# ACTA DE REUNION

| | |
|---|---|
| **EAS:** ASOCIACIÓN PORFÍA 3<br>**CONTRATO:** 50002202025 | **UDS:** BETANIA |
| **HORA:**09:30 AM -10:00 AM | **FECHA:**18.09.2025 |
| **LUGAR:** BETANIA | **TEMA:** CONCERTACION DE LA OLLA COMUNITARIA (SEGUNDO TRIMESTRE) |

**POBLACIÓN OBJETO:** padres de familia y/o acudientes participantes modalidad educacion inicial campesina

| | |
|---|---|
| **OBJETIVO:** | Concertar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales. |

**AGENDA:**

**Orden del Día:**

- Saludo de bienvenida
- Socialización Olla Comunitaria
- Acuerdos con las familias
- Inquietudes y preguntas
- Cierre

**DESARROLLO: CONCERTACION DE LA OLLA COMUNITARIA**

Siendo las 09:30 am del día 18 de Septiembre del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se concerto del tema Segundo Trimestre de la Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o

cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentacion adecuada.

También se les explico que durante el segundo encuentro comunitario de septiembre se deben generar la concertación relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a la concertación para el segundo trimestre con las familias asistentes de la UCA M1 BETANIA ubicado en el resguardo indígena Caño Ovejas Sikuani en la zona Rural del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos de la concertación se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

- **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
  La UCA M1 BETANIA se encuentra ubicado en el resguardo indígena Caño Ovejas Sikuani en la zona rural del municipio de Mapiripan.

- **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural M1 Olvido Resguardo Indígena Caño Ovejas perteneciente a la agente educativa Monica Marcela Rueda Moreno con **(20)** participantes para un total de **NOVENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS SESENTA M/CTE (95.260)**

- **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

El agente educativo brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida para la UCA de M1 BETANIA en zonal rural resguardo indígena Sikuani Caño ovejas , se realizara dos ollas durante el mes .Es decir que para el mes de Octubre se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios una olla en la primera semana y la otra olla para la tercera semana , para el mes de Noviembre se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitaria , se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios una olla en la primera semana y la otra olla para la tercera semana , para el mes de Diciembre se realiza 1 olla comunitaria en los encuentros comunitarios

La señora Luz Marina Rodriguez Diaz "manifiesta que si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas." Así mismo la señora.

Elizabeth Rodriguez Castro expone su punto de vista la "cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños." La señora Deisy Johana castro diaz también "refiere que si desea que se realizase las dos ollas en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos". Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos de la concertación en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos de la concertación con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, Las familias no pueden aportar nada alimentos por sus condiciones y el contexto se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria el menaje y proporcional a sus posibilidades, (como cucharas, ollas, platos), con el fin de garantizar la olla comunitaria para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

La señora Blanca Rodriguez Castro dice que es "importante reconocer que las familias de la UCA no cuenta con recursos económicos por sus condiciones de vulnerabilidad y la falta de oportunidad laboral la cual todas las familias no cuenta con un empleo , tampoco cuenta con nigun ingreso financiero frutuoso para la preparación de la minuta. Por lo tanto, es fundamental" que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el Desarrollo de la olla comunitaria.

El señor Wilfredy Rodriguez Castro comparte la misma idea y dice que "actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos para la olla comunitaria". Así mismo la señora _ Deisy Rodriguez Diaz dice "que se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en los dos encuentros comunitarios" porque las familias les queda muy dificil aportar alimentos ya que nosotros somos vulnerables y no contamos con ningun tipo de ingreso , entonces yo pienso que sería escoger bien los alimentos que se vayan a comprar de tal manera que alcance para los dos encuentros. Posteriormente tomo la palabra la representante del control social en donde dejo claro que teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos Recursos y vulnerables actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo

lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos.

Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

**CRONOGRAMA DESDE OCTUBRE HASTA DICIEMBRE**

| FECHAS | ALIMENTOS | INGREDIENTES | RESPONSABLES | LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS |
|---|---|---|---|---|
| **09-10-2025** | Preparada de panelada mas galletas saltin | 2 bolsa agua<br>2 caja de paneladas<br>2 paquetes de galletas saltin<br>1 panela | Luz marina rodriguez diaz | Casa de elizabeth rodriguez castro |
| **23-10-2025** | Preparada de mora Con Pan Rollo | 2 LB de mora<br>2 LB azúcar blanca<br>3 panelas excelsa<br>34 panes (rollo) | Deisy rodriguez diaz<br>Graciela cariban amaya | Casa de Luz elizabeth rodriguez castro |
| **06-11-2025** | Chocolate con leche mas galletas ducales | 3 Panelas<br>2 Litros de leche<br>2 paquetes de galletas ducales | Maira cristina rodriguez diaz | Casa de elizabeth rodriguez castro |
| **20-11-2025** | Avena con leche mas galletas de leche muuuuu | 2 LBR de avena en hojuela<br>2 Litros de leche liquida<br>2 panelas excelsa<br>2 paquete galletas de leche muuuu | Blanca rodriguez castro<br>Elizabeth rodriguez castro | Casa de elizabeth rodriguez castro |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **04-12-2025** | Arroz con leche mas preparade de boka | 2 lb de aroz<br>2 litos de leche liquida<br>3 paquetes de boka de limon<br>1 libra de canela<br>2 bolsa de agua | Rosa rodriguez<br>Leidy Tatiana rodriguez rodriguez | Casa de elizabeth rodriguez castro |

- **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparará los alimentos.**

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

**1. Lugar de Preparación de los Alimentos:**

Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, la cual no cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

**2. Acceso:**
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

**Desde Octubre Hasta Diciembre**

| FECHA | RESPONSABLE | LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **09-10-2025** | Luz marina rodriguez diaz | Casa de Elizabeth rodriguez castro |
| **23-10-2025** | Deisy rodriguez diaz<br>Graciela cariban amaya | Casa de Elizabeth rodriguez castro |
| **06-11-2025** | Maira cristina rodriguez diaz | Casa de Elizabeth rodriguez castro |
| **20-11-2025** | Blanca rodriguez castro<br>Elizabeth rodriguez castro | Casa de Elizabeth rodriguez castro |
| **04-12-2025** | Rosa rodriguez<br>Leidy Tatiana rodriguez rodriguez | Casa de Elizabeth rodriguez castro |

- **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

**Importancia del Menaje: Desde Octubre hasta Diciembre**

- La fecha 09-10-2025 la señora luz marina rodriguez diaz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 23-10-2025 la señora Deisy rodriguez diaz _ Graciela cariban amaya quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 06-11-2025 la señora maira cristina rodriguez diaz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

.

- Para la fecha 20-11-2025 la señora blanca rodriguez castro _ Elizabeth rodriguez castro quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 04-12-2025 la señora rosa rodriguez _ leidy Tatiana rodriguez rodriguez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

**1. Importancia del Menaje: de Octubre Hasta Diciembre**

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente. Pero esos utensilios no se encuentran en buen estado

- La fecha 09-10-2025 la señora luz marina rodriguez diaz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 23-10-2025 la señora Deisy rodriguez diaz _ Graciela cariban amaya quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 06-11-2025 la señora maira cristina rodriguez diaz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

.

- Para la fecha 20-11-2025 la señora blanca rodriguez castro _ Elizabeth rodriguez castro quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 04-12-2025 la señora rosa rodriguez _ leidy Tatiana rodriguez rodriguez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

**2. Condiciones del Espacio de Cocina:**

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos no cuenta con la dotación básica necesaria, por la cual se requiere aporte adicional de utensilios por parte de icbf.

**3. Aportes de las Familias:**

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

**4. Uso y Cuidado del Menaje:**

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio de las familias del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

**1. Participación Comunitaria:**
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

**2. Delegación de Responsables:**
Las familias postulan y delegaron mensualmente dos personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

**3. Rotación de Responsables:**
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

**4. Acompañamiento y Apoyo:**
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

**5. Responsabilidad y Compromiso:**
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

- **Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. **Higiene Personal:**

Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos

antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. **Limpieza del Espacio:**

La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. **Manipulación Segura de Alimentos:**

Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. **Almacenamiento y Conservación:**

Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera ni energía.

5. **Agua Segura:**

El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. **Concientización Comunitaria:**

Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. **Compromiso Colectivo:**

Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

**Evaluación y Acuerdos Establecidos:**

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para el segundo Trimestre de la Olla Comunitaria el (18-09.2025).hasta 04 de Diciembre.
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

**Eviendecias Fotograficas:**






| | | |
|---|---|---|
| **Compromisos / tareas** | **Responsables** | **Fechas** |
| Realizar la olla comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable para todos los miembros de la comunidad. Asimismo, fomentar la participación activa de la comunidad en la planificación, preparación y distribución de los alimentos, de modo que este espacio refuerce los lazos sociales, la corresponsabilidad y el bienestar colectivo. | Agente educativo | Octubre-Noviembre - Diciembre |
| **AGENTE EDUCATIVO** | **CARGO** | **FIRMA** |
| YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ | AGENTE EDUCATIVO |  |

Se Anexan Firmas

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3
NIT.800.143.122-6
Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988
"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

**FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA**

NOMBRE DE LA UDS. M1 Betania
ACTIVIDAD: Socializacion a padres y acudientes
LUGAR DE REUNION. Betania
FECHA: 04-04-2025
TEMA. Cierre comun Hena

| No. | NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO | NUIP | NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE | CEDULA | TELEFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | MAUREN YULIETH QUINTERO RODRIGUEZ | 1.120.476.074 | LUZ MARINA RODRIGUEZ DIAZ | 1.006.696.312 | 3102603132 | Luz Marina R. |
| 2 | ARIANA SALOME QUINTERO RODRIGUEZ | 1.120.476.298 | LUZ MARINA RODRIGUEZ DIAZ | 1.006.696.312 | 3102603132 | Luz Marina R. |
| 3 | YURANI EDIT GARCIA CURVELO | 1.120.475.872 | STELLA CURVELO | 1.120.473.914 | NO REPORTA | ESTELA |
| 4 | LEIMY ALEJANDRA GARCIA CURVELO | 1.120.476.255 | STELLA CURVELO | 1.120.473.914 | NO REPORTA | ESTELA |
| 5 | GERALDINE CARIVAN RODRIGUEZ | 1.120.475.740 | ELIZABETH RODRIGUEZ CASTRO | 1.006.696.067 | 3125201855 | Elizabeth R. |
| 6 | EDIER ELIAM GAITAN CARIBAN | 1.120.476.053 | GRACIELA CARIBAN AMAYA | 1.120.472.149 | 3222928440 | Graciela |
| 7 | YURLEIDY DIAZ RODRIGUEZ | 1.120.476.048 | FABIAN ANDRES GAITAN CASTRO | 1.120.472.151 | NO REPORTA | |
| 8 | SANDY VIVIANA RODRIGUEZ DIAZ | 1.120.476.168 | DEISY RODRIGUEZ DIAZ | 1.006.696.065 | NO REPORTA | Deisy Rodriguez |
| 9 | GERMAN STIVEN RODRIGUEZ QUINTERO | 1.120.476.254 | WILFREDY RODRIGUEZ CASTRO | 1.006.696.243 | 3138989846 | |
| 10 | ANGELA LILIBETH RODRIGUEZ GAITAN | 1.121.981.040 | YENNI CRISTINA GAITAN CASTRO | 1.120.472.152 | NO REPORTA | Yenni Cristina |
| 11 | DILAN STIVEN RODRIGUEZ CARIBAN | 1.120.475.898 | YANIRA CARIBAN AMAYA | 1.120.472.122 | NO REPORTA | Yanira |
| 12 | MELKIN SEBASTIAN CURVELO RODRIGUEZ | 1.120.476.330 | MAIRA CRISTINA RODRIGUEZ DIAZ | 1.006.695.957 | NO REPORTA | Maira |
| 13 | DUVAN HEREVALO CURVELO RODRIGUEZ | 1.120.476.116 | MAIRA CRISTINA RODRIGUEZ DIAZ | 1.006.695.957 | NO REPORTA | Maira |
| 14 | DAROL DAMIAN CARIVAN RODRIGUEZ | 1.120.476.182 | LEIDY TATIANA RODRIGUEZ RODRIGUEZ | 1.120.475.046 | NO REPORTA | Leidy |
| 15 | WILKIN NOLBERTO AMAYA RODRIGUEZ | 1.148.711.222 | BLANCA RODRIGUEZ CASTRO | 1.120.472.147 | NO REPORTA | Blanca R. C. |
| 16 | ERICK DAVID CARIBAN RODRIGUEZ | 1.120.476.008 | YINA RODRIGUEZ CASTRO | 1.120.472.125 | NO REPORTA | Yina |
| 17 | NILBIA YOLANDA RODRIGUEZ QUINTERO | 1.120.475.626 | WILFREDY RODRIGUEZ CASTRO | 1.006.696.243 | 3138989846 | |
| 18 | SHARITH THALIANA GAITAN CASTRO | 1.120.475.953 | DEISY JOHANA CASTRO DIAZ | 1.006.696.265 | 3225672013 | Deisy C. |
| 19 | YINSON ARLEY GARCIA AMAYA | 1.120.475.893 | NEIFI CAROLINA AMAYA RODRIGUEZ | 1.120.475.798 | 3225676833 | Neifi Carolina Amaya |
| 20 | FAINER DANILO RODRIGUEZ QUINTERO | 1.120.475.968 | WILFREDY RODRIGUEZ CASTRO | 1.006.696.243 | 3138989846 | |

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula Yini Rodriguez 1120472116

## -ACTA DE REUNION

| | |
|---|---|
| **EAS:** ASOCIACIÓN PORFÍA 3<br>**CONTRATO:** 50002202025 | **UDS:** SECTOR COOPERATIVA |
| **HORA:** 11:30 Am | **FECHA:** 16/09/2025 |
| **LUGAR:** INSPE. COOPERATIVA | **TEMA:** CONSTRUCCION DE ACUERDOS DE LA OLLA COMUNITARIA |
| **POBLACIÓN OBJETO:** Participantes, talento humano | |
| **OBJETIVO:** | Acordar con las familias de la modalidad educación inicial campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable, y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales. |

AGENDA:

**Orden del Día:**

1. Apertura de la sesión.
2. Socialización del objetivo de la Olla Comunitaria.
3. Organización y desarrollo de la actividad.
4. Evaluación y compromisos futuros.
5. Cierre del evento.

**DESARROLLO: CONSTRUCCION DE ACUERDOS DE LA OLLA COMUNITARIA**

Siendo las 11:30 Am del día 16 de septiembre del presente año se da inicio con la presentación de los participantes, luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones
alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o

cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes, aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se inició los acuerdos con las familias asistentes de la UCA SECTOR COOPERATIVA ubicado en la zona Rural dispersa del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
   La UCA sector cooperativa se encuentra ubicado en la zona rural dispersa del municipio de Mapiripan.

2. Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763), por participante; es decir que para la UCA de la zona rural disperso sector cooperativa perteneciente a la agente educativa Yesica Lorena Avila Guzmán, cuenta con 22 participantes para un total de CIENTO CUATRO MIL CETECIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($104,786)

3. Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 1 vez al mes.

La agente educativa brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida para la UCA sector cooperativa en zona rural dispersa se realizará una (1) olla comunitaria, es decir que para el mes de octubre se realiza una (1) olla comunitaria, para el mes de noviembre se realiza una (1) olla comunitaria, para el mes de diciembre se realiza una (1) olla comunitaria.
"La señora **gina ruiz**, manifiesta que, si es importante realizar la olla comunitaria ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas, Así mismo la señora **yubeni pinilla**, expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un

acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños. La señora **yuli nieves,** también refiere que si desea que se realizase la olla comunitaria en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos. Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente."

4. **Los acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer concertación con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

"doña Estefanía, madre y acudiente de una participante del programa, expresó su preocupación frente a las dificultades que enfrentan las familias de su comunidad para participar activamente en la organización de una olla comunitaria, señaló que el contexto territorial en el que se encuentran ubicados está marcado por diversas problemáticas sociales y económicas que limitan significativamente la capacidad de aporte de los hogares.

En su testimonio, resaltó que la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, y muchas de las madres, como es su caso, son cabeza de hogar, esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar, a esto se suma que muchas de ellas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria.

luisa también subrayó que, aunque existe disposición y voluntad de colaboración, las limitaciones materiales impiden que esa participación se concrete de manera efectiva, en este sentido, hizo un llamado a tener en cuenta estas realidades al momento de planificar acciones colectivas, proponiendo alternativas que no recaigan exclusivamente en el aporte económico de las familias, sino que consideren apoyos externos o esquemas de cooperación más solidarios y sostenibles."

Íngrid, participante gestante del programa, manifestó la importancia de tener en cuenta la situación socioeconómica de las familias involucradas, quienes en su mayoría son de escasos recursos, en su intervención, hizo énfasis en que para muchos hogares resulta difícil asumir gastos adicionales, como los requeridos para aportar a la olla comunitaria, debido a las limitaciones económicas que enfrentan diariamente"

Explicó que, en su caso particular, el único ingreso con el que cuenta su familia proviene del trabajo de su cónyuge, ya que ella no tiene un empleo remunerado, esta condición limita seriamente la posibilidad de contribuir económicamente a iniciativas comunitarias, por lo que consideró necesario que se contemplen mecanismos de apoyo más accesibles y acordes con la realidad del territorio.

Asimismo, la señora Ingrid señaló que, si el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) pudiera realizar el envío de los alimentos necesarios para la preparación de la olla comunitaria, sería mucho más viable para las familias organizarse y participar activamente en su preparación. En ese sentido, manifestó que, con el insumo principal cubierto, los hogares estarían en mejores condiciones de colaborar, ya sea con su tiempo, con la mano de obra o con pequeños aportes complementarios, sin que ello represente una carga económica excesiva."

la señora wendy**,** acudiente de uno de los participantes, expresó su opinión en relación con los aportes para la realización de ollas comunitarias, señalando que tanto la corporación como el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) deben considerar las condiciones socioeconómicas de las poblaciones beneficiadas, en su intervención, enfatizó que no todas las comunidades cuentan con las mismas posibilidades económicas, por lo que no es viable asumir que todas podrán aportar de la misma manera a este tipo de iniciativas.

Indicó que en el territorio existen múltiples comunidades que enfrentan una profunda vulnerabilidad económica, donde muchas de las familias apenas logran cubrir sus necesidades básicas, subrayó que, en este contexto, proponer la organización de una olla comunitaria sin tener en cuenta estas realidades puede representar una carga difícil de asumir para los hogares, especialmente cuando se espera que el aporte sea sostenido o frecuente.

debido a sus limitaciones económicas, no les es posible realizar aportes en suministros de alimentos para la ejecución de actividades como las ollas comunitarias, expresaron que en su mayoría no cuentan con los recursos necesarios para asumir este tipo de compromisos, ya que enfrentan situaciones de vulnerabilidad que afectan directamente su estabilidad financiera.

Además, hicieron un llamado a que se tenga en cuenta el contexto territorial en el que se desarrollan estas iniciativas, el cual está conformado principalmente por comunidades indígenas que

históricamente han requerido mayor acompañamiento institucional, resaltaron que estas comunidades no solo enfrentan carencias económicas, sino también barreras estructurales que limitan su acceso a oportunidades laborales, educativas y de salud.

Ante esta realidad, consideraron fundamental que tanto la corporación como las entidades responsables, especialmente el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), reconozcan estas condiciones y ajusten las estrategias de intervención, señalaron que el apoyo a través del suministro directo de alimentos u otros recursos básicos no solo facilita la realización de las ollas comunitarias.

**Evaluación y Acuerdos Establecidos:**

- También se acordó que, en los casos en que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) realice la entrega de los alimentos necesarios para la preparación de la olla comunitaria, las familias manifestaron su total disposición para llevar a cabo la preparación de los mismos. Se comprometieron a hacerlo con altos estándares de higiene, cuidado y dedicación, reconociendo la importancia de brindar a la comunidad una alimentación saludable y preparada con amor, como muestra de compromiso y responsabilidad colectiva

Reafirmaron su disposición a participar activamente en la organización y desarrollo de las ollas comunitarias como una estrategia para fortalecer la seguridad alimentaria y el sentido de comunidad.

- Asumieron el compromiso de asistir puntualmente a las fechas establecidas para la realización de estas actividades, contribuyendo con su tiempo, esfuerzo y conocimientos culinarios tradicionales.
- Se comprometieron a apoyar en la recolección de leña y en la logística necesaria para la preparación de los alimentos, siempre en coordinación con el equipo comunitario y respetando las prácticas seguras.
- Manifestaron su voluntad de participar en los espacios de diálogo de saberes que se organicen, con el fin de rescatar recetas tradicionales, compartir conocimientos propios del territorio y promover una alimentación saludable.
- Acordaron aplicar buenas prácticas de higiene y seguridad durante todo el proceso de preparación, en línea con las orientaciones brindadas por el ICBF y el equipo técnico.
- Se comprometieron a fomentar la participación de niñas, niños, mujeres y personas gestantes en las actividades, promoviendo su inclusión como medio para fortalecer el tejido social y los lazos intergeneracionales.
- Establecieron su responsabilidad de firmar el cuaderno de acompañamiento comunitario como evidencia de su participación y como herramienta para el seguimiento de los acuerdos.
- Se comprometieron a mantener una comunicación constante y respetuosa con el talento humano, aportando sugerencias y participando en la toma de decisiones para mejorar continuamente estas actividades.
- En el marco de las actividades comunitarias programadas, las familias participantes manifiestan su compromiso con el desarrollo colectivo y la solidaridad vecinal. En este sentido, se establece que cada vez que se lleve a cabo una olla comunitaria, las familias se comprometen de manera voluntaria y responsable a prestar el menaje necesario para su adecuada realización, este apoyo incluye, entre otros elementos, ollas, utensilios de cocina, platos, cubiertos y demás implementos que faciliten la preparación y distribución de los alimentos.

