia a talleres formativos.
- Anexo 10.2.4.3. Malla de talleres formativos actualizada.
- Anexo 10.2.4.4. Informe de ejecución de talleres formativos.
- Anexo 10.2.4.5. Registro fotográfico de talleres formativos.
- Anexo 12.3.1.1 Actas de acompañamiento social a comedores comunitarios
- Anexo 12.3.1.2 Relación de acompañamiento social clasificado por NITS.
- Anexo 12.3.1.3 Informe parcial de acompañamiento social.
- Anexo 12.3.1.4. Registro fotográfico de acompañamiento social a comedores comunitarios.
- Anexo 12.3.2.1. Prealistamiento de la Escuela de Participación Ciudadana
- Anexo 12.3.2.2 Actas de Escuela de Participación Ciudadana

- Anexo 12.3.2.3 Relación de Escuela de Participación Ciudadana clasificada por NITS
- Anexo 12.3.2.4 Informe parcial de Escuela de Participación Ciudadana
- Anexo 12.3.2.5 Registro fotográfico de la Escuela de Participación Ciudadana
- Anexo 12.3.3.1 Actas de acciones de articulación con organizaciones externas
- Anexo 12.3.3.2 Relación de comedores participantes en articulación externa clasificados por NITS
- Anexo 12.3.3.3 Registro fotográfico de acciones de articulación con actores externos.
- Anexo 12.3.3.1 Actas de promoción del bienestar comunitario y prevención de problemáticas sociales con articulación interna.
- Anexo 12.3.3.5 Relación de comedores participantes de PyP internas clasificados por NITS.
- Anexo 12.3.3.6 Registro fotográfico de jornadas de PyP con articulación interna
- Anexo 12.3.3.7 Informe parcial de la estrategia de articulación interinstitucional y acompañamiento social.
- Anexo 12.3.4.2 Actas de acciones territoriales de retribución social.
- Anexo 12.3.4.3 Relación de comedores participantes de acciones territoriales clasificados por NITS.
- Anexo 12.3.4.4 Informe parcial de ejecución de retribuciones sociales.
- Anexo 12.3.4.5 Registro fotográfico de acciones de retribución social.
- Anexo 12.3.5.1 Actas de visitas de reconocimiento
- Anexo 12.3.5.2 Informe parcial de visitas de reconocimiento
- Anexo 12.3.5.3 Registro fotográfico de visitas de reconocimiento.
- Anexo 12.4.1.1 Actas de visitas de verificación de condiciones de funcionamiento.
- Anexo 12.4.1.3 Informe mensual de cumplimiento del protocolo
- Anexo 12.4.1.4 Registro fotográfico de visitas de verificación de condiciones de funcionamiento.
- Anexo 10.4.2.1 Actas de encuentros de nodos.
- Anexo 10.4.2.2 informe del desarrollo de los encuentros de nodos y nichos
- Anexo 10.4.2.3 Registro fotográfico de los encuentros de nodo
- Anexo 12.4.3.1 Informe de gestión de procesos internos.
- Anexo 12.4.3.2 Actas del proceso de cambio de domicilio.
- Anexo 12.4.3.3 Cartas de retiro de comedores
- Anexo 12.4.4.1 Planillas de registro diario de beneficiarios atendidos en los comedores.