  Dicho compromiso busca fortalecer los lazos de cooperación entre los miembros de la comunidad, fomentar el sentido de pertenencia y asegurar el buen funcionamiento de estas jornadas, que representan un espacio de encuentro, apoyo mutuo y bienestar compartido.

  Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

**A continuación, se relaciona el Cronograma de los alimentos acordados con sus respectivas fechas.**

| FECHAS | ALIMENTOS | INGREDIENTES | RESPONSABLES | LUGAR |
|---|---|---|---|---|
| **14-10-2025** | Arroz con pollo | 4 libras de arroz<br>3 pechugas<br>3 paquetes de salchichas<br>5 bolsas de verdura<br>2 bolsa de maíz tierno<br>2 tomates<br>2 cebollas cabezona<br>1 cabeza de ajo<br>1 pimentón<br>1 sobre mediano de salsa de tomate<br>2 paquetes de pan tajado<br>Para el jugo<br>3 bolsas de pulpa de maracuyá<br>2 bolsas de azúcar | Yubeni pinilla, yoleidy Ruiz, Gina Ruiz y Erika Liévano. | Casa de Gina Ruiz. |
| **18-11-2025** | Swanduis con jugo de mora | 4 paquetes de pan tajado<br>4 paquetes de queso x 12 lonchas para sawanduis<br>4 aquetes de mortadela para swanduis por 48 lonchas.<br>2 bolsas de agua pura<br>4 libras de mora<br>4 libras de azucar | Yuli nieves<br>Angui solosa<br>Milena ibañez<br>Luren reyes | Casa de yuli nieves |
| **16-12-2025** | Pan de dulce de arequipe y bocadillo<br>Jugo de mora | 112 panes de dulce arequipe y bocadillo<br>5 bolsas de mora<br>4 libras de azucar<br>3 bolsas de agua purificada. | Karen Quiroga<br>Luidy culma<br>Karla gutierrez | Casa de dayhana rincon |

EVIDENCIA FOTOGRAFICA




| Compromisos / tareas | Responsables | Fechas |
|---|---|---|
| Realizar la Olla Comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable.<br><br>Fomentar la participación de la comunidad en la planificación, preparación y distribución de los alimentos. | Agente educativo | Octubre 14, Noviembre 18, Diciembre 16, |
| **AGENTE EDUCATIVO** | **CARGO** | **FIRMA** |
| YESICA LORENA AVILA GUZMAN | AGENTE EDUCATIVO | |

**ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3**

**NIT.800.143.122-6**

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

*"Construyendo con amor un futuro mejor"* VERSION 6 - 2025

## FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS Sede Cooperativa

ACTIVIDAD: Concertacion olla comunitaria

LUGAR DE REUNION Insp. cooperativa

FECHA: 16 - 04 - 2025

TEMA Concertacion olla comunitaria.

| No. | NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO | NUIP | NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE | CEDULA | TELEFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | JOHAN ANDREY FLOREZ QUIROGA | 1116206195 | KAREN JULIETH QUIROGA VIERA | 1122508942 | 3225346088 | Karen Quiroga |
| 2 | SALOME PEREZ CULMA | 1144726370 | LEIDY TATIANA CULMA OSPINA | 1006824958 | 3134064035 | Leidy Culma |
| 3 | ERICK SANTIAGO RIVEROS PINILLA | 1120391477 | LEIDY YUBENY PINILLA VELASCO | 1006827149 | 3203005103 | Leidy P. |
| 4 | VALERI JULIETH REYES ZAMORA | 1120475906 | LISA JULIETH ZAMORA PAREDES | 1120472278 | 3114730775 | Lisa Julieth |
| 5 | JOAN DAVID RAMOS RUIZ | 1116020588 | YOLEIDY RUIZ CARRILLO | 1006423061 | 3223800936 | Yoleidy R. |
| 6 | MIA ISABELLA GARCIA PRIETO | 1120847979 | LUISA FERNANDA PRIETO ROCHA | 1122818392 | 3203000456 | luisa rocha |
| 7 | IAM GAEL ZAMORA REYES | 1234796122 | LAURA GABRIELA REYES BEDOYA | 1010119923 | 3161173729 | Laura Reyes |
| 8 | HILCE GUADALUPE GUTIERREZ LOPEZ | 1120475997 | WENDY ALEJANDRA LOPEZ PINILLA | 1120474452 | 3107913942 | Wendy Lopez |
| 9 | ELIZABETH RUBIO LIEVANO | 1029801315 | ERIKA MAYERLY LIEVANO GALLEGO | 1007293262 | 3208014246 | Erika Lievano |
| 10 | JUAN ANDRES JIMENEZ IBAÑEZ | 1120475917 | YULEIMA MILENA IBAÑEZ CARO | 1003505574 | 3102370891 | milena ibañez |
| 11 | MAUREN CATALELLA JIMENEZ IBAÑEZ | 1120476342 | YULEIMA MILENA IBAÑEZ CARO | 1003505574 | 3102370891 | milena ibañez |
| 12 | ANGIE KATERINE SOLASA ROMERO | 1006837085 | ANGIE KATERINE SOLASA ROMERO | 1006837085 | 3115891242 | Angie Solasa |
| 13 | DHALIA LIZETH ZAMORA GUTIERREZ | 1120506556 | KARLA JULIETH GUTIERREZ CANTE | 1123058007 | 3204204626 | KARTA GUTIERREZ |
| 14 | GABRIELA MONTENEGRO NIEVES | 1113543550 | YULY DORAYNE NIEVES PEÑA | 1097332811 | 3142489030 | Yuly Nieves |
| 15 | EMILIN SOFIA GONZALEZ GIL | 1120391487 | PAULA ANDREA GIL SANCHEZ | 1120370685 | 3106966266 | Paula andrea gil |
| 16 | LINDA ISABELLA ROMAN RUIZ | 1120392810 | GINA DAYERLY RUIZ RAMIREZ | 1122626549 | 3219266385 | GINA RUIZ |
| 17 | DAYLIN MAHELETH SALAS RODRIGUEZ | 1121150074 | ESTEFANIA DE JESUS RODRIGUEZ MENES | 69802612 | 3204234947 | Estefani Rdl |
| 18 | LISA JULIETH ZAMORA PAREDES | 1120472279 | LISA JULIETH ZAMORA PAREDES | 1120472279 | 3114730775 | Lisa Julieth |
| 19 | LAURA CAMILA LOZADA FORERO | 1120393750 | DAYANA FORERO TRIVINO | 1016001556 | 3123390349 | dayana F. |
| 20 | MIA TATIANA LOZADA FORERO | 1120395248 | DAYANA FORERO TRIVINO | 1016001556 | 3123390349 | dayana F. |
| 21 | INGRID TATIANA ZAMORA PAREDES | 1122134526 | INGRID TATIANA ZAMORA PAREDES | 1122134526 | 3224626222 | Ingrid tatiana zamora |
| 22 | NEITHAN REYES RINCON | 1120391093 | DAYHANA ALEJANDRA RINCON MARTINEZ | 1006868835 | 3125752194 | Dayhana Rincón |

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula 1.122135423

Powered by CamScanner

# ACTA DE REUNION

| | |
|---|---|
| **EAS:** ASOCIACIÓN PORFÍA 3<br>**CONTRATO:** 50002202025 | **UDS:** COROCITO |
| **HORA:**12:00 AM -1:00 AM | **FECHA:**18.09.2025 |
| **LUGAR:** RESGUARDO SIKUANI - COROCITO | **TEMA:** CONCERTACION DE LA OLLA COMUNITARIA (SEGUNDO TRIMESTRE) |
| **POBLACIÓN OBJETO:** padres de familia y/o acudientes participantes modalidad educacion inicial campesina | |
| **OBJETIVO:** | Concertar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales. |

**AGENDA:**

**Orden del Día:**

- Saludo de bienvenida
- Socialización Olla Comunitaria
- Acuerdos con las familias
- Inquietudes y preguntas
- Cierre

**DESARROLLO: CONCERTACION DE LA OLLA COMUNITARIA**

Siendo las 12:00 pm del día 18 de Septiembre del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se concerto del tema Segundo Trimestre de la Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o

cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentacion adecuada.

También se les explico que durante el segundo encuentro comunitario de septiembre se deben generar la concertación relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a la concertación para el segundo trimestre con las familias asistentes de la UCA M1 corocito ubicado en el resguardo indígena Caño Ovejas Sikuani en la zona Rural del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos de la concertación se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

- **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
  La UCA M1 COROCITO se encuentra ubicado en el resguardo indígena Caño Ovejas Sikuani en la zona rural del municipio de Mapiripan.

- **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural M1 Corocito Resguardo Indígena Caño Ovejas perteneciente a la agente educativa Monica Marcela Rueda Moreno con **(19)** participantes para un total de **NOVENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS SESENTA M/CTE (95.260)**

- **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

El agente educativo brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida para la UCA de M1 COROCITO en zonal rural resguardo indígena Sikuani Caño ovejas , se realizara dos ollas durante el mes .Es decir que para el mes de Octubre se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios una olla en la primera semana y la otra olla para la tercera semana , para el mes de Noviembre se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitaria , se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios una olla en la primera semana y la otra olla para la tercera semana , para el mes de Diciembre se realiza 1 olla comunitaria en los encuentros comunitarios

La señora maria consuelo curvelos "manifiesta que si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas." Así mismo la señora.

carmen amaya expone su punto de vista la "cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños." La señora Elisa rodriguez también "refiere que si desea que se realizase las dos ollas en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos". Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos de la concertación en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos de la concertación con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, Las familias no pueden aportar nada alimentos por sus condiciones y el contexto se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria el menaje y proporcional a sus posibilidades, (como cucharas, ollas, platos), con el fin de garantizar la olla comunitaria para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

La señora Sandra patricia rodriguez dice que es "importante reconocer que las familias de la UCA no cuenta con recursos económicos por sus condiciones de vulnerabilidad y la falta de oportunidad laboral la cual todas las familias no cuenta con un empleo , tampoco cuenta con nigun ingreso financiero frutuoso para la preparación de la minuta. Por lo tanto, es fundamental" que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el Desarrollo de la olla comunitaria.

La señora luz Edith rodriguez comparte la misma idea y dice que "actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos para la olla comunitaria". Así mismo la señora _lia Alejandra gaitan dice "que se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en los dos encuentros comunitarios" porque las familias les queda muy dificil aportar alimentos ya que nosotros somos vulnerables y no contamos con ningun tipo de ingreso , entonces yo pienso que sería escoger bien los alimentos que se vayan a comprar de tal manera que alcance para los dos encuentros. Posteriormente tomo la palabra la representante del control social en donde dejo claro que teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos Recursos y vulnerables actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo

lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos.

Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

**CRONOGRAMA DESDE OCTUBRE HASTA DICIEMBRE**

| FECHAS | ALIMENTOS | INGREDIENTES | RESPONSABLES | LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS |
|---|---|---|---|---|
| **09-10-2025** | Chocolate con leche mas galletas ducales | 2 Lb de chocolate<br>2 litros de leche liquida<br>2 paquetes de galletas Ducales x 3 Tacos<br>1 panela | Ismenia rodriguez<br>Rocio carivan ro | Casa de Elisa rodriguez |
| **23-10-2025** | Preparada de Lulo Con Pan Rollo | 2 LB de lulo<br>2 LB azúcar blanca<br>2 bolsas de agua Bahia Grande<br>34 panes (rollo) | Lia alejandra gaitan<br>Yenni andrea carivan | Casa de elisa rodriguez |
| **06-11-2025** | Aguapanela con leche y canela mas galletas Wafer Capri | 3 Panelas<br>2 Litros de leche<br>1 paquete de canela mediana<br>2 Paquetes de Capri X 24 | Sandra patricia rodriguez<br>Olga lucia amaya | Casa de elisa rodriguez |
| **20-11-2025** | Arroz con leche mas galleta Wafer | 3 LBR de arroz llano<br>2 Litros de leche liquida<br>1 K de azucar blanca | Luz edith rodriguez<br>Carmen rojas | Casa de elisa rodriguez |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 1 paquete de canela<br><br>1 paquete de galletas wafer x 24 Unidades | | |
| **04-12-2025** | Sopa de Menudencias Mas preparada De boka De Mora | 7 Bolsas de menudencia<br><br>3 Paquetes de Fideos Nieve<br><br>1 Kilo de sal<br><br>Media libra de Cebolla Larga<br><br>5 Libras de papa pastusa<br><br>Media Lbr Zanahoria<br><br>1 Libra de Habichuela<br><br>1000 pesos de Cilantro<br><br>4 Sobres de Boka de Mora<br><br>2 bolsas de agua Bahia Grande | Maria consuelo curvelos<br><br>Luz dari gilguero enciso | Casa de elisa rodriguez |

- **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparará los alimentos.**

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

**1. Lugar de Preparación de los Alimentos:**

Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, la cual no cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

**2. Acceso:**
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

**Desde Octubre Hasta Diciembre**

| FECHA | RESPONSABLE | LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS |
|---|---|---|
| **09-10-2025** | Ismenia rodriguez rodriguez<br><br>Rocio carivan rodriguez | Casa de Elisa rodriguez |
| **23-10-2025** | Lia Alejandra gaitan<br>Yenny Andrea carivan | Casa de Elisa rodriguez |
| **06-11-2025** | Sandra patricia rodriguez<br>Olga lucia amaya | Casa de Elisa rodriguez |
| **20-11-2025** | Luz Edith rodriguez<br>Carmen rojas | Casa de Elisa rodriguez |
| **04-12-2025** | Maria consuelo curvelos<br>Luz dari gilguero | Casa de Elisa rodriguez |

- **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

**Importancia del Menaje: Desde Octubre hasta Diciembre**

- La fecha 08-10-2025 la señora ismenia rodriguez y rocio carivan quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 22-10-2025 la señora lia alejandra gaitan y yenny Andrea carivan es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 05-11-2025 la señora Sandra patricia rodriguez yolga lucia amaya quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

.

- Para la fecha 19-11-2025 la señora luz Edith rodriguez y Carmen rojas quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 03-12-2025 la señora Paola maria consuelo curvelos y luz dari gilguero enciso quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

**1. Importancia del Menaje: de Octubre Hasta Diciembre**

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente. Pero esos utensilios no se encuentran en buen estado

- La fecha 08-10-2025 la señora ismenia rodriguez y rocio carivan es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 22-10-2025 la señora lia Alejandra gaitan y yenny Andrea carivan quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 05-11-2025 la señora Sandra patricia y olga lucia amaya quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

.

- Para la fecha 19-11-2025 la señora luz edith rodrigue y Carmen rojas quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 03-12-2025 la señora Paola maria consuelo curvelos y luz dari gilguero quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

**2. Condiciones del Espacio de Cocina:**

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos no cuenta con la dotación básica necesaria, por la cual se requiere aporte adicional de utensilios por parte de icbf.

**3. Aportes de las Familias:**

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

**4. Uso y Cuidado del Menaje:**

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio de las familias del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

**1. Participación Comunitaria:**
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

**2. Delegación de Responsables:**
Las familias postulan y delegaron mensualmente dos personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

**3. Rotación de Responsables:**
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

**4. Acompañamiento y Apoyo:**

Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

**5. Responsabilidad y Compromiso:**
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

- **Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. **Higiene Personal:**

Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. **Limpieza del Espacio:**

La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. **Manipulación Segura de Alimentos:**

Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. **Almacenamiento y Conservación:**

Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera ni energía.

5. **Agua Segura:**

El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. **Concientización Comunitaria:**

Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. **Compromiso Colectivo:**

Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

**Evaluación y Acuerdos Establecidos:**

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para el segundo Trimestre de la Olla Comunitaria el (18-09.2025).hasta 03 de Diciembre.
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

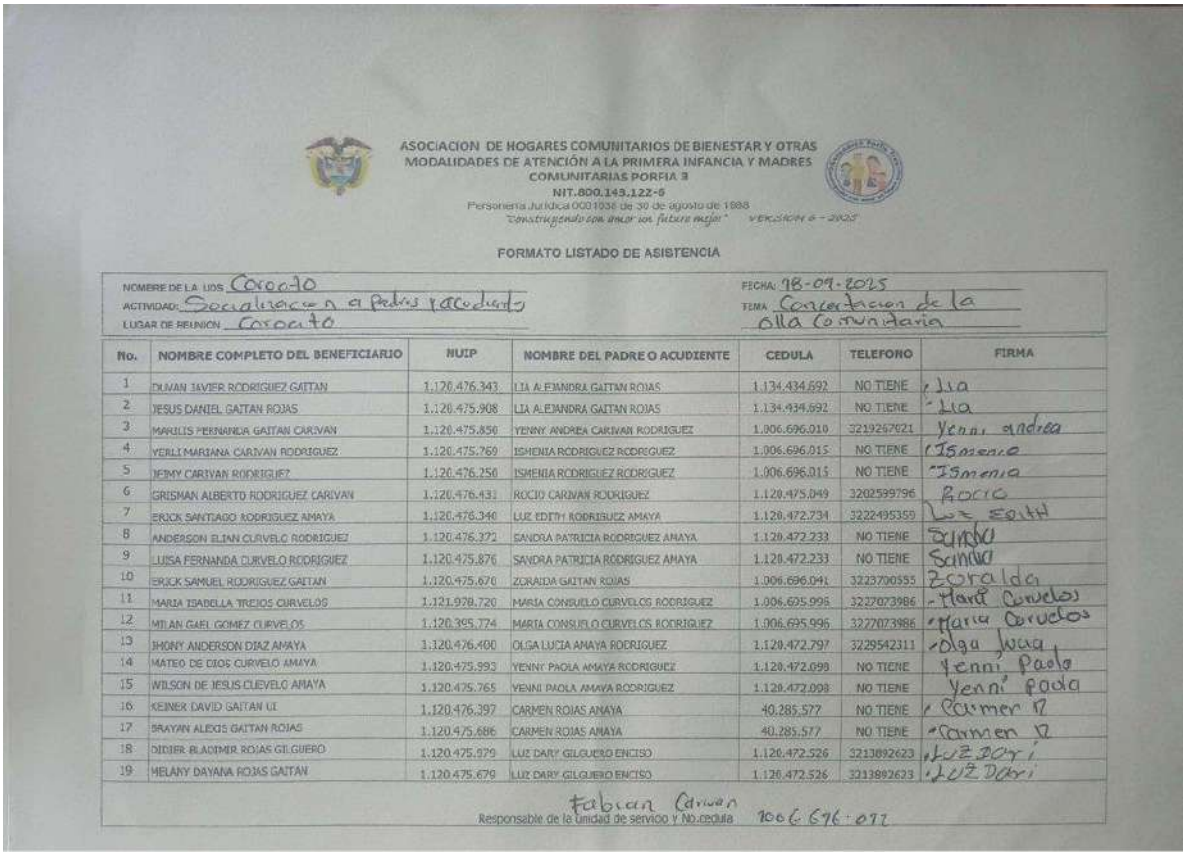
**Eviendecias Fotografica**






| Compromisos / tareas | Responsables | Fechas |
|---|---|---|
| Realizar la olla comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable para todos los miembros de la comunidad. Asimismo, fomentar la participación activa de la comunidad en la planificación, preparación y distribución de los alimentos, de modo que este espacio refuerce los lazos sociales, la corresponsabilidad y el bienestar colectivo. | Agente educativo | Octubre-Noviembre - Diciembre |
| **AGENTE EDUCATIVO** | **CARGO** | **FIRMA** |
| FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ | AGENTE EDUCATIVO | Fabian Carivan R. |

Se Anexan Firmas



ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3
NIT.800.143.122-6
Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988
"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: Corocito — FECHA: 18-09-2025
ACTIVIDAD: Socializacion a padres recibidos — TEMA: Conformacion de la olla Comunitaria
LUGAR DE REUNION: Corocito

| No. | NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO | NUIP | NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE | CEDULA | TELEFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | DUVAN JAVIER RODRIGUEZ GAITAN | 1.120.476.343 | LIA ALEJANDRA GAITAN ROJAS | 1.134.434.692 | NO TIENE | Lia |
| 2 | JESUS DANIEL GAITAN ROJAS | 1.120.475.908 | LIA ALEJANDRA GAITAN ROJAS | 1.134.434.692 | NO TIENE | Lia |
| 3 | MARLLIS FERNANDA GAITAN CARIVAN | 1.120.475.850 | YENNY ANDREA CARIVAN RODRIGUEZ | 1.006.696.010 | 3219267021 | Yenni andrea |
| 4 | YERLI MARIANA CARIVAN RODRIGUEZ | 1.120.475.769 | ISMENIA RODRIGUEZ RODRIGUEZ | 1.006.696.015 | NO TIENE | Ismenia |
| 5 | JEIMY CARIVAN RODRIGUEZ | 1.120.476.256 | ISMENIA RODRIGUEZ RODRIGUEZ | 1.006.696.015 | NO TIENE | Ismenia |
| 6 | GRISMAN ALBERTO RODRIGUEZ CARIVAN | 1.120.476.431 | ROCIO CARIVAN RODRIGUEZ | 1.120.475.049 | 3202599796 | Rocio |
| 7 | ERICK SANTIAGO RODRIGUEZ AMAYA | 1.120.476.340 | LUZ EDITH RODRIGUEZ AMAYA | 1.120.472.734 | 3222495359 | Luz Edith |
| 8 | ANDERSON ELIAN CURVELO RODRIGUEZ | 1.120.476.372 | SANDRA PATRICIA RODRIGUEZ AMAYA | 1.120.472.233 | NO TIENE | Sandra |
| 9 | LUISA FERNANDA CURVELO RODRIGUEZ | 1.120.475.876 | SANDRA PATRICIA RODRIGUEZ AMAYA | 1.120.472.233 | NO TIENE | Sandra |
| 10 | ERICK SAMUEL RODRIGUEZ GAITAN | 1.120.475.670 | ZORAIDA GAITAN ROJAS | 1.006.696.041 | 3223700555 | Zoraida |
| 11 | MARIA ISABELLA TREJOS CURVELOS | 1.121.970.720 | MARIA CONSUELO CURVELOS RODRIGUEZ | 1.006.695.995 | 3227073986 | Maria Curvelos |
| 12 | MILAN GAEL GOMEZ CURVELOS | 1.120.395.774 | MARTA CONSUELO CURVELOS RODRIGUEZ | 1.006.695.995 | 3227073986 | Maria Curvelos |
| 13 | JHONY ANDERSON DIAZ AMAYA | 1.120.476.400 | OLGA LUCIA AMAYA RODRIGUEZ | 1.120.472.797 | 3229542311 | Olga Lucia |
| 14 | MATEO DE DIOS CURVELO AMAYA | 1.120.475.993 | YENNY PAOLA AMAYA RODRIGUEZ | 1.120.472.098 | NO TIENE | Yenni Paola |
| 15 | WILSON DE JESUS CUEVELO AMAYA | 1.120.475.765 | YENNI PAOLA AMAYA RODRIGUEZ | 1.120.472.008 | NO TIENE | Yenni Paola |
| 16 | KEINER DAVID GAITAN UI | 1.120.476.397 | CARMEN ROJAS AMAYA | 40.285.577 | NO TIENE | Carmen R |
| 17 | BRAYAN ALEXIS GAITAN ROJAS | 1.120.475.686 | CARMEN ROJAS AMAYA | 40.285.577 | NO TIENE | Carmen R |
| 18 | DIDIER BLADIMIR ROJAS GILGUERO | 1.120.475.979 | LUZ DARY GILGUERO ENCISO | 1.120.472.526 | 3213892623 | Luz Dary |
| 19 | HELANY DAYANA ROJAS GAITAN | 1.120.475.679 | LUZ DARY GILGUERO ENCISO | 1.120.472.526 | 3213892623 | Luz Dary |

Fabian Carivan
Responsable de la Unidad de servicio y No.cedula 1006 696 077

| **ACTA DE REUNION** | |
|---|---|
| **EAS:** ASOCIACIÓN PORFÍA 3<br>**CONTRATO:** 50002202025 | **UDS:** M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN |
| **HORA:** 3:40 PM - 4:00 PM | **FECHA:** 17/ septiembre/ 2025 |
| **LUGAR:** ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN | **TEMA:** CONCERTACION OLLA COMUNITARIA |
| **POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA** | |
| **OBJETIVO:** | Concertar con las familias de la modalidad campesina la implementación de la olla comunitaria para los meses octubre, noviembre y diciembre como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales. |

**AGENDA:**

- Saludo de bienvenida
- Concertación Olla Comunitaria
- Acuerdos con las familias
- Inquietudes y preguntas
- Cierre

**DESARROLLO:** Siendo las 3:40 pm del 17 de septiembre del presente año se da inicio con la socialización de la olla comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que debemos concertar que alimentos desean para los próximos encuentros y que mamitas serán las responsables de la preparación, de la Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias

y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA M1 Escuela Jorge Eliecer Gaitán ubicado en la zona Rural del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

- **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
  La UCA Escuela Jorge Eliecer Gaitán se encuentra ubicado en la zona rural del municipio de Mapiripan.

- **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural Escuela Jorge Eliecer Gaitán perteneciente a la agente educativa Sandra Liliana angulo perafan cuenta con 19 participantes para un total de **NOVENTA MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE M/CTE ($90.497)**

- **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

el agente educativo brinda la información sobre la calidad de las ollas comunitarias, la cual esta establecida para la UCA de la escuela Jorge Eliecer gaitan, se les explica a los participantes que se realizaran dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios, para el mes de octubre se realizara dos ollas en los encuentros comunitarios, el mes de noviembre se realizara dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios, en el mes de diciembre se realizara dos ollas comunitaria desarrollados en los encuentros comunitarios. **"**La señora EMMA GONZALEZ manifiesta que "si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que estar tres horas en el encuentro les da sed y hambre a los niños" Así mismo la señora Melissa Garzon manifestó que " es bueno seguir con las ollas comunitarias como se hicieron es los meses anteriores, que es muy bueno compartir estos espacios que permiten integrarse como grupo, compartir saberes y experiencias personales y fortalecer los vínculos.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

Los acudientes de los participantes manifiestan que ellas no tienen inconveniente con seguir aportando la preparación de la olla comunitaria ya que es el único aporte que pueden dar ellas.

| FECHAS | ALIMENTOS | INGREDIENTES | RESPONSABLES | LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS |
|---|---|---|---|---|
| **8-10-2025** | Pan de panaderia Preparada de fruta | 33 panes de panadria grandes<br>Pulpa de maracuyá Azúcar<br>Agua en bolsa | Emma gonzalez | Casa de Emma gonzalez |
| **22-10-2025** | Arroz de leche<br>Galletas saltin mantequilla | 2 libras arroz<br>2 leches liquidas grandes<br>1 leche polvo<br>1 paquete galletas<br>Azúcar, clavos y canela | Natalia buitrago | casa de Natalia Buitrago |
| **05-11-2025** | Pan Roscon y avena | 33 Roscones<br>1 kilo de avena<br>Azúcar 1 libra<br>2 bolsas de leche liquida grandes | Agente educativo Sandra angulo | casa de la agente educativa Sandra Angulo |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **19-11-2025** | Preparada de fruta<br>Galletas con mermelada | 2 libras de pulpa de mora<br>1 libra de azúcar<br>2 paquetes de galletas saltin<br>2 paquetes de mermelada de mora | Melissa Garzon | casa de Melissa Garzon |
| **03-12-2025** | Chocolate con pan de panaderia | 1 ½ libra de chocolate<br>2 bolsas de leche liquidas grandes<br>38 mantecadas | Johanna Ubate | En casa de la señora Johanna Ubate |
| **17-12-2025** | Natilla<br>Avena<br>Galletas<br>navideñas | 2 cajas natilla vainilla<br>4 bolsas de leches liquidas<br>1 cajas de galletas navideñas<br>1 kilo de avena | Natalia buitrago y<br>Emma gonzalez | En la casa de Natalia Buitrago. |

- **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparara los alimentos.**

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

**1. Lugar de Preparación de los Alimentos:**
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

**2. Acceso:**
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

- **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

**1. Importancia del Menaje:**

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- La fecha 8-10-2025 la señora Emma gonzalez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos es limpio y que ella los utensilios necesarios para la preparación de los alimentos.

- Para la fecha 22-10-2025 la señora Natalia buitrago quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- Para la fecha 05-11-2025 la agente educativa Sandra Angulo quien es la encargada de la preparación de la olla y refiere que cuenta con los utensilios para necesarios para la preparación de la olla comunitaria y cuenta con las medidas de higiene en su vivienda.

- Para la fecha 19-11-2025 la señora Melissa garzón quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuada.

- Para la fecha 3-12-2025 la señora Jahanna Ubate quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuada.

- Para la fecha 17-12-2025 la señora Natalia Buitrago y Emma gonzalez quienes son las responsables de la preparación, mencionan que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuada.

- **2. Condiciones del Espacio de Cocina:**

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

**3. Aportes de las Familias:**

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

**4. Uso y Cuidado del Menaje:**

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el**

**responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

**1. Participación Comunitaria:**
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

**2. Delegación de Responsables:**
Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

**3. Rotación de Responsables:**
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

**4. Acompañamiento y Apoyo:**
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

**5. Responsabilidad y Compromiso:**
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

- **Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

**1. Higiene Personal:**
Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

**2. Limpieza del Espacio:**
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

**3. Almacenamiento y Conservación:**
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

**4. Agua Segura:**
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

**5. Concientización Comunitaria:**
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

**6. Compromiso Colectivo:**
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

**Evaluación y Acuerdos Establecidos:**

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (10-10.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes

**Evidencias Fotográfica**






| Compromisos / tareas | Responsables | Fechas |
|---|---|---|
| Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria. | Agente educativo y padres de familia y/o acudientes de los participantes. | Octubre,noviembre y diciembre |

| | | |
|---|---|---|
| Realizar la olla comunitaria | | |
| **AGENTE EDUCATIVO** | **CARGO** | **FIRMA** |
| SANDRA LILIANA ANGULO | AGENTE EDUCATIVA | Sandra Liliana Angulo |

**ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3**

**NIT.800.143.122-6**

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

*"Construyendo con amor un futuro mejor"* VERSION 6 - 2025

## FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

**NOMBRE DE LA UDS** M1 escuela Jorge Eliecer Gaitan **FECHA:** 17-09-2025

**ACTIVIDAD:** Concertacion **TEMA** Orientacion dla comunitaria

**LUGAR DE REUNION** Escuela Jorge Eliecer Gaitan

| No. | NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO | NUIP | NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE | CEDULA | TELEFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ALEXIS JOSUE GONZALEZ REYES | 1120476398 | YORMAN MARIA REYES SILVA | 1120474187 | 3212816343 | Yorman Reyes |
| 2 | KAROL TATIANA GONZALEZ REYES | 1120475824 | YORMAN MARIA REYES SILVA | 1120474187 | 3212816343 | Yorma Reyes |
| 3 | ANGEL ALEXIS GARCIA RODRIGUEZ | 1120475761 | AMPARO RODRIGUEZ DIAZ | 1120472376 | 3123495849 | -AmPARO |
| 4 | MARIA ISABEL AMAYA GARCIA | 1134434685 | MARIA ISABEL AMAYA GARCIA | 1134434685 | 3114687878 | - Maria Isabel |
| 5 | MARCELA SORIANO CADENA | 1120473626 | GABRIEL ANTONIO PLAZAS SALAS | 1120474913 | 3145967516 | - Marcela Soriano |
| 6 | NATHALY GISELL PEREZ RODRIGUEZ | 1120475936 | MARIA JULIANA RODRIGUEZ CASTRO | 1120472381 | | - Juliana Rodriguez |
| 7 | IAN YADIEL BARRIENTOS UBATE | 1120476067 | ERI JAHANA UBATE GARCIA | 1006695772 | 3124416095 | - Jahana Ubaté G. |
| 8 | ADHARA ALEJANDRA GONZALEZ SILVA | 1120476404 | SERMANY ALEJANDRA SILVA OROPEZA | 28356126 | 3144066924 | - Alejandra Silva |
| 9 | CARLOS SANTIAGO GONZALEZ SILVA | 1120475888 | SERMANY ALEJANDRA SILVA OROPEZA | 28356126 | 3144066924 | Alejandra Silva |
| 10 | MAILYN LUCIANA CUESTA GARZON | 1120476369 | MELISSA GARZON TOROZA | 1151185511 | 3123347756 | Melissa Garzon |
| 11 | JHONNIER SANTIAGO PARGA BUITRAGO | 1120476109 | JEIDY NATALIA BUITRAGO | 1120569757 | 3144067020 | |
| 12 | JUAN ISMAEL ALVARADO RODRIGUEZ | 1120476238 | MARITZA RODRIGUEZ LEON | 1120473375 | 3112323318 | Maritza |
| 13 | VIDAL ANTONIO DOMECHT GONZALEZ | 1120475826 | MARIA EMMA GONZALEZ CASTAÑED | 41243952 | 3213762362 | . Emma Gonzalez |
| 14 | AIDEN SAID FLOREZ COLORADO | 1120476306 | DIANA MAYERLY COLORADO RODRIGUEZ | 1133940078 | 3228267766 | - Dana Colorado |
| 15 | YEICO JOSE FLOREZ COLORADO | 1120475640 | DIANA MAYERLY COLORADO RODRIGUEZ | 1133940078 | 3228267766 | - Dana Colorado |
| 16 | YURIANLLILI MICHEL SANCHEZ RODRIGUEZ | 1120476096 | NELLY RODRIGUEZ LEON | 40250202 | 3228267766 | -NELLY Rodriguez |
| 17 | DAVID SANTIAGO REYES SILVA | 1120475819 | YULIANA LLULEYDI REYES SILVA | 1120472479 | 3125749684 | Yuliana |
| 18 | JAROL ANDRES TOVAR GAITAN | 1120475844 | YORLENY GAITAN | 1120474302 | 3123491196 | - Yorleni Gaitan |
| 19 | LUCIANA CAORI TRIANA TOVAR | 1120476360 | YORLENY GAITAN | 1120474302 | 3123491196 | - Yorleni Gaitan |
| | | | | | | |

Sandra Angulo 1083872749

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula

CS Escaneado con CamScanner

# ACTA DE REUNION

| | |
|---|---|
| **EAS:** ASOCIACIÓN PORFÍA 3<br>**CONTRATO:** 50002202025 | **UDS:** ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN |
| **HORA: 4:30 PM -5:10 PM** | **FECHA: 18_09-2025** |
| **LUGAR:** ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN | **TEMA:**<br>SOCIALIZACIÓN OLLA COMUNITARIA |
| **POBLACIÓN OBJETO:** Participantes, talento humano | |
| **OBJETIVO:** | Concertar y acordar con las familias de la modal dad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales |

**AGENDA:**

**Orden del Día:**

- Saludo de bienvenida
- Socialización Olla Comunitaria
- Acuerdos con las familias
- Inquietudes y preguntas
- Cierre

## DESARROLLO: CONSTRUCCION DE ACUERDOS DE LA OLLA COMUNITARIA

Siendo el día 18 de SEPTIEMBRE del presente año a las 4:30 pm se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina.

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA m1 Escuela Jorge Eliecer Gaitán ubicado en la zona Rural del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
   La UCA Escuela Jorge Eliecer Gaitán se encuentra ubicado en la zona rural del municipio de Mapiripan.

2. **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural Escuela Jorge Eliecer Gaitán perteneciente a la agente educativa LUZ YICELA GARZON cuenta con 19 participantes para un total de **NOVENTA MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE M/CTE (90.497)**

3. **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

   La agente educativa brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida por la UCA m1 escuela Jorge Eliécer Gaitán en zona rural se realizará dos ollas en los encuentros comunitarios, el mes de OCTUBRE

se realizará dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios, NOVIEMBRE se realizará dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios. DICIEMBRE se realizará dos ollas comunitarias, en septiembre se realizarán dos ollas comunitarias, se realizará dos ollas comunitarias desarrollados en los encuentros comunitarios.

La señora rosa Galeano abuela de saharit " manifiesta que las ollas deberían seguir como se habían estado implementando ", Así mismo la señora ANA EDILMA REDONDO GOMEZ abuela de Héctor Harvey Castro "expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños". La señora MICHELLE PEÑA madre de Andrés david también "refiere que si desea que se realizase las dos ollas en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos". Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente.

4. **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos, ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

La señora leidy valencia madre de ieliseo e isaias dice que " que la implementación de las ollas es importante y que esta bien seguirlas implementando tal cual se venia haciendo.". Por lo tanto, es fundamental que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el desarrollo de la olla comunitaria. La señora rosario quien es abuela y acudiente del menor yulian cúrvelo "le gusta que se realicen las ollas ya que se integran los asitentes". Así mismo la señora OLGA MARTINEZ_ "dice que se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en los dos encuentros comunitarios porque a mí me queda muy difícil comprar comida para traer, entonces yo pienso que sería escoger bien los alimentos que se vayan a comprar de tal manera que alcance para los dos

encuentros". Posteriormente tomo la palabra la representante del control social en donde dejo claro que teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, y muchas de las madres, como es su caso, son cabeza de hogar, esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar, a esto se suma que muchas de ellas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos.

Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

**A CONTINUACIÓN, SE RELACIONA EL CRONOGRAMA DE LOS ALIMENTOS ACORDADOS CON SUS RESPECTIVAS FECHAS.**

| FECHAS | ALIMENTOS | PRODUCTOS NECESARIOS | RESPONSABLES | LUGAR |
|---|---|---|---|---|
| **9-10-2025** | Galleta con mermelada y jugo natural | 3 paquetes de galletas<br>1 mermelada<br>1 pulpa de fruta | Aracely florez | Casa de aracely |
| **16-10-2025** | Arroz con pollo | 1 pechuga.<br>1 K de arroz.<br>2 ,zanahoria.<br>1L Habichuela<br>3 salchicas largas<br>Salsa de tomate<br>1 pulpa de fruta | DILMA GOME<br>YOHELIS MARQUEZ | Casa de edilma |
| **6-11-2025** | Mantecadas<br>Jugo natural | 25 antecadas<br>1 Pulpa de fruta<br>1 l azucar | Yohelis marquez | Casa de yohelis marquez |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **20-11-2025** | Arroz con pollo | 1 pechuga.<br>1 K de arroz.<br>2 ,zanahoria.<br>1L Habichuela<br>3 salchicas largas<br>Salsa de tomate<br>1 pulpa de fruta | DILMA GOME<br>YOHELIS MARQUEZ | Casa de edilma |
| **04-12-2025** | Sandwis | 2 paquete de pan tajado.<br>1 queso tajado<br>1 mortadela | Leidy valencia | Casa de leidy |
| **17-12-2025** | Arroz con pollo | 1 pechuga.<br>1 K de arroz.<br>2 ,zanahoria.<br>1L Habichuela<br>3 salchicas largas<br>Salsa de tomate<br>1 pulpa de fruta | KATERIN LEON | Casa de KATERIN |

**5. Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparará los alimentos.**

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

**1. Lugar de Preparación de los Alimentos:**
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

**2. Acceso:**
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

| FECHA | RESPONSABLE | LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMENTOS |
|---|---|---|
| 9-10-2025 | ARACELY FLORES | CASA AREACELY FLORES |
| 16-10-2025 | ANA EDILMA REDONDO | CASA ANA EDILMA REDONDO |
| 6-11-2025 | YOHELIS MARQUEZ | CASA DE YOHELIS MARQUEZ |
| 20-11-2025 | ANA EDILMA REDONDO | CASA ANA EDILMA REDONDO |
| 04-12-2025 | AGENTE YICELA GARZON | CASA YICELA GARZON |
| 17-12-2025 | LEIDY VALENCIA | CASA DE LEIDY |

6. **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparará los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

**1. Importancia del Menaje:**

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- La fecha 09-10-2025 la señora ARACELY FLOREZ quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 16-10-2025 la señora EDILMA quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 6-11-2025 la señora YOHELIS MARQUEZ quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 20-06-2025 la señora EDILMA GOMEZ quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 04-12-2025 la señora LEIDY VALENCIAquien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los

utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos

- Para la fecha del 17-12-2025 la señora KAERIN LEON quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.