- Anexo 12.4.4.2 Base de datos del reporte de registro diario de asistencia de beneficiarios a los comedores.
- Anexo 12.5.1.1 Actas talleres formativos
- Anexo 12.5.1.2 Informe de ejecución
- Anexo 12.5.1.3. Registro fotográfico
- Anexo 12.5.2.1 Actas visitas de reconocimiento y seguimiento
- Anexo 12.5.2.2 Informe de ejecución mensual de visitas
- Anexo 12.5.2.3 Registro fotográfico
- Anexo 12.5.3.1. Acta de articulación institucional
- Anexo 12.5.3.2 Informe de ejecución de procesos de formación complementaria a través de articulaciones institucionales.
- Anexo 12.3.3.3 Registro fotográfico.
- Anexo 13.1.1. Relatoría capacitación.
- Anexo 13.1.2. Informe de ejecución mensual del plan de capacitación.
- Anexo 13.2.1. Acompañamiento al proceso psicosocial.
- Anexo 13.2.2. Reuniones de seguimiento a equipos de trabajo.
- Anexo 13.2.3. Informe de ejecución mensual de acompañamiento.
- Anexo 13.3.1. Seguimiento y evaluación de la estrategia
- Anexo 13.3.2. Matriz revisión propuestas metodológicas por área.
- Anexo 13.3.3. Informe de ejecución mensual plan de seguimiento y evaluación de estrategia de acompañamiento psicosocial
- Anexo 13.4.1 Mesas de diálogo realizadas.
- Anexo 13.4.2 Informe de ejecución de mesas de diálogos territoriales.
- Anexo 13.4.3 Crónica 2: “El sabor de la fe: amor y sazón en el corazón del territorio”
- Anexo 14.1.2.1 Hojas de vida de personal.
- Anexo 14.1.2.2 Notificación movimiento de personal
- Anexo 14.2.1.2. Informes de seguimiento a equipos de trabajo.
- Anexo 14.2.1.3. Formato de registro de acompañamiento de actividades por áreas.
- Anexo 12.2.1.4. Matriz de planificación y seguimiento ejecutada.
- Anexo 12.2.1.5. Informe de análisis de ejecución de actividades.
- Anexo 14.3.1. Base de Datos Comedores nodo 3
- Anexo 14.3.2. Actas de Devolución y Actas de entrega de Menajes
- Anexo 14.3.3. Acta de Acompañamiento Comedor Un Ángel para mi Barrio
- Anexo 14.3.4. Acta de Acompañamiento Comedor La Sazón del Paso
- Anexo 14.3.5. Comunicados de retiro de comedores comunitarios
- Anexo 14.3.6. Acta de liquidación del contrato UTCCAL 076-2026
- Anexo 14.3.7. Contrato de Prestación de Servicios UTCCAL 167-2026
- Anexo 14.3.8. Acta de liquidación del contrato UTCCAL 104-2026
- Anexo 14.3.9. Contrato de Prestación de Servicios CAVJP 012-2026

- Anexo 14.3.10. Acta de Terminación y Liquidación UTCCAL 118-2026
- Anexo 14.3.11. Acta de Terminación y Liquidación UTCCAL 005-2026
- Anexo 14.3.12. Acta de Terminación y Liquidación UTCCAL 116-2026
- Anexo 14.3.13. Contrato de Prestación de Servicios UTCCAL 169-2026
- Anexo 14.3.11. Acta 002 - 2026 Reestructuración de actividades Equipo Nutricional
- Anexo 14.3.11. FUEC – Vehículos Adscritos al Contrato de Transporte No. UTTCAL-001-2026
- Anexo 14.3.12. Listado de asistencia Capacitación Equipo de Transporte
- Anexo 14.3.13. Informe de Asesorías Jurídicas
- Anexo 14.3.14. Matriz de Asesorías Jurídicas
- Anexo 14.3.15. Base de datos - Seguimiento a PQRSF
- Anexo 14.3.16. PQRSF resueltos
- Anexo 14.3.17. Informe de Capacitaciones
- Anexo 14.3.18. Listados de Asistencia a Capacitaciones
- Anexo 14.4.1.1 Cronograma de actividades sostenibilidad
- Anexo 14.4.1.2 Base de datos de gestoras/es capacitadas/os
- Anexo 14.4.1.3 Visitas de seguimiento a comedores emprendedores.
- Anexo 14.4.1.4 Registro fotográfico comedores emprendedores.
- Anexo 14.4.1.5. Base de datos registro de visitas comedores emprendedores.
- Anexo 14.4.1.6. Portafolio de productos y servicios comedores emprendedores
- Anexo 14.4.2.1 Diagnósticos costos fijos de comedores comunitarios.
- Anexo 14.4.2.2 Registro Fotográfico Diagnóstico costos fijos
- Anexo 14.4.2.3 Matriz Diagnóstico costos fijos
- Anexo 14.4.3.1. Registro fotográfico plan padrino
- Anexo 14.4.3.2. Soporte correos a empresas plan padrino
- Anexo 14.4.3.1. Registro fotográfico plan padrino
- Anexo 14.4.3.3. Base de datos comedores con pipa de gas GASCO
- Anexo 14.4.3.4. Propuesta de fortalecimiento CHVS
- Anexo 14.4.3.5. Propuesta de articulación Pastoral de la tierra
- Anexo 14.4.3.6. Socialización de información complementaria plan padrino
- Anexo 14.4.3.1. Registro fotográfico plan padrino
- Anexo 14.4.3.1. Registro fotográfico plan padrino
- Anexo 14.4.3.7. Acta de entrega de donación Maquite
- Anexo 14.4.3.8. Acta de entrega de donación SIDOC
- Anexo 14.4.3.9. Actas de entrega de bienes VIE
- Anexo 14.4.3.10. Acta de entrega de bienes SIDOC
- Anexo 14.4.3.11. Actas de entrega de bienes de cerámica
- Anexo 14.4.3.12. Acta de entrega de bienes Maquite