**2. Condiciones del Espacio de Cocina:**

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

**3. Aportes de las Familias:**

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

**4. Uso y Cuidado del Menaje:**

La familia se compromete que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

**7. Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

**1. Participación Comunitaria:**
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

**2. Delegación de Responsables:**
Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

**3. Rotación de Responsables:**
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda la familia.

**4. Acompañamiento y Apoyo:**
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

**5. Responsabilidad y Compromiso:**
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

| FECHA | RESPONSABLE | LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMENTOS |
|---|---|---|
| 9-10-2025 | Aracely flores | CASA AREACELY FLORES |
| 16-10-2025 | ANA EDILMA REDONDO | CASA ANA EDILMA REDONDO |
| 6-11-2025 | YOHELIS MARQUEZ | CASA DE YOHELIS MARQUEZ |
| 20-11-2025 | ANA EDILMA REDONDO | CASA ANA EDILMA REDONDO |
| 04-12-2025 | AGENTE YICELA GARZON | CASA YICELA GARZON |
| 17-12-2025 | LEIDY VALENCIA | CASA DE LEIDY |

**8. Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

**1. Higiene Personal:**
Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

**2. Limpieza del Espacio:**
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y

después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

**3. Manipulación Segura de Alimentos:**
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

**4. Almacenamiento y Conservación:**
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

**5. Agua Segura:**
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

**6. Concientización Comunitaria:**
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

**7. Compromiso Colectivo:**
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

**Evaluación y Acuerdos Establecidos:**

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (09-10.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes

**Eviendecias Fotograficas:**







| Compromisos / tareas | Responsables | Fechas |
|---|---|---|
| Realizar la Olla Comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable. | Agente educativo | OCTUBRE –NOVIEMBRE-DICIEMBRE |

| | | |
|---|---|---|
| Fomentar la participación de la comunidad en la planificación, preparación y distribución de los alimentos. | | |
| **AGENTE EDUCATIVO** | **CARGO** | **FIRMA** |
| YICELA GARZON JIMENEZ | AGENTE EDUCATIVO | |

Se Anexan Firmas

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3
NIT.800.143.122-6
Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988
"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

**FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA**

NOMBRE DE LA UDS: Escuela Jorge Eliecer Gaitan. FECHA: 18/04/2025

ACTIVIDAD: Sociializar alla comunitaria TEMA: Conmemoración alla comunitaria

LUGAR DE REUNION: Escuela Jorge Eliecer

| No. | NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO | NUIP | NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE | CEDULA | TELEFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | SHARICK NICOL RODRIGUEZ GALEANO | 1120478021 | ROSA GALEANO CASTRO | 1010091003 | 3123481336 | |
| 2 | JULIAN STIVEN CUERVO GALEANO | 1120478733 | ROSARIO GALEANO CASTRO | 1010091082 | 3123654743 | |
| 3 | ANGEL GAITAN RODRIGUEZ | 1120478318 | YANETH JILGUERO GARCIA | 1010091027 | 3123484825 | |
| 4 | ANDRES DAVID SALGUERO PEÑA | 1120801279 | DAYANNA MICHELLE PEÑA | 1120681878 | 3003178358 | |
| 5 | HECTOR ARLEY CASTRO SIERRA | 1072433378 | ANA ELSA MARROQUIN | 40378108 | 3142841613 | |
| 6 | DENIS MANUEL GAITAN RODRIGUEZ | 1120475718 | YANETH JILGUERO GARCIA | 1010091027 | 3123484825 | |
| 7 | DALI ESTEFANI RODRIGUEZ JILGUERO | 1120475819 | YANETH JILGUERO GARCIA | 1010091027 | 3123484825 | |
| 8 | DILIS VERONICA GALEANO AMAYA | 1120475928 | MARYLUZ AMAYA RODRIGUEZ | 1006963696 | 3214934091 | |
| 9 | MARGARET LUCIANA PARRA QUINTERO | 1120478169 | OLGA MARTINEZ GAITAN | 42540094 | 3219252021 | |
| 10 | DEYBY JHOAN RODRIGUEZ RODRIGUEZ | 1120478369 | LINA MARIA RODRIGUEZ CASTRO | 1154434528 | 3103330281 | |
| 11 | KAROL LUCIANA RODRIGUEZ RODRIGUEZ | 1120475819 | LINA MARIA RODRIGUEZ CASTRO | 1154434528 | 3103330281 | |
| 12 | MANUEL DAVID GALIZ FLOREZ | 1120475169 | ARACELIS MARIA FLOREZ CHARRIS | 1004275539 | 3132275938 | |
| 13 | DAMIAN ALEXIS QUINTERO DIAZ | 1120478492 | OLGA MARTINEZ GAITAN | 42540094 | 3195181555 | |
| 14 | DAIAS GONZALEZ VALENCIA | 1120478269 | LEYDI JOHANNA VALENCIA AMAYA | 1120472399 | 3135376716 | |
| 15 | ELISEO GONZALEZ VALENCIA | 1120478111 | LEYDI JOHANNA VALENCIA AMAYA | 1120472399 | 3135376716 | |
| 16 | ALAN DAVID CHIPIALE GALEANO | 1120478369 | FRANCY GALEANO CASTRO | 1010091082 | 3214834811 | FRANCY. |
| 17 | VALERY SAMANTHA ROMERO LEON | 1120478221 | KATERIN LEON CARVAJAL | 1134134230 | 3214875876 | Kaleri Leon |
| 18 | HALEN MARIA GONZALEZ MARQUEZ | 1120478035 | YOHELIS IDELMARY MARQUEZ MARQUEZ | 25079073 | 3126852857 | Yohelis |
| 19 | FREIMAN ANDRES GONZALEZ MARQUEZ | 1120478078 | YOHELIS IDELMARY MARQUEZ MARQUEZ | 25079073 | 3126852857 | Yohelis |

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula

| **ACTA DE REUNION 2025** | |
|---|---|
| **EAS:** ASOCIACIÓN PORFÍA 3<br>**CONTRATO:** 50002202025 | **UDS:** M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN |
| **HORA:** 4:10 PM - 4:20 PM | **FECHA:** 19/ septiembre/ 2025 |
| **LUGAR:** ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN | **TEMA:** CONCERTACION OLLA COMUNITARIA |
| **POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA** | |
| **OBJETIVO:** | Concetar con las familias de la modalidad campesina la implementación de la olla comunitaria para los meses octubre,noviembre y diciembre como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales. |

**AGENDA:**

- Saludo de bienvenida
- Concertación Olla Comunitaria
- Acuerdos con las familias
- Inquietudes y preguntas
- Cierre

**DESARROLLO:** Siendo las 4:10 pm del 19 de septiembre del presente año se da inicio con la socialicion de la olla comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que debemos concertar que a limentos decean para los próximos encuentros y que mamitas se aran responsables de la preparación, de la Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias

y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA Escuela Jorge Eliecer Gaitán ubicado en la zona Rural del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

- **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
  La UCA Escuela Jorge Eliecer Gaitán se encuentra ubicado en la zona rural del municipio de Mapiripan.

- **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural Escuela Jorge Eliecer Gaitán perteneciente a la agente educativa Yiseth Johana Garzón cuenta con 19 participantes para un total de **NOVENTA MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE M/CTE ($90.497)**

- **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

  El agente educativo brinda la información a las familias sobre la calidad de ollas comunitrarias la cual esta establesida para la UCA de escuela Jorge Eliecer Gaitan en zona rural se realizara dos ollas comunitarias durante el mes. Es decir que para el mes de abril se realizara dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios, para el mes de octubre se realizara dos ollas en los encuentros comunitarios, el mes de noviembre se realizara dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios, diciembre se realizara dos ollas comunitaria desarrollados en los encuentros comunitarios.

"La señora flor Isabel vargas manifiesta que si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas, Así mismo la señora yudi gonzalez ducuara madre de mariana valentina expone su punto de vista donde manifiesta que le gusto mucho las ollas de los mese anteriores por que en cada encuentro variava el refrijerio. La señora nidia acosta madre de yassiri dice que es la primera vez que

en estos tipos de programa implementa este tipo de estrategia y que es muy bonita la experiencia de compartir las diferentes formas de preparación de los alimentos."

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

Las mamitas manifiestan que ellas no tienen inconveniente con seguir aportando la preparacon de la olla comunitaria ya que es el único aporte que pueden dar ellas.

| FECHAS | ALIMENTOS | INGREDIENTES | RESPONSABLES | LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS |
|---|---|---|---|---|
| **10-10-2025** | Galletas de panaderia y jugo de tomate de arbol | 38 Galletas de panaderia<br>2 pulpas de mora<br>1 azucar | MILEIDYS CASTAÑEDA | Se prepararan los alimentos en casa de<br>MILEIDYS CASTAÑEDA |
| **24-10-2025** | Arroz de leche<br>Galletas saltin mantequilla | 2 libras arroz<br>1 leche liquida<br>1 leche polvo<br>1 paquete galletas | FLOR ISABEL VARGAS | Los alimentos seran preparados en casa de la mamita FLOR VARGAS |
| **07-11-2025** | Pan Roscon frescavena | 30 Roscones<br>1 frescavena fresa o vainilla<br>2 leches | Agente educativo Yiseth garzon | Los alimentos se preparan en casa de la agente educativa que se encuentra ubicada en el sector medio |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **21-11-2025** | Mazamorra<br>Galletas de leche muuuu | 1 kilo maiz trillado<br>1 leche liquida<br>1 leche polvo<br>2 paquetes galletas muuu | PATRICIA CORTES | Los alimentos seran preparados por las mamitas en casa de PATRICIA CORTES en el sector bajo |
| **05-12-2025** | salpicon | Papalla, bananos,manzana, mango,uvas, melon | NIDIA ACOSTA | En casa de la señora NIDIA ACOSTA que se encuentra ubicada en FLOR AMARILLO |
| **19-12-2025** | Natilla<br>Galletas ducales<br>masato | 2 cajas natilla coco<br>2 leches liquidas<br>1 galletas ducales<br>1 trigo<br>1 panela | SHARIT AREVALO<br>MONICA CHAVES | En casa de la señora MONICA que se encuentra ubicada en el sector de pueblo nuevo |

- **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparara los alimentos.**

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

**1. Lugar de Preparación de los Alimentos:**
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

**2. Acceso:**
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

- **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

**1. Importancia del Menaje:**

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- La fecha 10-10-2025 la señora mileidys castañeda quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos es limpio y que ella tiene ollas, cucharones y tablas para picar los alimentos que sería bueno que les dieran gorros y tapabocas.
- 
- Para la fecha 24-10-2025 la señora florisabel Vargas cruz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- Para la fecha 07-11-2025 la señora yiseth garzon Jiménez quien es la agente educativa decide participar y apoyar a las mamitas con la preparación de la olla del 6 de junio y se les manifiesta a los acudientes y padres de familia que el lugar donde se preparan los alimentos es muy higiénico y que por lo tanto pueden consumir los productos con total tranquilidad

- Para la fecha 21-11-2025 la señora patricia cortes quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos que es su casa es un lugar muy limpio y que además a ella legusta usar elementos de protección y que sugiere que por favor con el menaje envíen unas cofias y guantes para la respectiva manipulación de los alimentos.

- La fecha 05-12-2025 la señora nidia acosta quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se prepararan los alimentos cuanta con las medidas de higiene solicitadas y que además el agua con la que se prepara el jugo es hervida

- Para la fecha 19-12-2025 la señora monica chaves y sharit arevalo quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- **2. Condiciones del Espacio de Cocina:**

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

**3. Aportes de las Familias:**

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

**4. Uso y Cuidado del Menaje:**

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

**1. Participación Comunitaria:**

La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

**2. Delegación de Responsables:**
Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

**3. Rotación de Responsables:**
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

**4. Acompañamiento y Apoyo:**
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

**5. Responsabilidad y Compromiso:**
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

- **Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

**1. Higiene Personal:**
Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

**2. Limpieza del Espacio:**
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

**3. Manipulación Segura de Alimentos:**
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

**4. Almacenamiento y Conservación:**
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

**5. Agua Segura:**
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

**6. Concientización Comunitaria:**
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

**7. Compromiso Colectivo:**
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

**Evaluación y Acuerdos Establecidos:**

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (10-10.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes

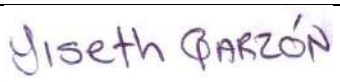
**Evidencias Fotográfica**







| Compromisos / tareas | Responsables | Fechas |
|---|---|---|
| Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria. | Agente educativo y padres de familia y/o acudientes de los participantes. | Octubre,noviembre y diciembre |

| | | |
|---|---|---|
| Realizar la olla comunitaria | | |
| **AGENTE EDUCATIVO** | **CARGO** | **FIRMA** |
| YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ | AGENTE EDUCATIVA |  |

Se Anexan Firmas

**ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3**

**NIT.800.143.122-6**

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

*"Construyendo con amor un futuro mejor"* VERSION 6 - 2025

## FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS M.I Jorge Eliecer Gaitan — FECHA: 19-09-2025

ACTIVIDAD: concentracion olla — TEMA concentración olla

LUGAR DE REUNION escuela Jorge Eliecer Gaitan — comunitaria

| No. | NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO | NUIP | NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE | CEDULA | TELEFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | XIOMARA RODRIGUEZ RODRIGUEZ | 1120473095 | OLGA MARTINEZ GAITAN | 42540094 | 3209170014 | |
| 2 | MAXIMILIANO PERTUZ LEON | 1120475926 | CAROLINA LEON CUERVO | 1006696058 | 3118440086 | carolina |
| 3 | LAURA SOFIA LEON CUERVO | 1120476232 | CAROLINA LEON CUERVO | 1006696058 | 3118440086 | carolina |
| 4 | DEREK SANTIAGO FLORES ROMERO | 1120476216 | JUAN SEBASTIAN FLORES | 1120473604 | 3214925052 | -Sebastian |
| 5 | JESUS DAVID ANTUARES ROMERO | 1120476118 | JOSE ALCIDES ANTUARES | 12154265 | 3134118623 | x |
| 6 | VANESSA ROMERO CHAVEZ | 1120476247 | CLAUDIA CHAVEZ GAITAN | 1006696602 | 3219341660 | CLAUDIA CHAVEZ |
| 7 | VALERIA DANEYI ROMRO CHAVEZ | 1120475742 | CLAUDIA CHAVEZ GAITAN | 1006696602 | 3219341660 | claudia chavez |
| 8 | MARIANA VALENTINA LEIVA GONZALEZ | 1120589520 | YUDY GONZALEZ DUCUARA | 1193042471 | 3102367255 | Yudy G.D |
| 9 | FLOR ISABEL VARGAS CRUZ | 1120474292 | FLOR ISABEL VARGAS CRUZ | 1120474292 | 3227515278 | -flor Isabel. |
| 10 | SORANY MICHAEL SOLANQUE PARRA | 1120476174 | YULI PARRA | 1149437461 | 3203101627 | Yuli Parra |
| 11 | ANDRES ESTIVEN PEREZ REYES | 1120476273 | DEISY PAOLA REYES SILVA | 1120474188 | 3214939063 | Deisy |
| 12 | YASSIRI ATRICIA CORDOBA ACOSTA | 1116617989 | NIDIA ATRICIA ACOSTA CAMACHO | 40285598 | 3206796273 | *Nidia Patricia |
| 13 | YIBER ALFONSO UBATE RODRIGUEZ | 1120476412 | SANDRA RUSMIRA RODRIGUEZ ROJAS | 1006696480 | 3102707699 | Sandra ROJAS |
| 14 | NICOLLE LUCIANA RODRIGUEZ AREVALO | 1120476278 | SHARIT NICOLLE AREVALO CASTAÑEDA | 1106773117 | 3118936454 | Sharit.C |
| 15 | MONICA ALEXANDRA CHAVES GUTIERREZ | 1118166769 | MONICA ALEXANDRA CHAVES GUTIERREZ | 1118166769 | 3228453758 | Monica Chaves |
| 16 | ERIKA DAYANA PEREZ REYES | 1120475945 | DEISY PAOLA REYES SILVA | 1120474188 | 3214939063 | Deisy |
| 17 | RUBEN SALGADO CORTES | 1121980949 | ANGELA PATRICIA CORTES GONZALEZ | 1121865349 | 3125652170 | Angela |
| 18 | ANGELA PATRICIA CORTES GONZALEZ | 1121865349 | ANGELA PATRICIA CORTES GONZALEZ | 1121865349 | 3125652170 | Angela |
| 19 | ANGEL DE DIOS GALEANO CASTAÑEDA | 1065019175 | MILEIDYS CASTAÑEDA | 1005186757 | 3102573409 | Mileydis.e |

Yiseth Johana Gaitan Jimenez
Responsable de la unidad de servicio y No.cedula 1118550437.

Powered by CamScanner

# ACTA DE REUNION

| | |
|---|---|
| **EAS:** ASOCIACIÓN PORFÍA 3<br>**CONTRATO:** 50002202025 | **UDS:** OLVIDO |
| **HORA:**09:30 AM -10:00 AM | **FECHA:**17.09.2025 |
| **LUGAR:** RESGUARDO SIKUANI - EL OLVIDO | **TEMA:** CONCERTACION DE LA OLLA COMUNITARIA (SEGUNDO TRIMESTRE) |
| **POBLACIÓN OBJETO:** padres de familia y/o acudientes participantes modalidad educacion inicial campesina | |
| **OBJETIVO:** | Concertar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales. |

**AGENDA:**

**Orden del Día:**

- Saludo de bienvenida
- Socialización Olla Comunitaria
- Acuerdos con las familias
- Inquietudes y preguntas
- Cierre

**DESARROLLO: CONCERTACION DE LA OLLA COMUNITARIA**

Siendo las 09:30 am del día 17 de Septiembre del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se concerto del tema Segundo Trimestre de la Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o

cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentacion adecuada.

También se les explico que durante el segundo encuentro comunitario de septiembre se deben generar la concertación relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a la concertación para el segundo trimestre con las familias asistentes de la UCA M1 OLVIDO ubicado en el resguardo indígena Caño Ovejas Sikuani en la zona Rural del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos de la concertación se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

- **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
  La UCA M1 OLVIDO se encuentra ubicado en el resguardo indígena Caño Ovejas Sikuani en la zona rural del municipio de Mapiripan.

- **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural M1 Olvido Resguardo Indígena Caño Ovejas perteneciente a la agente educativa Monica Marcela Rueda Moreno con **(20)** participantes para un total de **NOVENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS SESENTA M/CTE (95.260)**

- **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

El agente educativo brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida para la UCA de M1 OLVIDO en zonal rural resguardo indígena Sikuani Caño ovejas , se realizara dos ollas durante el mes .Es decir que para el mes de Octubre se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios una olla en la primera semana y la otra olla para la tercera semana , para el mes de Noviembre se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitaria , se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios una olla en la primera semana y la otra olla para la tercera semana , para el mes de Diciembre se realiza 1 olla comunitaria en los encuentros comunitarios

La señora Paola Andrea Reyes Gaitan "manifiesta que si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas." Así mismo la señora.

Nancy Amaya expone su punto de vista la "cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños." La señora Luz Dayana Gaitán Gaitán también "refiere que si desea que se realizase las dos ollas en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos". Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos de la concertación en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos de la concertación con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, Las familias no pueden aportar nada alimentos por sus condiciones y el contexto se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria el menaje y proporcional a sus posibilidades, (como cucharas, ollas, platos), con el fin de garantizar la olla comunitaria para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

La señora Nohora Esperanza Quintero dice que es "importante reconocer que las familias de la UCA no cuenta con recursos económicos por sus condiciones de vulnerabilidad y la falta de oportunidad laboral la cual todas las familias no cuenta con un empleo , tampoco cuenta con nigun ingreso financiero frutuoso para la preparación de la minuta. Por lo tanto, es fundamental" que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el Desarrollo de la olla comunitaria.

La señora Rubiela Garcia comparte la misma idea y dice que "actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos para la olla comunitaria". Así mismo la señora _Ana Mabel Gaitan dice "que se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en los dos encuentros comunitarios" porque las familias les queda muy dificil aportar alimentos ya que nosotros somos vulnerables y no contamos con ningun tipo de ingreso , entonces yo pienso que sería escoger bien los alimentos que se vayan a comprar de tal manera que alcance para los dos encuentros. Posteriormente tomo la palabra la representante del control social en donde dejo claro que teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos Recursos y vulnerables actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo lo que

se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos.

Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

**CRONOGRAMA DESDE OCTUBRE HASTA DICIEMBRE**

| FECHAS | ALIMENTOS | INGREDIENTES | RESPONSABLES | LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS |
|---|---|---|---|---|
| **08-10-2025** | Chocolate con leche mas galletas ducales | 2 Lb de chocolate<br>2 litros de leche liquida<br>2 paquetes de galletas Ducales x 3 Tacos<br>1 panela | Angelica Quintero Castro<br>Ana Mabel Gaitan Quintero | Casa de Luz Dayana Gaitan Gaitan |
| **22-10-2025** | Preparada de Lulo Con Pan Rollo | 2 LB de lulo<br>2 LB azúcar blanca<br>2 bolsas de agua Bahia Grande<br>34 panes (rollo) | Azlig Quintero<br>Rubiela Garcia | Casa de Luz Dayana Gaitan Gaitan |
| **05-11-2025** | Aguapanela con leche y canela mas galletas Wafer Capri | 3 Panelas<br>2 Litros de leche<br>1 paquete de canela mediana<br>2 Paquetes de Capri X 24 | Nancy Amaya Bolivar<br>Nohora Esperanza Quintero | Casa de Luz Dayana Gaitan Gaitan |
| **19-11-2025** | Arroz con leche mas galleta Wafer | 3 LBR de arroz llano<br>2 Litros de leche liquida<br>1 K de azucar blanca | Marilis Cardenas Gaitan -soledad Cardenas Gaitan | Casa de Luz Dayana Gaitan Gaitan |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 1 paquete de canela<br><br>1 paquete de galletas wafer x 24 Unidades | | |
| **03-12-2025** | Sopa de Menudencias Mas preparada De boka De Mora | 7 Bolsas de menudencia<br><br>3 Paquetes de Fideos Nieve<br><br>1 Kilo de sal<br><br>Media libra de Cebolla Larga<br><br>5 Libras de papa pastusa<br><br>Media Lbr Zanahoria<br><br>1 Libra de Habichuela<br><br>1000 pesos de Cilantro<br><br>4 Sobres de Boka de Mora<br><br>2 bolsas de agua Bahia Grande | Paola Andrea Reyes Gaitan -Yina Gaitan Caribes | Casa de Luz Dayana Gaitan Gaitan |

- **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparará los alimentos.**

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

**1. Lugar de Preparación de los Alimentos:**

Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, la cual no cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

**2. Acceso:**
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

**Desde Octubre Hasta Diciembre**

| FECHA | RESPONSABLE | LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS |
|---|---|---|
| **08-10-2025** | Angelica Quintero Castro<br><br>Ana Mabel Gaitan Quintero | Casa de Dayana Gaitán Gaitán |
| **22-10-2025** | Azlig Quintero Quintero<br>Rubiela Garcia Curvelo | Casa de Dayana Gaitán Gaitán |
| **05-11-2025** | Nancy Amaya Bolívar<br>Nohora Esperanza Quintero | Casa de Dayana Gaitán Gaitán |
| **19-11-2025** | Marilis Cardenas Gaitan<br>Soledad Cardenas Gaitan | Casa de Dayana Gaitán Gaitán |
| **03-12-2025** | Paola Andrea Reyes Gaitan<br>Yina Gaitan Caribes | Casa de Dayana Gaitán Gaitán |

- **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

**Importancia del Menaje: Desde Octubre hasta Diciembre**

- La fecha 08-10-2025 la señora Angelica Quintero Castro -Ana Mabel Gaitan Quintero quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los

alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 22-10-2025 la señora Azlig Quintero Quintero y Rubiela García Cúrvelo quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 05-11-2025 la señora Nancy Amaya Bolívar y Nohora Esperanza Quintero quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

.

- Para la fecha 19-11-2025 la señora Marilis Cárdenas Gaitán y Soledad Cárdenas Gaitán quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 03-12-2025 la señora Paola Andrea Reyes Gaitán - Yina Gaitán Caribes quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

**1. Importancia del Menaje: de Octubre Hasta Diciembre**

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente. Pero esos utensilios no se encuentran en buen estado

- La fecha 08-10-2025 la señora Angelica Quintero Castro -Ana Mabel Gaitán Quintero quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 22-10-2025 la señora Azlig Quintero Quintero y Rubiela García Cúrvelo quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 05-11-2025 la señora Nancy Amaya Bolívar y Nohora Esperanza Quintero quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

.

- Para la fecha 19-11-2025 la señora Marilis Cárdenas Gaitán y Soledad Cárdenas Gaitán quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 03-12-2025 la señora Paola Andrea Reyes Gaitan y Yina Gaitan Caribes quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

**2. Condiciones del Espacio de Cocina:**

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos no cuenta con la dotación básica necesaria, por la cual se requiere aporte adicional de utensilios por parte de icbf.

**3. Aportes de las Familias:**

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

**4. Uso y Cuidado del Menaje:**

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio de las familias del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

**1. Participación Comunitaria:**
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

**2. Delegación de Responsables:**
Las familias postulan y delegaron mensualmente dos personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

**3. Rotación de Responsables:**

El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

**4. Acompañamiento y Apoyo:**
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

**5. Responsabilidad y Compromiso:**
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

- **Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. **Higiene Personal:**

Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. **Limpieza del Espacio:**

La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. **Manipulación Segura de Alimentos:**

Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. **Almacenamiento y Conservación:**

Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera ni energía.

5. **Agua Segura:**

El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. **Concientización Comunitaria:**

Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. **Compromiso Colectivo:**

Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

**Evaluación y Acuerdos Establecidos:**

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para el segundo Trimestre de la Olla Comunitaria el (17-09.2025).hasta 03 de Diciembre.
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

**Eviendecias Fotograficas:**





| Compromisos / tareas | Responsables | Fechas |
|---|---|---|
| Realizar la olla comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable para todos los miembros de la comunidad. Asimismo, fomentar la participación activa de la comunidad en la planificación, preparación y distribución de los alimentos, de modo que este espacio refuerce los lazos sociales, la corresponsabilidad y el bienestar colectivo. | Agente educativo | Octubre-Noviembre - Diciembre |
| **AGENTE EDUCATIVO** | **CARGO** | **FIRMA** |
| MONICA MARCELA RUEDA MORENO | AGENTE EDUCATIVO | |

Se Anexan Firmas

**ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3**

**NIT.800.143.122-6**

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

*"Construyendo con amor un futuro mejor"* VERSION 6 – 2025

## FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: HG - Olvido

ACTIVIDAD: Conformación a Padres de familia

LUGAR DE REUNION: Resguardo Siikuani - Olvido

FECHA: 17-09-2025

TEMA: Conformación alla Comunitario Segundo Trimestre

| No. | NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO | NUIP | NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE | CEDULA | TELEFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | AXEL BRYTIAGO QUINTERO QUINTERO | 1.120.475.903 | PATRICIA DIAZ MESA | 1.120.472.040 | 3228627355 | -Patricia |
| 2 | BREYLEN KALETH GAITAN QUINTERO | 1.120.475.837 | ANGELICA QUINTERO CASTRO | 1.006.696.071 | 3123474029 | -Angelica |
| 3 | CARLOS ANDRES GAITAN AMAYA | 1.120.475.807 | NANCY AMAYA BOLIVAR | 1.120.476.203 | 3202842176 | -Nanci |
| 4 | CRISTIAN YAVID GAITAN GAITAN | 1.120.475.985 | ANGELICA QUINTERO CASTRO | 1.006.696.071 | 3123474029 | -Angelica |
| 5 | DARTIEL DAMIAN QUINTERO QUINTERO | 1120476185 | PATRICIA DIAZ MESA | 1.120.472.040 | 3228627355 | -Patricio |
| 6 | EDIER CAMILO RODRIGUEZ GAITAN | 1120476315 | ADELA GAITAN GAITAN | 1.120.476.203 | 3203893244 | - Adela |
| 7 | ERICK HERNEY QUINTERO GAITAN | 1120476158 | YINA GAITAN CARIBES | 1.120.475.320 | 3123940050 | -Yina |
| 8 | FANNY VALERIA CURVELO CARDENAS | 1.120.476.162 | SOLEDAD CARDENAS GAITAN | 1.120.472.021 | 3123940050 | Soledad |
| 9 | FLEIDER STIVEN GAITAN QUINTERO | 1.120.476.161 | NOHORA ESPERANZA QUINTERO CURVELO | 1.120.472.061 | 3202842176 | -NOHORA |
| 10 | JUANA SOFIA CURVELO CARDENAS | 1.120.475.792 | SOLEDAD CARDENAS GAITAN | 1.120.472.021 | 3123940050 | Soledad |
| 11 | JULIAN ANDREY REYES GAITAN | 1.120.847.006 | PAOLA ANDREA REYES GAITAN | 1.120.472.491 | 3123940050 | -Paola |
| 12 | KAREN LUCIANA RODRIGUEZ GAITAN | 1.120.475.694 | ADELA GAITAN GAITAN | 1.120.476.203 | 3203893244 | - Adela |
| 13 | KEILA NATALIA GAITAN GAITAN | 1.120.476.358 | ANGELICA QUINTERO CASTRO | 1.006.696.071 | 3123474029 | -Angelica |
| 14 | KEVIN ANDRES CURVELO CARDENAS | 1.120.476.000 | SOLEDAD CARDENAS GAITAN | 1.120.472.021 | 3123940050 | Soledad |
| 15 | MARLON ESTIVEN QUINTERO GAITAN | 1.120.475.838 | YINA GAITAN CARIBES | 1.120.475.320 | 3123940050 | -Yina |
| 16 | NEIDY GAITAN GAITAN | 1.120.476.145 | LUZ DAYANA GAITAN GAITAN | 1.120.472.047 | 3203893244 | -LUZDAYANA |
| 17 | NEIDER JULIAN RODRIGUEZ GAITAN | 1.120.476.073 | ADELA GAITAN GAITAN | 1.120.476.203 | 3203893244 | - Adela |
| 18 | JUAN SEBASTIAN GAITAN GARCIA | 1.120.476.442 | RUBIELA GARCIA CURVELO | 1.006.696.008 | 3112911035 | -Rubiela |
| 19 | YASURY KATERINE CURVELO CARDENAS | 1120476328 | SOLEDAD CARDENAS GAITAN | 1.120.472.021 | 3123940050 | Soledad |
| 20 | YINA GAITAN CARIBES | 1.120.475.320 | YINA GAITAN CARIBES | 1.120.475.320 | 3123940050 | -Yina |

Responsable de la unidad de servicio C.C No. cedula: 1.123.084.384

Powered by CamScanner

# -ACTA DE REUNION

| | |
|---|---|
| **EAS:** ASOCIACIÓN PORFÍA 3<br>**CONTRATO:** 50002202025 | **UDS:** M1 PUERTO ALVIRA |
| **HORA:** 11:30 Am | **FECHA:** 10/09/2025 |
| **LUGAR:** PUERTO ALVIRA | **TEMA:** CONSTRUCCION DE ACUERDOS DE LA OLLA COMUNITARIA |
| **POBLACIÓN OBJETO:** Participantes, talento humano | |
| **OBJETIVO:** | Acordar con las familias de la modalidad educacion inial campesina la implementacion de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentacion, saludable, y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organizacion comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales. |

**AGENDA:**

**Orden del Día:**

1. Apertura de la sesión.
2. Socialización del objetivo de la Olla Comunitaria.
3. Organización y desarrollo de la actividad.
4. Evaluación y compromisos futuros.
5. Cierre del evento.

**DESARROLLO: CONSTRUCCION DE ACUERDOS DE LA OLLA COMUNITARIA**

Siendo las 11:30 Am del día 10 de septiembre del presente año se da inicio con la presentación de los participantes, luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o

cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes, aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se inició los acuerdos con las familias asistentes de la UCA M1 puerto Alvira ubicado en la zona Rural dispersa del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
   La UCA M1 puerto Alvira se encuentra ubicado en la zona rural dispersa del municipio de Mapiripan.

2. **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural disperso M1 puerto Alvira perteneciente a la agente educativa Mayra Alejandra Riveros Guzmán, cuenta con 21 participantes para un total de **CIEN MIL VEINTITRES PESOS M/CTE ($100.023)**

3. **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 1 vez al mes.**

**La agente educativa brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual esta establecida para la UCA M1 puerto Alvira en zona rural dispersa se realizará una (1) olla comunitaria, es decir que para el mes de octubre se realiza una (1) olla comunitaria, para el mes de noviembre se realiza una (1) olla comunitaria, para el mes de diciembre se realiza una (1) olla comunitaria.**

"La señora **flora Galeano**, manifiesta que, si es importante realizar la olla comunitaria ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas, Así mismo la señora **flora Galeano**, expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un

acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños. La señora **flora Galeano,** también refiere que si desea que se realizase la olla comunitaria en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos. Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente."

4. **Los acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer concertación con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

"Toma la palabra **Andrea viviana Hernández**, madre y acudiente de uno de los beneficiarios del programa, expresó su preocupación frente a las dificultades que enfrentan las familias de su comunidad para participar activamente en la organización de una olla comunitaria, señaló que el contexto territorial en el que se encuentran ubicados está marcado por diversas problemáticas sociales y económicas que limitan significativamente la capacidad de aporte de los hogares.

En su testimonio, resaltó que la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, y muchas de las madres, como es su caso, son cabeza de hogar, esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar, a esto se suma que muchas de ellas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria.

Andrea Hernandez también subrayó que, aunque existe disposición y voluntad de colaboración, las limitaciones materiales impiden que esa participación se concrete de manera efectiva, en este sentido, hizo un llamado a tener en cuenta estas realidades al momento de planificar acciones colectivas, proponiendo alternativas que no recaigan exclusivamente en el aporte económico de las familias, sino que consideren apoyos externos o esquemas de cooperación más solidarios y sostenibles."

"Toma la palabra la señora **Miriam Yirles Hernández González**, acudiente de uno de los beneficiarios, manifestó la importancia de tener en cuenta la situación socioeconómica de las familias involucradas, quienes en su mayoría son de escasos recursos, en su intervención, hizo énfasis en que para muchos hogares resulta difícil asumir gastos adicionales, como los requeridos para aportar a la olla comunitaria, debido a las limitaciones económicas que enfrentan diariamente"

Explicó que, en su caso particular, el único ingreso con el que cuenta su familia proviene del trabajo de su cónyuge, ya que ella no tiene un empleo remunerado, esta condición limita seriamente la posibilidad de contribuir económicamente a iniciativas comunitarias, por lo que consideró necesario que se contemplen mecanismos de apoyo más accesibles y acordes con la realidad del territorio.

Asimismo, la señora Miriam Hernández señaló que, si el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) pudiera realizar el envío de los alimentos necesarios para la preparación de la olla comunitaria, sería mucho más viable para las familias organizarse y participar activamente en su preparación. En ese sentido, manifestó que, con el insumo principal cubierto, los hogares estarían en mejores condiciones de colaborar, ya sea con su tiempo, con la mano de obra o con pequeños aportes complementarios, sin que ello represente una carga económica excesiva."

"Toma la palabra la señora **Heydi Yiseth Córdoba Hinestroza,** acudiente de uno de los beneficiarios, expresó su opinión en relación con los aportes para la realización de ollas comunitarias, señalando que tanto la corporación como el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) deben considerar las condiciones socioeconómicas de las poblaciones beneficiadas, en su intervención, enfatizó que no todas las comunidades cuentan con las mismas posibilidades económicas, por lo que no es viable asumir que todas podrán aportar de la misma manera a este tipo de iniciativas.

Indicó que en el territorio existen múltiples comunidades que enfrentan una profunda vulnerabilidad económica, donde muchas de las familias apenas logran cubrir sus necesidades básicas, subrayó que, en este contexto, proponer la organización de una olla comunitaria sin tener en cuenta estas realidades puede representar una carga difícil de asumir para los hogares, especialmente cuando se espera que el aporte sea sostenido o frecuente.

Heydi Córdoba también recalcó la importancia de reconocer y valorar el contexto territorial, en el que predominan hogares liderados por madres cabeza de familia, quienes en su mayoría no cuentan con empleos estables ni ingresos fijos, esta situación las limita significativamente en su capacidad de contribuir económicamente a este tipo de actividades, pese a su disposición de colaborar.

Finalmente, hizo un llamado a que se implementen estrategias de apoyo más equitativas, que contemplen la posibilidad de entrega de insumos o alimentos por parte de las entidades responsables, facilitando así la participación de las familias sin generarles una carga económica adicional que comprometa su ya precaria estabilidad financiera."

**Las familias beneficiarias manifestaron que**, debido a sus limitaciones económicas, no les es posible realizar aportes en suministros de alimentos para la ejecución de actividades como las ollas comunitarias, expresaron que en su mayoría no cuentan con los recursos necesarios para asumir este tipo de compromisos, ya que enfrentan situaciones de vulnerabilidad que afectan directamente su estabilidad financiera.

Además, hicieron un llamado a que se tenga en cuenta el contexto territorial en el que se desarrollan estas iniciativas, el cual está conformado principalmente por comunidades indígenas que

históricamente han requerido mayor acompañamiento institucional, resaltaron que estas comunidades no solo enfrentan carencias económicas, sino también barreras estructurales que limitan su acceso a oportunidades laborales, educativas y de salud.

Ante esta realidad, consideraron fundamental que tanto la corporación como las entidades responsables, especialmente el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), reconozcan estas condiciones y ajusten las estrategias de intervención, señalaron que el apoyo a través del suministro directo de alimentos u otros recursos básicos no solo facilita la realización de las ollas comunitarias, sino que también representa un acto de justicia social frente a poblaciones que requieren una atención diferencial y un enfoque sensible al territorio.

Los acuerdos previamente establecidos, así como las decisiones relacionadas con las preparaciones que conforman la olla comunitaria, deben ser registrados en el cuaderno de acompañamiento comunitario. Este documento debe contar con las firmas de las familias participantes y debe ser actualizado de manera trimestral para garantizar la trazabilidad y seguimiento de los compromisos asumidos.

En los casos en que se identifique que, debido a condiciones socioeconómicas particulares, la comunidad no puede aportar insumos para la realización de la olla comunitaria, corresponderá al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) realizar el suministro de alimentos necesarios. Esta decisión será tomada en el marco del comité técnico operativo, atendiendo a las particularidades del territorio y las necesidades de la población beneficiaria.

Asimismo, el talento humano asignado al proceso tiene la responsabilidad de promover espacios de diálogo de saberes, que permitan movilizar acciones enmarcadas en los acuerdos comunitarios. Estas acciones deben orientarse a fomentar prácticas de alimentación saludable, rescatar y valorar preparaciones propias de la cultura campesina, y garantizar que dichas preparaciones se realicen con condiciones de higiene adecuadas, siguiendo las orientaciones impartidas por el ICBF.

De igual forma, se deben implementar medidas para mitigar los riesgos de accidentes durante el desarrollo de estas actividades, promoviendo entornos seguros y participativos. En este proceso, es fundamental impulsar la participación activa de mujeres, personas en estado de gestación, niñas y niños, como estrategia para fortalecer la identidad cultural, la autonomía alimentaria y el tejido social de la comunidad.

**Evaluación y Acuerdos Establecidos:**

- También se acordó que, en los casos en que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) realice la entrega de los alimentos necesarios para la preparación de la olla comunitaria, las familias manifestaron su total disposición para llevar a cabo la preparación de los mismos. Se comprometieron a hacerlo con altos estándares de higiene, cuidado y dedicación, reconociendo la importancia de brindar a la comunidad una alimentación saludable y preparada con amor, como muestra de compromiso y responsabilidad colectiva

- Reafirmaron su disposición a participar activamente en la organización y desarrollo de las ollas comunitarias como una estrategia para fortalecer la seguridad alimentaria y el sentido de comunidad.
- Asumieron el compromiso de asistir puntualmente a las fechas establecidas para la realización de estas actividades, contribuyendo con su tiempo, esfuerzo y conocimientos culinarios tradicionales.
- Se comprometieron a apoyar en la recolección de leña y en la logística necesaria para la preparación de los alimentos, siempre en coordinación con el equipo comunitario y respetando las prácticas seguras.
- Manifestaron su voluntad de participar en los espacios de diálogo de saberes que se organicen, con el fin de rescatar recetas tradicionales, compartir conocimientos propios del territorio y promover una alimentación saludable.
- Acordaron aplicar buenas prácticas de higiene y seguridad durante todo el proceso de preparación, en línea con las orientaciones brindadas por el ICBF y el equipo técnico.
- Se comprometieron a fomentar la participación de niñas, niños, mujeres y personas gestantes en las actividades, promoviendo su inclusión como medio para fortalecer el tejido social y los lazos intergeneracionales.
- Establecieron su responsabilidad de firmar el cuaderno de acompañamiento comunitario como evidencia de su participación y como herramienta para el seguimiento de los acuerdos.
- Se comprometieron a mantener una comunicación constante y respetuosa con el talento humano, aportando sugerencias y participando en la toma de decisiones para mejorar continuamente estas actividades.
- En el marco de las actividades comunitarias programadas, las familias participantes manifiestan su compromiso con el desarrollo colectivo y la solidaridad vecinal. En este sentido, se establece que cada vez que se lleve a cabo una olla comunitaria, las familias se comprometen de manera voluntaria y responsable a prestar el menaje necesario para su adecuada realización, este apoyo incluye, entre otros elementos, ollas, utensilios de cocina, platos, cubiertos y demás implementos que faciliten la preparación y distribución de los alimentos.

  Dicho compromiso busca fortalecer los lazos de cooperación entre los miembros de la comunidad, fomentar el sentido de pertenencia y asegurar el buen funcionamiento de estas jornadas, que representan un espacio de encuentro, apoyo mutuo y bienestar compartido.

  Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

**A continuación, se relaciona el Cronograma de los alimentos acordados con sus respectivas fechas.**

| FECHAS | ALIMENTOS | INGREDIENTES | RESPONSABLES | LUGAR |
|---|---|---|---|---|
| **15-10-2025** | Mantecada, preparada de limon | 45 Mantecadas<br>3 Panelas<br>2 Kilos de limon | Heydi yiseth cordoba | Casa de Heydi yiseth cordoba |
| **12-11-2025** | Pan con queso, Preparada de limon | 45 panes de sal<br>4 Kilos de queso doble crema<br>3 Panelas<br>2 Kilos de limon | Viviana Hernandez | Casa de Viviana Hernandez |
| **10-12-2025** | Mantecada, preparada de limon | 45 Mantecadas<br>3 Panelas<br>2 Kilos de limon | Miriam hernandez | Casa de Miriam hernandez |

## Eviendecias Fotograficas:






| Compromisos / tareas | Responsables | Fechas |
|---|---|---|
| Realizar la Olla Comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable.<br><br>Fomentar la participación de la comunidad en la planificación, preparación y distribución de los alimentos. | Agente educativo | Octubre 15, Noviembre 12, Diciembre 10, |
| **AGENTE EDUCATIVO** | **CARGO** | **FIRMA** |
| MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN | AGENTE EDUCATIVO | Mayra Riveros |

Se Anexan Firmas

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3
NIT.800.143.122-6
Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988
"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

**FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA**

NOMBRE DE LA UDS: H1 Puerto Alvira — FECHA: 10-04-2025

ACTIVIDAD: Socialización y Conceptación Padres y acudientes — TEMA: Concentración olla comunitaria

LUGAR DE REUNION: Escuela Puerto Alvira

| No. | NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO | NUIP | NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE | CEDULA | TELEFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | MAICOL GIOVANNY HUERTAS GUTIERREZ | 1.244.828.731 | PAULA ANDREA GUTIERREZ PALACIOS | 1.122.511.684 | 3202931952 | Paula Gutierrez |
| 2 | YAHER JAEL DAZA HERNANDEZ | 1.120.391.045 | GLADYS GONZALEZ NEIRA | 41.241.260 | 3228462875 | GLADYS GONZALEZ |
| 3 | LINA MAITE FORERO GALEANO | 1.120.475.957 | MARIA DORA GALEANO CURVELO | 1.006.695.866 | 3105332749 | |
| 4 | SHERLIN NAHOMI GONZALEZ RODRIGUEZ | 1.148.711.259 | MARELBI RODRIGUEZ VELEZ | 1.006.695.878 | 3212813252 | Marelbi Velez |
| 5 | BAYRON JAIR QUIÑONES GUZMAN | 1.120.475.805 | LILIA ALVIRA LOPEZ | 40.285.402 | 3212816305 | Lilia Alvira |
| 6 | NOAH SAMUEL JIMENEZ VILLANUEVA | 1.120.396.320 | JENNIFFER GISETH VILLANUEVA ROSERO | 1.006.737.907 | 3222616450 | Jennfer Villanueva |
| 7 | MADISON HALANA ORTIZ OVALLE | 1.030.291.363 | CAROLINA OVALLE ALVIRA | 1.120.474.931 | 312 5943797 | Carolina Ovalle |
| 8 | ISABELA TATIANA FERNANDEZ TORRES | 1.120.476.089 | VIVIANA TORRES LIBARDO | 1.134.434.041 | 322 3835075 | Viviana |
| 9 | EMILIANO FERNANDEZ TORRES | 1.134.434.702 | VIVIANA TORRES LIBARDO | 1.134.434.041 | 322 3835075 | Viviana |
| 10 | YERSON MATEO RODRIGUEZ MELENDEZ | 1.148.711.260 | CLAUDIA MILENA MELENDEZ ENCIZO | 1.006.695.582 | 313 3875980 | |
| 11 | MARELYN ALEJANDRA QUIÑONEZ HERNANDEZ | 1.120.476.316 | MIRIAM YIRLES HERNANDEZ GONZALEZ | 1.134.434.497 | 3143814217 | Miriam Hernandez |
| 12 | EVELYN ISABELA QUIÑONEZ HERNANDEZ | 1.120.475.890 | MIRIAM YIRLES HERNANDEZ GONZALEZ | 1.134.434.497 | 3143814217 | Miriam Hernandez |
| 13 | AYLEEN LUCIANA PARGA CAÑON | 1.253.258.121 | YARELIN YURLEDI CAÑON MEDINA | 1.122.506.315 | 314 2322743 | Yarelin Cañon M |
| 14 | MERLIN SOFIA RODRIGUEZ GALIANO | 1.120.589.923 | FLORA RODRIGUEZ GALIANO | 1.134.434.322 | 321 2813252 | Flora |
| 15 | SAMUEL FELIPE GUTIERREZ RODRIGUEZ | 1.120.475.857 | KATERINE RODRIGUEZ VELANDIA | 1.006.696.348 | 3213883113 | KATERINE R.V |
| 16 | MATHIAS RODRIGUEZ RODRIGUEZ | 1.121.978.815 | LEONOR RODRIGUEZ CHIPIAJES | 1.010.090.948 | 3133393825 | |
| 17 | BRAYAN JADIER DAZA COELLO | 1.120.476.157 | MILEIDIS NAZARETH COELLO GONZALEZ | 6.629.007 | 3132104397 | |
| 18 | CALEB SANCHEZ CORDOBA | 1.125.480.295 | HEYDI YISETH CORDOBA HINESTROZA | 1.077.460.329 | 3187922222 | |
| 19 | SHARON ELIANA MONROY CIFUENTES | 1.120.476.179 | LUZ DARY PINILLA CAICEDO | 23.730.817 | 3212813252 | Luz Dary Pinilla. |
| 20 | MARIAN ISABELA HERNANDEZ NIETO | 1.121.987.420 | SANDRA MARYURI NIETO MARULANDA | 26.632.322 | 322 8453679 | Sandra |
| 21 | DARWIN LEONARDO PULGARIN HERNANDEZ | 1.121.987.012 | ANDREA VIVIANA HERNANDEZ GONZALEZ | 1.134.434.502 | 320 3005130 | Andrea |

Huvira Rivera CC: 1234 [illegible]
Responsable de la unidad de servicio y No cedula

| **ACTA DE REUNION** | |
|---|---|
| **EAS:** ASOCIACIÓN PORFÍA 3<br>**CONTRATO:** 50002202025 | **UDS:** M1 PUERTO ALVIRA |
| **HORA:** 11:40 Am | **FECHA:** 10/ 09 / 2025 |
| **LUGAR:** ESCUELA PUERTO ALVIRA | **TEMA:** SOCIALIZACIÓN OLLA COMUNITARIA |
| **POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA** | |
| **OBJETIVO:** | Conversar y llegar a acuerdos con las familias de la modalidad campesina para poner en marcha una olla comunitaria, como una forma de asegurar que todos podamos acceder a una alimentación sana, nutritiva y acorde con nuestras costumbres. Esta propuesta también busca fortalecer el trabajo en comunidad y aprovechar lo mejor de los recursos que tenemos a nuestro alrededor, construyendo juntos espacios de apoyo y bienestar para todos. |

**AGENDA:**

1. Saludo de bienvenida
2. Socialización Olla Comunitaria
3. Acuerdos con las familias
4. Inquietudes y preguntas
5. Cierre

**DESARROLLO:** Concertar a las familias de la modalidad campesina a unirse en la implementación de una olla comunitaria, como una forma solidaria de asegurar el acceso a una alimentación saludable, nutritiva y acorde con nuestras tradiciones. Esta iniciativa no solo busca cuidar el bienestar de todos, sino también fortalecer los lazos comunitarios y promover el uso responsable y creativo de los recursos que tenemos en nuestro entorno, Siendo las 3:20 pm del día 19 de marzo del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos



Powered by CamScanner

metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se iniciaron los acuerdos con las familias asistentes de la UCA Puerto Alvira está ubicado en la zona Rural dispersa del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
   La UCA Puerto Alvira se encuentra ubicado en la zona rural disperso del municipio de Mapiripan.

2. **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural dispersa de Puerto Alvira perteneciente a la agente educativa Yessica Paola Bohorquez Guzmán cuenta con 21 participantes para un total de **CIEN MIL VEINTITRÉS PESOS M/CTE (100.023)**

3. **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

El agente educativa brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida por la UCA de puerto Alvira en la zona rural dispersa de Mapiripan que solo se realiza una (1) olla comunitaria durante el mes, es decir que para el mes de mayo se realizara una olla comunitaria, Junio se realizara una olla comunitaria, Julio se realizara una olla comunitaria, Agosto se realizara una olla comunitaria, Septiembre se realizara una olla



Powered by CamScanner

comunitaria, donde se realizara una olla comunitaria al mes donde se desarrollaras los días de los encuentros de cada mes mencionados anterior mente.

La señora "Anguie Cúrvelo Torres manifiesta que, si es importante realizar una olla comunitaria ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y acudientes es algo que a ellas le preocupa ya que los niños les da sé, entonces manifiestan que como a los niños les da se ellas tendrán que salir a las casa a buscar que les da de tomar ya que es importante que los niños tomen liquido", Así mismo la señora "Silvia Rodríguez Chipiajes expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los acudientes y participantes. La señora "Xiomara Vélez Calderón también refiere que si desea que se realizase la olla en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de refrigerio o comida y bebida para todos. Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar una (1) olla comunitaria durante el mes correspondiente con el presupuesto que brinda el ICBF ya que los acudientes no cuentan con un presupuesto para ayudar en la olla comunitaria por que no cuentan con trabajo ni tienen ningún ingreso más.

4. **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos, ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

La señora Disney Cúrvelo Torres dice que es importante reconocer que no todas las familias de la UCA se encuentran en condiciones económicas favorables para aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta. Por lo tanto, es fundamental que se implemente solo el presupuesto por parte del ICBF para el desarrollo de la olla comunitaria.



Powered by CamScanner

La señora Elida Rodríguez Velandia comparte la misma idea y expresa:

"Actualmente no tengo trabajo ni una entrada financiera que me permita solventar o apoyar la compra de los alimentos para la olla comunitaria".

Así mismo, la señora Ana Sanabria manifestó:

"Sería bueno que se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en el encuentro comunitario, porque a mí me queda muy difícil comprar comida para traer. También sería importante escoger bien los alimentos que se vayan a comprar, de tal manera que alcance para el encuentro que se realiza una vez al mes".

Posteriormente, tomó la palabra la representante del control social, quien dejó claro que, teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las que hacen parte de este proceso son de bajos recursos. Muchas de las madres, como es su caso, son cabeza de hogar. Esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar. A esto se suma que muchas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria. Por tal motivo, solicita que se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria únicamente con el presupuesto que brinda el ICBF. Sin embargo, lo que sí pueden hacer es apoyar con el menaje, como las ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se preparan los alimentos. También se comprometen a colaborar con la leña, para así poder preparar los alimentos una vez al mes, ya que se trata de una sola olla comunitaria mensual.

Para finalizar, la agente educativa refiere que **ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo**. Posteriormente, se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en que se preparará la olla comunitaria.

| FECHAS | ALIMENTOS | INGREDIENTES | RESPONSABLES | LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS |
|---|---|---|---|---|
| **15-10-2025** | Mantecada<br><br>Preparada de limon | 45 Mantecadas<br><br>3 panela<br><br>2 kilo Limones | Anguie Curvelo Torres<br><br>Matha Liliana arroyave<br><br>Yessica Paola Bohorquez Guzman | La preparacion de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto a las |



Powered by CamScanner

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | mamitas antes mencionadas. |
| **12-11-2025** | Pan con queso y preparada de panela y limon | 45 panes<br>5 libras de queso doble crema<br>3 panelas<br>2 kilos de limones | Katerine Torres Gaitan<br>Carmen Rosa Melendez<br>Yessica Paola Bohorquez Guzman | La preparacion de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto a las mamitas antes mencionadas. |
| **10-12-2025** | Mantecada<br>Preparada de limon | 45 Mantecadas<br>3 panela<br>2 kilo Limones | Angela Aguilara Torres<br>Yuris Yasmin Rodriguez Curvelo<br>Yessica Paola Bohorquez Guzman | La preparacion de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto a las mamitas antes mencionadas. |

## 5. Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparará los alimentos.

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

**1. Lugar de Preparación de los Alimentos:**
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

**2. Acceso:**
El acceso al área del fogón que se encuentra ubicado al lado del salón de los encuentros estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.



Powered by CamScanner

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

| FECHA | RESPONSABLE | LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS |
|---|---|---|
| **15-10-2025** | Anguie Curvelo Torres, Matha Liliana arroyave,Yessica Paola Bohorquez Guzman | La preparacion de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto a las mamitas antes mencionadas. donde se diseñará un fogón de leña para la preparación de los alimentos |
| **12-11-2025** | Katerine Torres Gaitan,Carmen Rosa Melendez,Yessica Paola Bohorquez Guzman | La preparacion de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto a las mamitas antes mencionadas. donde se diseñará un fogón de leña para la preparación de los alimentos |
| **10-12-2025** | Angela Aguilara Torres,Yuris Yasmin Rodriguez Curvelo,Yessica Paola Bohorquez Guzman | La preparacion de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto a las mamitas antes mencionadas. donde se diseñará un fogón de leña para la preparación de los alimentos |

6. **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparará los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

**1. Importancia del Menaje:**



Powered by CamScanner

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- Para la fecha del **15-10-2025** la señora Anguie Curvelo Torres, Matha Liliana arroyave,Yessica Paola Bohorquez Guzman quienes son las responsables de la preparación, de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto las mamitas antes mencionadas. donde se diseñará un fogón de leña para la preparación de los alimentos

- La fecha **12-11-2025** la señora Katerine Torres Gaitán, Carmen Rosa Meléndez, Yessica Paola Bohorquez Guzmán quienes son las responsables de la preparación, de los alimentos anterior mente nombrados se realizarán al lado del salón donde se hace los encuentros con las mamitas antes mencionadas, donde se diseñará un fogón de leña para la preparación de los alimentos

- La fecha **10-12-2025** la señora Angela Aguilara Torres,Yuris Yasmin Rodriguez Curvelo,Yessica Paola Bohorquez Guzman quienes son las responsables de la preparación, de los alimentos anterior mente nombrados se realizarán al lado del salón donde se hace los encuentros con las mamitas antes mencionadas, donde se diseñará un fogón de leña para la preparación de los alimentos

**2. Condiciones del Espacio de Cocina:**
El espacio que fue destinado por parte de las mamitas para la preparación de los alimentos no cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias como ollas platos cucharas vasos ya que en lugar que se va a realizar es al aire libre ya que no se cuenta con una cocina, se realizara al aire libre con los cuidados necesario ya que en lugar solo van a estar las personas encargadas de preparar los alimentos.

**3. Aportes de las Familias:**

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de la olla comunitaria, también se organizara un fogón de leña al lado del salón donde se hacen los encuentros, también se recolectara leña para así cocinar los alimentos anterior mente nombrados.



Powered by CamScanner

**4. Uso y Cuidado del Menaje:**

Las familias se comprometen que todo el menaje se realizará con mucho compromiso y cuidado ya que se realizará en un fogón de leña al aire libre, será utilizado con mucho compromiso y responsabilidad, Se asegurará la limpieza del sitio utilizado dejándolo limpio.

**7. Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

**1. Participación Comunitaria:**
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

**2. Delegación de Responsables:**
Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la manipulación de los alimentos y organizar el fogón de leña, donde la acudiente Ana Sanabria y Lilia Galiano se delegaron para buscar la leña, para así garantizar la cocción de cada uno de los alimentos el correcto uso del menaje.

**3. Rotación de responsables:**
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con todas las familias.

**4. Acompañamiento y Apoyo:**
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como la recolección de leña, organización del fogón de leña entre otros espacios para así garantizar una preparación de cada uno de los alimentos anterior mente nombrados.

**5. Responsabilidad y Compromiso:**
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio donde vamos



Powered by CamScanner

a realizar la cocción de los alimentos y también el sitio de donde se va a consumir ya los alimentos preparados dejando lo organizado y sin basura.

| FECHA | RESPONSABLE | LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIMENTOS |
|---|---|---|
| **15-10-2025** | Anguie Curvelo Torres, Matha Liliana arroyave,Yessica Paola Bohorquez Guzman | Como se decia anterior mente los alimentos se prepararan en un fogon de leña que esta hubicado al lado del salon donde se realizan los en cunetros.donde ya se delegaron a las dos eprsonas que buscaran la leña para la coccion de los alimentos anterior mente nombrados en la tabla y que son solo una vez al mes. |
| **12-11-2025** | Katerine Torres Gaitan,Carmen Rosa Melendez,Yessica Paola Bohorquez Guzman | Como se decia anterior mente los alimentos se prepararan en un fogon de leña que esta hubicado al lado del salon donde se realizan los en cunetros.donde ya se delegaron a las dos eprsonas que buscaran la leña para la coccion de los alimentos anterior mente nombrados en la tabla y que son solo una vez al mes. |
| **10-12-2025** | Angela Aguilara Torres,Yuris Yasmin Rodriguez Curvelo,Yessica Paola Bohorquez Guzman | Como se decia anterior mente los alimentos se prepararan en un fogon de leña que esta hubicado al lado del salon donde se realizan los en cunetros.donde ya se delegaron a las dos eprsonas que buscaran la leña para la coccion de los alimentos anterior mente nombrados en la tabla y que son solo una vez al mes. |

8. **Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

**1. Higiene Personal:**
Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.



Powered by CamScanner

**2. Limpieza del Espacio:**
El lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

**3. Manipulación Segura de Alimentos:**
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

**4. Almacenamiento y Conservación:**
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios y así poder garantizar un alimento sano y saludable.

**5. Agua Segura:**
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

**6. Concientización Comunitaria:**
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

**7. Compromiso Colectivo:**
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

**Evaluación y Acuerdos Establecidos:**

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades una vez al mes y así para el resto de los meses que es cada vez que se realiza el encuentro grupal una (1) vez al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (21-05.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.



Powered by CamScanner

## Evidencias Fotográficas:







| Compromisos / tareas | Responsables | Fechas |
|---|---|---|
| Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria.<br><br>Realizar la Olla Comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable.<br><br>Fomentar la participación de la comunidad en la planificación, preparación y distribución de los alimentos.<br><br>Realizar la olla comunitaria | Agente educativo y padres de familia y/o acudientes de los participantes. | Octubre, Noviembre, Diciembre |

| AGENTE EDUCATIVO | CARGO | FIRMA |
|---|---|---|
| Yessica Paola Bohorquez Guzmán | AGENTE EDUCATIVA | Yessica Paola Bohorquez |



Powered by CamScanner

**ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3**

**NIT.800.143.122-6**

Personeria Juridica 0001038 de 30 de agosto de 1988

*"Construyendo con amor un futuro mejor"* VERSION 6 - 2025

## FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS Puerto Alva

ACTIVIDAD: Socialización a Padres y/o acudientes

LUGAR DE REUNION Escuela Puerto Alva

FECHA: 10-09-2025

TEMA Conceptación alla Comunitaria.

| No. | NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO | NUIP | NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE | CEDULA | TELEFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | DIOMEDES JESUS CAMARGO CURVELO | 1120476076 | ANDREA CURVELO TORRES | 1006695549 | 3125851414 | Andrea |
| 2 | KEILIN ISABELLA RODRIGUEZ CURVELO | 1120475853 | YURIS YAZMIN RODRIGUEZ CURVELO | 1120473320 | 3205830044 | Yuris |
| 3 | BLANCA YULEIDI ESCOBAR ARROYAVE | 1120475699 | MARTHA LILIANA ARROYAVE | 1120474338 | 3203137115 | Martha |
| 4 | NELSON JHOVANNY GAITAN SANABRIA | 1120476367 | LINA YINETH GAITAN SANABRIA | 1120474337 | | Lina |
| 5 | JOHAN ANDRES MORENO RODRIGUEZ | 1120476290 | LINA YINETH GAITAN SANABRIA | 1120474337 | | Lina |
| 6 | ERICK MATEO DAZA ROJAS | 1120590149 | YERALDIN ROJAS PEÑA | 1124827856 | | Yeraldin R |
| 7 | FRAY YAMITH CURVELO RODRIGUEZ | 1120476028 | CARMEN ROSA MELENDEZ ENCIZO | 1010091072 | | Carmen |
| 8 | DAINER ALEJANDRO GALEANO RODRIGUEZ | 1120475915 | AMALFI GALEANO RODRIGUEZ | 1120473366 | | |
| 9 | LUISA FERNANDA TORRES GALEANO | 1120476422 | AMALFI GALEANO RODRIGUEZ | 1120473366 | | |
| 10 | STIVEN GIOVANNY AGUILERA TORRES | 1120476333 | ANGELA AGUILERA TORRES | 1148950784 | | ANGELA |
| 11 | MIGUEL ANGEL GALEANO AGUILERA | 1120476210 | ANGELA AGUILERA TORRES | 1148950784 | | ANGELA |
| 12 | MERIEN FERNANDA RODRIGUEZ GALIANO | 1120475916 | LILIA GALIANO RODRIGUEZ | 1134434329 | 3212867926 | |
| 13 | WILSON JESUS BOHORQUEZ VELEZ | 1120476379 | XIOMARA VELEZ CALDERON | 1134434388 | 3223239296 | Xiomara |
| 14 | NASLY SOFIA CORDOBA CURBELO | 1120476253 | ANGUIE CURBELO TORRES | 1006695864 | 3118629276 | Anguie curvelo |
| 15 | BRANDON ESTIVEN TELLO RODRIGUEZ | 1120475847 | SILVIA RODRIGUEZ CHIPIAJES | 1193598687 | | Silvia |
| 16 | NEYJELY LUCIANA RODRIGUEZ GALIANO | 1120475839 | MEGAN GALEANO RODRIGUEZ | 1120474759 | 3125851414 | Megan G. |
| 17 | BRAYDEN KALETH RODRIGUEZ CURVELO | 1120476033 | DISNEY CURVELO TORRES | 1006695553 | 3223239296 | Disney |
| 18 | LINDA TAMARA HERNANDEZ TORRES | 1148711266 | ANGELICA HERNANDEZ TORRES | 1006695552 | 3133393825 | Angelica |
| 19 | MAILEN MARIANA ESCOBAR RODRIGUEZ | 1120476310 | ELIDA RODRIGUEZ VELANDIA | 1006696349 | | Elida R. V |
| 20 | LIAM YARED RODRIGUEZ VELANDIA | 1120476007 | YENCI PAOLA RODRIGUEZ VELANDIA | 1134434072 | | Yenci |
| 21 | NOREIDY ALEJANDRA TORRES GAITAN | 1120476013 | KATERINE TORRES GAITAN | 1120955610 | | Katerine |

Yessica Paola Bohorquez Garma 1006835756

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula

| **ACTA DE REUNION** | |
|---|---|
| **EAS:** ASOCIACIÓN PORFÍA 3<br>**CONTRATO:** 50002202025 | **UDS:** M1 PUERTO ALVIRA |
| **HORA:** 3:00 PM - 4:00 PM | **FECHA:** 17/ septiembre / 2025 |
| **LUGAR:** LA ORQUETA | **TEMA:** **ACUERDOS PARA LA CONSTRUCCION DE LA OLLA COMUNITARIA** |
| **POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA** | |
| **OBJETIVO:** | Acordar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales |

**AGENDA:**

1. Saludo de bienvenida
2. Socialización Olla Comunitaria
3. Acuerdos con las familias
4. Inquietudes y preguntas
5. Cierre

**DESARROLLO:** Siendo las 3:00 pm del día 17 de Septiembre del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la

vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.
También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA Puerto Alvira ubicado en la **zona Rural Dispersa Vereda el Silencio** del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
   La UCA M1 Puerto Alvira se encuentra ubicado en la zona rural del municipio de Mapiripan a 86 kilómetros del casco urbano hasta llegar a la vereda el Silencio donde se encuentra ubicado el caserío o centro poblado la Orqueta con coordenadas N 03° 01' 27.00" W 71° 43' 40.98" con una duración de trayecto de aproximadamente 3 horas de recorrido.