- Anexo 14.4.3.13. Actas de entrega de bienes de huertas comunitarias
- Anexo 14.5.1.1. Plan de raciones de alimentos.
- Anexo 14.5.1.2. Actas de visita y acompañamiento a la entrega de insumos alimentarios.
- Anexo 14.5.1.3. Matriz de reposiciones.
- Anexo 15.1.1.2. Remisiones de entrega de paquetes alimentarios a niños y niñas beneficiarios del proyecto.
- Anexo 15.1.1.3. Ficha de seguimiento del indicador.
- Anexo 15.1.1.4. Remisión de entrega de paquetes alimentarios a grupo familiar.
- Anexo 15.1.1.3. Ficha de seguimiento del indicador.
- Anexo 15.1.1.5 Evidencia fotografica entrega de insumos alimentarios
- Anexo 15.1.3.1. Informe de verificación de calidad e inocuidad de los alimentos y de la bodega en donde se almacenan, prealistar y despachan.
- Anexo 15.1.3.2. Certificado de fumigación y control de plagas de la bodega.
- Anexo 15.2.2.2. Documentación renovada de vehículos para transporte de alimentos.
- Anexo 15.2.2.3. Certificados de inhabilidades por delitos sexuales contra menores de 18 años.
- Anexo 15.2.2.1. Matriz actualizada documentación de vehículos para el transporte de alimentos.
- Anexo 15.2.2.2. Documentación renovada de vehículos para transporte de alimentos.
- Anexo 15.2.2.3. Certificados de inhabilidades por delitos sexuales contra menores de 18 años.
- Anexo 15.3.1.1. Informe ejecutivo de orientación nutricional y psicosocial según demanda.
- Anexo 15.3.2.1. Taller 1. Hábitos de vida saludables un impacto social.
- Anexo 15.3.2.2. Base de datos participantes.
- Anexo 15.3.2.3. Listado de asistencias.
- Anexo 15.3.2.4. Informe ejecutivo ejecución de espacios formativos en temas nutricionales y psicosociales.
- Anexo 15.3.3.1. Ficha técnica palabreo de experiencias.
- Anexo 15.3.4.1. Documentación de beneficiarios requerida por el programa Crecer con Bienestar.
- Anexo 15.3.4.2. Base de datos del núcleo familiar o apoyo comunitario de beneficiarios.
- Anexo 15.3.4.3. Formato caracterización programa recuperación nutricional infantil.
- Anexo 15.3.4.4. BD Caracterización Beneficiarios Crecer con Bienestar 2026.
- Anexo 15.3.4.4. BD Caracterización Beneficiarios Crecer con Bienestar 2026.

- Anexo 15.3.4.5. Diccionario_Datos_Beneficiarios_Mayo.
- Anexo 15.3.4.6. Informe de caracterización crecer con bienestar 2026.
- Anexo 15.3.5.1. RN010 Formato de seguimiento antropométrico.
- Anexo 15.3.6.1. RN008 Formato de adherencia.