2. **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

El agente educativo les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763)**, por participante; es decir que para la UCA de la zona rural disperso Puerto Alvira perteneciente al agente educativo Rodolfo Andrés Rodríguez Hoyos cuenta con 21 participantes para un total de **CIEN MIL VEINTI TRES PESOS M/CTE (100.023)**

3. **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 1 veces el mes.**

El agente educativo brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida para la UCA Puerto Alvira en **zona Rural Disperso se realizara 1 olla comunitaria por mes ejecutado en los encuentros grupales, es decir que para el mes de Mayo se realizara una olla comunitaria, para el mes de Junio una olla comunitaria, Julio una olla comunitaria, Agosto una olla comunitaria y septiembre una olla comunitaria.**

Las madres de familia manifestaron la importancia de la olla comunitaria ya que hay familias que para asistir al encuentro se trasladan por caminos en mal estado y por largos trayectos, la señora Norma Gómez "expreso que si es importante realizar la olla comunitaria porque son 3 horas de encuentro y que es complicado tener los niños en el encuentro sin ningún tipo de Alimentación o bebidas", así mismo la señora Fabi Daniela Hernández "expone su punto de vista el cual invita a todos en general de llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigerio a los participantes del programa ya que solamente los encuentros se realizan una vez al mes".

4. **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos, ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

La señora Sandra Patricia Velásquez Melo dice que "es importante reconocer que no todas las familias de la UCA se encuentran en condiciones económicas favorables para aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta. Por lo tanto, es fundamental que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el desarrollo de la olla comunitaria. La señora Leidy Vera Gómez comparte la misma idea y dice que "actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos

para la olla comunitaria". Así mismo la señora Dilia Bersey Rodríguez Serna "dice que se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en los dos encuentros comunitarios porque a mí me queda muy difícil comprar comida para traer, entonces yo pienso que sería escoger bien los alimentos que se vayan a comprar de tal manera que alcance para el encuentro". Posteriormente tomo la palabra la representante del control social en donde dejo claro que "teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, y muchas de las madres, como es su caso, son cabeza de hogar, esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar, a esto se suma que muchas de ellas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la olla, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos".

Para finalizar, el agente educativo refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

| FECHAS | ALIMENTOS | INGREDIENTES | RESPONSABLES | LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS |
|---|---|---|---|---|
| **15-10-2025** | Empanadas de carne y preparada de maracuyá | **3 kilos de carne para desmechar**<br>**2 libras de tomate**<br>**1 libra de cebolla**<br>**larga 3 kilos de papa**<br>**2 libras de promasa**<br>3 pulpas de maracuyá | 1. **Leidy Diaz Sena**<br>Erika Jazmín Prieto | Casa de Erika Jazmín Prieto |
| **12-11-2025** | Sandwis de pollo y preparada de limon y panela | **3 kilos de pechuga**<br>**1 libra de tomate**<br>**1 libra de cebolla**<br>**2 panelas grandes** | 1. **Angie lorena tovar**<br>Yuri Alexandra Polanco | Casa de Yuri Alexandra Polanco |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **10 limones** | | |

5. **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparara los alimentos.**

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

**1. Lugar de Preparación de los Alimentos:**
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

**2. Acceso:**
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

| FECHA | RESPONSABLE | LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS |
|---|---|---|
| 15-10-2025 | Erika Jazmín Prieto | Casa de Erika Jazmín Prieto |
| 12-11-2025 | Yuri Alexandra Polanco | Casa de Yuri Alexandra Polanco |

6. **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

**1. Importancia del Menaje:**

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- Para la fecha del 15-10-2025 la señora Erika Jazmín Prieto quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- La fecha 12-11-2025 la señora Yuri Alexandra Polanco quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

**2. Condiciones del Espacio de Cocina:**

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

**3. Aportes de las Familias:**

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

**4. Uso y Cuidado del Menaje:**

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

**7. Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

**1. Participación Comunitaria:**
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

**2. Delegación de Responsables:**
Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

**3. Rotación de Responsables:**
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

**4. Acompañamiento y Apoyo:**
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

**5. Responsabilidad y Compromiso:**
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

| FECHA | RESPONSABLE | LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS |
|---|---|---|
| 15-10-2025 | Erika Jazmín Prieto | Casa de Erika Jazmín Prieto |
| 12-11-2025 | Yuri Alexandra Polanco | Casa de Yuri Alexandra Polanco |

**8. Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

**1. Higiene Personal:**
Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

**2. Limpieza del Espacio:**
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberán mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

**3. Manipulación Segura de Alimentos:**
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

**4. Almacenamiento y Conservación:**
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

**5. Agua Segura:**
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

**6. Concientización Comunitaria:**
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

**7. Compromiso Colectivo:**
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

**Evaluación y Acuerdos Establecidos:**

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades una vez al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria.

- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

**Evidencias Fotográficas:**







| Compromisos / tareas | Responsables | Fechas |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria.<br><br>Realizar la olla comunitaria | Agente educativo y padres de familia y/o acudientes de los participantes. | Octubre / Noviembre |
| **AGENTE EDUCATIVO** | **CARGO** | **FIRMA** |
| RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS | AGENTE EDUCATIVA |  |

Se Anexan Firmas

**ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3**

**NIT.800.143.122-6**

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

*"Construyendo con amor un futuro mejor"* VERSION 6 - 2025

**FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA**

NOMBRE DE LA UDS: Mi Puerto Alvira

ACTIVIDAD: Encuentro Grupal

LUGAR DE REUNION: Vereda el Silencio

FECHA: 17-09-2025

TEMA: Concertación Olla Comunitaria

| No. | NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO | NUIP | NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE | CEDULA | TELEFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | FABIAN ARBEY ROJAS NAMPIA | 1120475828 | ANA YERLIN NAMPIA BARRIGON | 1128724376 | | Ana |
| 2 | SARA ISABEL GONZALEZ GUAYANBUCO | 1120475956 | LAUDY YURELI GUAYANBUCO PABON | 1120474697 | | Laudy Guayambuco |
| 3 | MARIA NELLY PARRADO DIAZ | 1120475712 | LEIDY LIZETH DIAZ SERNA | 1.010.017.737 | | Leidy Diaz |
| 4 | JHONATAN ANDRES IDALGO DIAZ | 1120476285 | LEIDY LIZETH DIAZ SERNA | 1.010.017.737 | | Leidy Diaz |
| 5 | GISELL GIMENA GRANADOS GOMEZ | 1120589768 | NORMA JHADYD GOMEZ VERA | 1.120.573.446 | | Norma Gomez |
| 6 | KRISTAN ALANNA GOMEZ VERA | 1120586517 | NORMA JHADYD GOMEZ VERA | 1.120.573.446 | | Norma Gomez |
| 7 | KENER DAVID PADILLA POLO | 1067736088 | YIRLEIDIS MARGARITA POLO VALDES | 1.051.356.406 | | |
| 8 | JUAN SEBASTIAN GALEANO RODRIGUEZ | 1122539927 | DILIA BERSEY RODRIGUEZ SERNA | 1.121.878.684 | | Dilia Rodriguez |
| 9 | JUNIOR ANDRES UI KATUA | 1120476320 | LEIDY KATUA YAU | 1.151.188.192 | | Leidy Yau. |
| 10 | JAIR FABIAN HERNANDEZ KATUA | 1120476319 | LEIDY KATUA YAU | 1.151.188.192 | | Leidy Yau. |
| 11 | ALANA ISABELLA JARAMILLO HERNANDEZ | 1122150162 | FABI DANIELA HERNANDEZ JIMENEZ | 1.122.121.384 | | Daniela Jimenez |
| 12 | JUAN PABLO CASTAÑEDA ARIAS | 1120476090 | MARYURI JISELA ARIAS ESTRADA | 1.007.213.083 | | Maryuri Arias |
| 13 | DAPHNE NAHIARA AVILA VERA | 1120927400 | LEIDY VERA JIMENEZ | 1.110.482.173 | | Leidy Vera |
| 14 | JAZMIN TALIANA AGUILAR IBAÑEZ | 1121421057 | DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO | 1121419033 | 3228461350 | Diana Marcela |
| 15 | JEICOB STIVEN CAÑON MENDEZ | 1104224793 | YURI YULIETH MENDEZ TIRADO | 1006860048 | | Yuri Mendez |
| 16 | DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO | 1121419033 | HUBERNEY PINZON MATEUS | 1005293621 | | Huberney P |
| 17 | AYLIN ADHARA MARIN CORDOBA | 1120590831 | SOL MILENA CORDOBA ARISMENDI | 40360731 | | Sol Milena Cordoba |
| 18 | SALLY GABRIELA LIZARAZO TOVAR | 1120587828 | ANGIE LORENA TOVAR GAITAN | 1006780017 | | Lorena Tovar |
| 19 | JAMES ANDRES RESTREPO POLANCO | 1119950417 | YURI ALEXANDRA POLANCO POLANCO | 1007293026 | | Yuri Polanco |
| 20 | LEYDA KARINA MARQUEZ MORENO | 26749115 | LEYDA KARINA MARQUEZ MORENO | 26749115 | 3205396133 | |
| 21 | EMANUEL DAVID GALAN YEPES | 1120476245 | MARIELA ESTHER YEPES MEDINA | 64895512 | | Mariela |

Responsable de la unidad de servicio y No cedula: Rodolfo Andres Rodriguez Tbyou CC. 1120474479

Powered by CamScanner

| **ACTA DE REUNION** | |
|---|---|
| **EAS:** ASOCIACIÓN PORFÍA 3<br>**CONTRATO:** 50002202025 | **UDS:** M1 PUERTO ALVIRA |
| **HORA:** 10:05 am | **FECHA:** 12 – septiembre - 2025 |
| **LUGAR:** M1 PUERTO ALVIRA | **TEMA:** ACUERDOS DE LA OLLA COMUNITARIA RURAL DISPERSA |
| **POBLACIÓN OBJETO:** Padres de familia de los participantes | |
| **OBJETIVO:** | Acordar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales |

**AGENDA:**

1. Saludo de bienvenida
2. Socialización Olla Comunitaria
3. Acuerdos con las familias
4. Inquietudes y preguntas
5. Cierre

DESARROLLO:

El día 12 septiembre, en el marco del fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional de la comunidad, se llevó a cabo una jornada de concertación para la implementación de la estrategia de Olla Comunitaria. Esta actividad tuvo lugar en la UDS M1 Puerto Alvira y contó con la participación de madres y padres de los participantes, psicosocial y agente educativa.

Durante la charla se socializó el objetivo de la estrategia, que busca garantizar el acceso a alimentos nutritivos y balanceados para niñas, niños, adolescentes, mujeres gestantes y lactantes, especialmente aquellos que se encuentran en situación de vulnerabilidad. Se definieron aspectos logísticos como la ubicación del punto de preparación, el número de beneficiarios, los días de atención, los lineamientos nutricionales, y el compromiso de la comunidad en cuanto a la organización, recolección de utensilios y distribución de alimentos.

- **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**

La UCA M1 Puerto Alvira ubicado en la zona rural dispersa del Municipio de Mapiripan Meta.

- **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATROMIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural dispersa perteneciente a la agente educativa Paola Andrea Arias Bohórquez cuenta con 21 participantes para un total de **CIEN MIL CEROVEINTICIETE PESOS M/CTE (100.027).** De igual manera se le informa a la familia que la olla comunitaria se realizará en los encuentros comunitarios los cuales se realizan 1 vez al mes.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitaria la cual está establecida para la UCA de M1 Puerto Alvira en zona rural dispersa se realizará una olla comunitaria durante el mes. Es decir que para el mes de octubre se realizara una olla comunitaria en los encuentros comunitarios, el mes noviembre se realizara una olla comunitaria en los encuentros comunitarios, diciembre se realizara una olla comunitaria en los encuentros comunitarios.

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos, ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

- **La señora Luisa Ramírez** expresó su disposición para participar en la organización de la olla comunitaria, manifestando que está de acuerdo con la realización de la

actividad y que se puede contar con sus aportes, tanto en insumos como en colaboración logística.

- **La señora Yuri** manifestó la importancia de que la actividad no dependa únicamente de algunos padres, sino que se cuente con la disposición y compromiso de todos, de manera que la actividad pueda desarrollarse de forma satisfactoria. Señaló que la cooperación conjunta garantiza una mejor organización y éxito del encuentro.
- **La señora Beatriz** manifestó que está dispuesta a colaborar con utensilios de cocina (ollas, cucharones y platos desechables), resaltando que estos elementos facilitarán la preparación y el servicio de los alimentos.
- **La señora Diana** resaltó la importancia de contar con un espacio limpio y adecuado, comprometiéndose a participar en la organización y aseo antes y después de la actividad.

Para concluir, la agente educativa sostiene que ninguna familia estará forzada a hacer contribuciones si no posee la capacidad financiera para hacerlo.

Adicional se complementan los siguientes menús para los meses que hacen falta que serían; octubre, noviembre y diciembre.

Los menús quedan de la siguiente manera;

| Fechas | Alimento | Responsables | Lugar donde se preparan los alimentos |
|---|---|---|---|
| 17/10/2025 | Mantecadas con avena | Yuliana Ciprian y Luisa Fernanda Ramírez | Caseta comunal |
| 14/11/2025 | Pan, queso y preparada | Yuliana Ciprian y Luisa Fernanda Ramírez | Caseta comunal |
| 12/12/2025 | Pasta con carne molida | Yuliana Ciprian y Luisa Fernanda Ramírez | Caseta comunal |

Durante la reunión, se decide que ingredientes se utilizaran para preparar los sándwiches con preparada de limón: Los ingredientes serian

- **OCTUBRE: Mantecadas con avena**

| PRODUCTO | UNIDADES |
|---|---|
| Mantecadas | 45 unidades |
| Avena en hojuelas | 3 libras |
| Leche en polvo grande | 1 bolsa mediana |
| Canela astilla | 4 bolsitas |
| Clavo | 4 bolsitas |

- **NOVIEMBRE: Pan, queso y preparada**

| PRODUCTO | UNIDADES |
|---|---|
| Panes | 50 unidades |
| Preparada de mora | 4 libras |
| Queso doble crema | 4 libras |

- **DICIEMBRE: Pasta con carne molida**

| PRODUCTO | UNIDADES |
|---|---|
| Pasta | 6 libras |
| Carne molida | 50.000 |
| Tomate | 2000 |
| Cebolla | 2000 |
| Panela | 1 |

- **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparara los alimentos.**

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

**1. Lugar de Preparación de los Alimentos:**
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

**2. Acceso:**
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

- **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

**1. Importancia del Menaje:**

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

**2. Condiciones del Espacio de Cocina:**

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

**3. Aportes de las Familias:** De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

**4. Uso y Cuidado del Menaje:**

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

**1. Participación Comunitaria:**
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

**2. Delegación de Responsables:**
Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

**3. Rotación de Responsables:**
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

**4. Acompañamiento y Apoyo:**
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

**5. Responsabilidad y Compromiso:**
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

- **Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

**1. Higiene Personal:**
Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

**2. Limpieza del Espacio:**
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

**3. Manipulación Segura de Alimentos:**
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

**4. Almacenamiento y Conservación:**
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

**5. Agua Segura:**
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

**6. Concientización Comunitaria:**
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas

prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

**7. Compromiso Colectivo:**
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

**Evaluación y Acuerdos Establecidos:**

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades 1 vez al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para el segundo trimestre como primer Olla Comunitaria el (17-10-2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:



| | | |
|---|---|---|
| | **Responsables** | **Fechas** |
| Los padres se comprometen en realizar cada una de las acciones para poder llevar a cabo una olla comunitaria para que haya una organización y participación para poder coordinar la preparación y entrega de alimentos con las buenas prácticas de manufactura. | Padres de familia, psicosocial y agente educativa, | Octubre, noviembre y diciembre. |
| **AGENTE EDUCATIVO** | **CARGO** | **FIRMA** |
| Paola Andrea Arias Bohorquez | AGENTE EDUCATIVO |  |

Se Anexan Firmas

**ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3**

**NIT.800.143.122-6**

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

*"Construyendo con amor un futuro mejor"* VERSION 6 – 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

**NOMBRE DE LA UDS**

**ACTIVIDAD:** ENCUENTROS COMUNITARIOS.

**LUGAR DE REUNION** RINCON DEL CAMPO

**FECHA:** 12 - septiembre - 2025.

**TEMA** CONCERTACION OLLA COMUNITARIA.

| No. | NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIAR | NUIP | NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE | CEDULA | TELEFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ISARAEL ADRIAN MORENO SALGADO | 1116825808 | BEATRIZ ADRIANA SALGADO APARICIO | 6463731 | 3155939717 | Beatriz Salgado |
| 2 | LAURA CRISTINA GUERRERO MENDIETA | 1120394073 | BLANCA YENNI MENDIETA AGUDELO | 1121930695 | 3144754595 | B. yenni mendieta. |
| 3 | MARIA ANTHONELLA CORDERO CIPRIAN | 1121979329 | YULIANA CIPRIAN LOZANO | 1121863390 | 3209971646 | Juliana Ciprian |
| 4 | MARIA FERNANDA MARTINEZ GOMEZ | 1119896158 | LUISA FERNANDA GOMEZ URREA | 1006656151 | 3232423913 | Luisa Gomez |
| 5 | JAZIEL MARTINEZ GOMEZ | 1119896958 | LUISA FERNANDA GOMEZ URREA | 1006656151 | 3232423913 | Luisa Gomez |
| 6 | JARAISS JULIANA GAVIRIA RUBIO | 1120877531 | LAURA MARIA RUBIO RUBIO | 1127916201 | 3219479486 | Laura Rubio |
| 7 | AHISEL VICTORIA FONTECHA JAIMES | 1120476183 | YURY JASLEY JAIMES MORENO | 1005247861 | 3214500325 | Yury James |
| 8 | KAROL JULIETH RODRIGUEZ LANCHEROS | 1120476266 | YENNY PAOLA LANCHEROS GOMEZ | 1120474613 | 3108817583 | |
| 9 | THIAGO FELIPE RODRIGUEZ RAMIREZ | 1122945379 | LUISA FERNANDA RAMIREZ LOPEZ | 1115916582 | 3214605303 | Luisa fernanda R |
| 10 | YIMER ALEJANDRO RODRIGUEZ RAMIREZ | 1123821217 | LUISA FERNANDA RAMIREZ LOPEZ | 1115916582 | 3214605303 | Luisa fernanda R |
| 11 | MARIA GABRIELA JUSTINIANO TABARES | 1120847691 | YONATHAN JISTINIANO VAZQUEZ | 6100167 | 3232414927 | Yonathan Justin |
| 12 | MARIA ISABEL DIAZ SEPULVEDA | 1123453367 | DIANA MARCELA DIAZ SEPULVEDA | 1121862316 | 3144068143 | Diana Marcela D.S |
| 13 | ANDERSON DAVID RODRIGUEZ MOLINA | 1124841470 | VERONICA ANDREA MOLINA ESTRELLA | 1146443587 | 3212863538 | Veronica Molina |
| 14 | EMILIANNY ANTHONELA GUILLEN CONTRERAS | 10776842 | DARLYS JANETH CONTRERAS PEREZ | 24602482 | 3219669072 | Darlys contreras |
| 15 | DIOMAR JOSE DIAZ CONTRERAS | 11288602 | DARLYS JANETH CONTRERAS PEREZ | 24602482 | 3219669072 | Darlys contreras |
| 16 | JUAN DAVID CORONADO CALDERON | 1157968397 | DORIS OMAIRA CALDERON VARGAS | 1094366463 | 3202541084 | Doris calderon |
| 17 | VALERY DANIELA MARROQUIN VARGAS | 1120847105 | MARIA VICTORIA MARROQUIN VARGAS | 1121874084 | 3233021722 | Maria Victoria |
| 18 | ERICK MATIAS MARROQUIN VARGAS | 1120847106 | MARIA VICTORIA MARROQUIN VARGAS | 1121874084 | 3233021722 | Maria Victoria |
| 19 | JHON ALEJANDRO GUILLEN PARADA | 1083063478 | YEISI CELINA GUILLEN PARADA | 30930627 | 3144377833 | Yeisi Guillen |
| 20 | EMANUEL GERARDO LEON MATEUS | 1083063478 | HEIDY ANDREA MATEUS FONTECHA | 1101757589 | 3176597785 | Heidi Amateus F |
| 21 | YINZON ARLEY GARCIA AMAYA | 1120475893 | NEIFI CAROLINA AMAYA RODRIGUEZ | 1120475798 | 3225676833 | Neifi Carolina |

PAOLA ARLEY. 1000815737.

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula

# ACTA DE REUNION

| | |
|---|---|
| **EAS:** ASOCIACIÓN PORFÍA 3<br>**CONTRATO:** 50002202025 | **UDS:** M1 PUERTO ALVIRA |
| **HORA:** 10:00 AM -10:40 AM | **FECHA:** 12-09-2025 |
| **LUGAR:** M1 PRUERTO ALVIRA | **TEMA:** DESARROLLO DE LA OLLA COMUNITARIA-ACUERDOS |
| **POBLACIÓN OBJETO:** Padres de familia y/o acudientes, participantes modalidad Propia e Intercultural Servicio Educación inicial campesina-talento humano | |
| **OBJETIVO:** | Acordar con las familias de la modalidad educación inicial campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable, y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales. |

AGENDA:

Orden del Día:

Apertura de la sesión.
Socialización del objetivo de la Olla Comunitaria.
Organización y desarrollo de la actividad.
Evaluación y compromisos futuros.
Cierre del evento.

DESARROLLO: CONSTRUCCION DE ACUERDOS DE LA OLLA COMUNITARIA
Siendo las 11:30 Am del día 12 de septiembre del presente año se da inicio con la presentación de los participantes, luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,
Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes, aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se inició los acuerdos con las familias asistentes de la UCA M1 puerto Alvira ubicado en la del rincón del indio zona Rural dispersa del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

**1**. Ubicación y zona donde se encuentra la UCA
La UCA M1 puerto Alvira se encuentra ubicado en la zona rural rincon del indio zona dispersa del municipio de Mapiripan.

**2.** Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.
La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural disperso M1 puerto Alvira perteneciente a la agente educativa Mayra Alejandra Riveros Guzmán, cuenta con 21 participantes para un total de **CIEN MIL VEINTITRES PESOS M/CTE ($100.023)**

**3.** Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 1 vez al mes.
La agente educativa brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual esta establecida para la UCA M1 puerto Alvira en zona rural dispersa se realizará una
(1) olla comunitaria, es decir que para el mes de octubre se realiza una (1) olla comunitaria, para el mes de noviembre se realiza una (1) olla comunitaria, para el mes de diciembre se realiza una
(1) olla comunitaria.

"La señora Yerli Angarita, manifiesta que, si es importante realizar la olla comunitaria ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas, así mismo la señora Marley Ascanio, expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños. La señora Marley, también refiere que si desea que se realizase la olla comunitaria en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos. Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente."

**4.** Los acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer concertación con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

"Toma la palabra Mayerly pabon guerrero, madre y acudiente de uno de los beneficiarios del programa, expresó su preocupación frente a las dificultades que enfrentan las familias de su comunidad para participar activamente en la organización de una olla comunitaria, señaló que el contexto territorial en el que se encuentran ubicados está marcado por diversas problemáticas sociales y económicas que limitan significativamente la capacidad de aporte de los hogares.

En su testimonio, resaltó que la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, y muchas de las madres, como es su caso, son cabeza de hogar, esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar, a esto se suma que muchas de ellas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias

como la olla comunitaria.
Adriana ramos también subrayó que, aunque existe disposición y voluntad de colaboración, las limitaciones materiales impiden que esa participación se concrete de manera efectiva, en este sentido, hizo un llamado a tener en cuenta estas realidades al momento de planificar acciones colectivas, proponiendo alternativas que no recaigan exclusivamente en el aporte económico de las familias, sino que consideren apoyos externos o esquemas de cooperación más solidarios y sostenibles."

"Toma la palabra la señora leidy patricia acudiente de uno de los beneficiarios, manifestó la importancia de tener en cuenta la situación socioeconómica de las familias involucradas, quienes en su mayoría son de escasos recursos, en su intervención, hizo énfasis en que para muchos hogares resulta difícil asumir gastos adicionales, como los requeridos para aportar a la olla comunitaria, debido a las limitaciones económicas que enfrentan diariamente"

Explicó que, en su caso particular, el único ingreso con el que cuenta su familia proviene del trabajo de su cónyuge, ya que ella no tiene un empleo remunerado, esta condición limita seriamente la posibilidad de contribuir económicamente a iniciativas comunitarias, por lo que consideró necesario que se contemplen mecanismos de apoyo más accesibles y acordes con la realidad del territorio.
Asimismo, la señora Miriam Hernández señaló que, si el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) pudiera realizar el envío de los alimentos necesarios para la preparación de la olla comunitaria, sería mucho más viable para las familias organizarse y participar activamente en su preparación. En ese sentido, manifestó que, con el insumo principal cubierto, los hogares estarían en mejores condiciones de colaborar, ya sea con su tiempo, con la mano de obra o con pequeños aportes complementarios, sin que ello represente una carga económica excesiva."

"Toma la palabra la señora marcela argel, acudiente de uno de los beneficiarios, expresó su opinión en relación con los aportes para la realización de ollas comunitarias, señalando que tanto la corporación como el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) deben considerar las condiciones socioeconómicas de las poblaciones beneficiadas, en su intervención, enfatizó que no todas las comunidades cuentan con las mismas posibilidades económicas, por lo que no es viable asumir que todas podrán aportar de la misma manera a este tipo de iniciativas.

Indicó que en el territorio existen múltiples comunidades que enfrentan una profunda vulnerabilidad económica, donde muchas de las familias apenas logran cubrir sus necesidades básicas, subrayó que, en este contexto, proponer la organización de una olla comunitaria sin tener en cuenta estas realidades puede representar una carga difícil de asumir para los hogares, especialmente cuando se espera que el aporte sea sostenido o frecuente.

Deisy novoa también recalcó la importancia de reconocer y valorar el contexto territorial, en el que predominan hogares liderados por madres cabeza de familia, quienes en su mayoría no cuentan con empleos estables ni ingresos fijos, esta situación las limita significativamente en su capacidad de contribuir económicamente a este tipo de actividades, pese a su disposición de colaborar.
Finalmente, hizo un llamado a que se implementen estrategias de apoyo más equitativas, que contemplen la posibilidad de entrega de insumos o alimentos por parte de las entidades responsables, facilitando así la participación de las familias sin generarles una carga económica adicional que comprometa su ya precaria estabilidad financiera."
Las familias beneficiarias manifestaron que, debido a sus limitaciones económicas, no les es posible realizar aportes en suministros de alimentos para la ejecución de actividades como las ollas comunitarias, expresaron que en su mayoría no cuentan con los recursos necesarios para asumir este tipo de compromisos, ya que enfrentan situaciones de vulnerabilidad que afectan directamente su estabilidad financiera.

Además, hicieron un llamado a que se tenga en cuenta el contexto territorial en el que se desarrollan estas iniciativas, el cual está conformado principalmente por comunidades indígenas que históricamente han requerido mayor acompañamiento institucional, resaltaron que estas comunidades no solo enfrentan carencias económicas, sino también barreras estructurales que limitan su acceso a oportunidades laborales, educativas y de salud.

Ante esta realidad, consideraron fundamental que tanto la corporación como las entidades responsables, especialmente el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), reconozcan estas condiciones y ajusten las estrategias de intervención, señalaron que el apoyo a través del suministro directo de alimentos u otros recursos básicos no solo facilita la realización de las ollas comunitarias, sino que también representa un acto de justicia social frente a poblaciones que requieren una atención diferencial y un enfoque sensible al territorio.
Los acuerdos previamente establecidos, así como las decisiones relacionadas con las preparaciones que conforman la olla comunitaria, deben ser registrados en el cuaderno de acompañamiento comunitario. Este documento debe contar con las firmas de las familias participantes y debe ser actualizado de manera trimestral para garantizar la trazabilidad y seguimiento de los compromisos asumidos.

En los casos en que se identifique que, debido a condiciones socioeconómicas particulares, la comunidad no puede aportar insumos para la realización de la olla comunitaria, corresponderá al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) realizar el suministro de alimentos necesarios. Esta decisión será tomada en el marco del comité técnico operativo, atendiendo a las particularidades del territorio y las necesidades de la población beneficiaria.

Asimismo, el talento humano asignado al proceso tiene la responsabilidad de promover espacios de diálogo de saberes, que permitan movilizar acciones enmarcadas en los acuerdos comunitarios. Estas acciones deben orientarse a fomentar prácticas de alimentación saludable, rescatar y valorar preparaciones propias de la cultura campesina, y garantizar que dichas preparaciones se realicen con condiciones de higiene adecuadas, siguiendo las orientaciones impartidas por el ICBF.

De igual forma, se deben implementar medidas para mitigar los riesgos de accidentes durante el desarrollo de estas actividades, promoviendo entornos seguros y participativos. En este proceso, es fundamental impulsar la participación activa de mujeres, personas en estado de gestación, niñas y niños, como estrategia para fortalecer la identidad cultural, la autonomía alimentaria y el tejido social de la comunidad.

**Evaluación y Acuerdos Establecidos:**

• También se acordó que, en los casos en que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) realice la entrega de los alimentos necesarios para la preparación de la olla comunitaria, las familias manifestaron su total disposición para llevar a cabo la preparación de los mismos. Se comprometieron a hacerlo con altos estándares de higiene, cuidado y dedicación, reconociendo la importancia de brindar a la comunidad una alimentación saludable y preparada con amor, como muestra de compromiso y responsabilidad colectiva.

• Reafirmaron su disposición a participar activamente en la organización y desarrollo de las ollas comunitarias como una estrategia para fortalecer la seguridad alimentaria y el sentido de comunidad.
• Asumieron el compromiso de asistir puntualmente a las fechas establecidas para la realización de estas actividades, contribuyendo con su tiempo, esfuerzo y conocimientos culinarios tradicionales.
• Se comprometieron a apoyar en la recolección de leña y en la logística necesaria para la preparación de los alimentos, siempre en coordinación con el equipo comunitario y respetando las prácticas seguras.
• Manifestaron su voluntad de participar en los espacios de diálogo de saberes que se organicen, con el fin de rescatar recetas tradicionales, compartir conocimientos propios del territorio y promover una alimentación saludable.
• Acordaron aplicar buenas prácticas de higiene y seguridad durante todo el proceso de preparación, en línea con las orientaciones brindadas por el ICBF y el equipo técnico.
• Se comprometieron a fomentar la participación de niñas, niños, mujeres y personas gestantes en las actividades, promoviendo su inclusión como medio para fortalecer el tejido social y los lazos intergeneracionales.

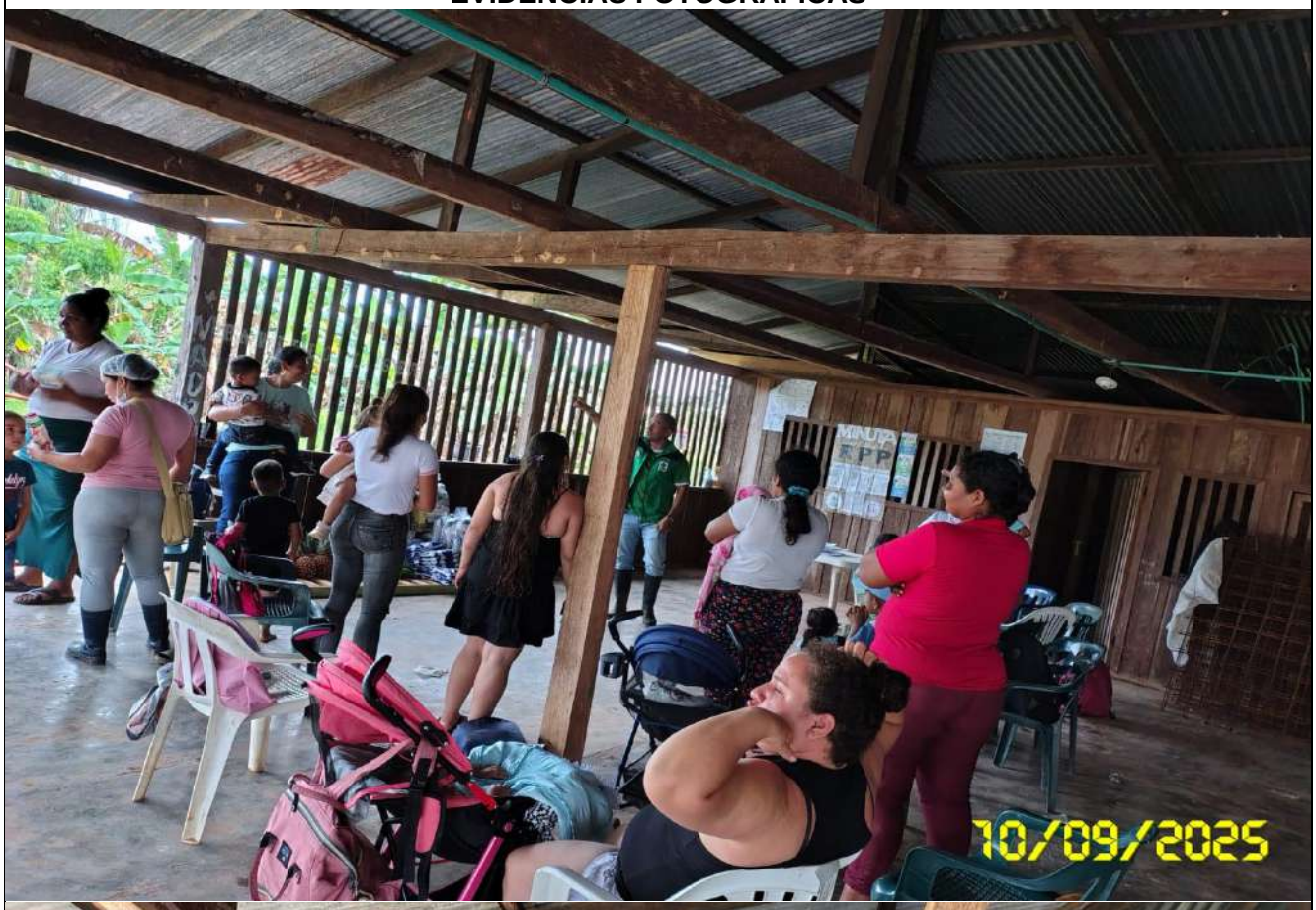
• Establecieron su responsabilidad de firmar el cuaderno de acompañamiento comunitario como evidencia de su participación y como herramienta para el seguimiento de los acuerdos.
• Se comprometieron a mantener una comunicación constante y respetuosa con el talento humano, aportando sugerencias y participando en la toma de decisiones para mejorar continuamente estas actividades.
• En el marco de las actividades comunitarias programadas, las familias participantes manifiestan su compromiso con el desarrollo colectivo y la solidaridad vecinal. En este sentido, se establece que cada vez que se lleve a cabo una olla comunitaria, las familias se comprometen de manera voluntaria y responsable a prestar el menaje necesario para su adecuada realización, este apoyo incluye, entre otros elementos, ollas, utensilios de cocina, platos, cubiertos y demás implementos que faciliten la preparación y distribución de los alimentos.

Dicho compromiso busca fortalecer los lazos de cooperación entre los miembros de la comunidad, fomentar el sentido de pertenencia y asegurar el buen funcionamiento de estas jornadas, que representan un espacio de encuentro, apoyo mutuo y bienestar compartido.
Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

**A continuación, se relaciona el Cronograma de los alimentos acordados con sus respectivas fechas**.

| FECHAS | ALIMENTOS | INGREDIENTES | RESPONSABLES |
|---|---|---|---|
| **10-10-2025** | Pan tajado<br>Queso tajado<br>mortadela | 6 bolsas<br>2 paquetes<br>2 paquetes | Yerly angarita Marley ascanio |
| **14-11-2025** | Maíz pira<br>Plátano<br>Carne<br>Salchicha | 3 bolsas<br>7 platanos<br>5 libras<br>5 salchichas manguera | Mayerli pabon Vidalia yaneth |
| **12-12-2025** | Manzana<br>Mango<br>Pera<br>banano | 10 manzanas<br>5 mangos<br>5 peras<br>15 bananos | Leidy patricia adriana |

**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS**







Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307
Email. asopadresporfiatres@gmail.com

| Compromisos / tareas | Responsables | Fechas |
|---|---|---|
| Realizar la Olla Comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable.<br><br>Fomentar la participación de la comunidad en la planificación, preparación y distribución de los alimentos. | Agente educativo | Octubre 10, noviembre 14, Diciembre 12, |
| **AGENTE EDUCATIVO** | **CARGO** | **FIRMA** |
| OVIDIO CARDENAS PIÑEROS | AGENTE EDUCATIVO |  |

***SE ANEXAN FIRMAS***

**ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3**
**NIT.800.143.122-6**
Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988
*"Construyendo con amor un futuro mejor"* VERSION 6 - 2025

**FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA**

NOMBRE DE LA UDS: Mi puerto Alvira
ACTIVIDAD: encuentro Grupal
LUGAR DE REUNION: Rincon del Indio
FECHA: 12-09-2025
TEMA: Socializacion Concertacion olla comunitaria

| No. | NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO | NUIP | NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE | CEDULA | TELEFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | SAMARA CELESTE SIERRA CARDONA | 1120476364 | DERLY LORENA CARDONA PARRA | 1120571624 | 3142443661 | DERLY Lorena C. |
| 2 | LEIDY PATRICIA MORALES TRASLAVIÑA | 1099552631 | LEIDY PATRICIA MORALES TRASLAVIÑA | 1099552631 | 3134995031 | Leydi Morales |
| 3 | HANSEL GAEL MOGOGLLON MOJICA | 1157969959 | YISETH LEANDRA MOJICA VERA | 1120559623 | 3106476201 | Yiseth Mojica |
| 4 | ZOE ESTEFANIA CIPRIAN LOZANO | 1121988528 | YULIANA CIPRIAN LOZANO | 1121863390 | 3209971646 | Yuliana ciprian |
| 5 | LUIS ANGEL RINCON RAMOS | 1120475762 | ADRIANA PATRICIA RAMOS MARIN | 1006656151 | 32284410127 | ADRIANA R |
| 6 | EDUAR ADRIAN RAMOS MARIN | 1123453836 | ADRIANA PATRICIA RAMOS MARIN | 1127916201 | 3228441027 | ADRIANA R |
| 7 | DANIELA ALEXANDRA ASCENCIO GOMEZ | 1115753765 | SANDRA MILENA ASCECIO GOMEZ | 1005247861 | 3212866058 | Sandra Ascencio |
| 8 | ELIEANYER MATEO ANGARITA ARRIETA | 1115751601 | ADRIANI YENDILETH ARRIETA PEREZ | 23715691 | 3118440277 | Adriani arrieta |
| 9 | EMMANUEL DARIO CASTILLO CHIVATA | 1120476201 | DIANA CATERINE CHITIVA SALAS | 1121879110 | 3115578117 | Diana Chitiva |
| 10 | IAN SAMUEL HERNANDEZ SANTA | 1120878068 | DEYSY LORENA SANTA NOVOA | 1115916582 | 3123635972 | |
| 11 | DYLAN ESTIVEN VILLAMIZAR QUIÑONEZ | 1122942614 | VIDALIA YANETH QUILONEZ QUIÑONEZ | 1004820477 | 3132137968 | Vidalia |
| 12 | LENDER YORDAN ALONSO BERNAL | 1116511478 | NOHORA AYDEE ALONSO BERNAL | 1121862316 | 3223945813 | Nohora Aydee Alonso B |
| 13 | EMILY SARAI FORERO PABON | 1157968015 | MAYERLY PABON GUERRERO | 1116866120 | 3213010755 | Mayerly Pabón |
| 14 | MIA ANTONELLA MORA ANGARITA | 7105707 | YERLY YADIMIR ANGARITA CAMARGO | 24602482 | 3232809613 | Yerly Angarita |
| 15 | JULIETA VELASQUEZ ARGEL | 1222145148 | YOELIS MARCELA ARGEL LOPEZ | 1039087416 | 3142072443 | Yoelis Argel |
| 16 | BRIGTTE ARIANA MORA VARGAS | 1122945335 | VALENTINA VARGAS MONROY | 1123432893 | 3227170769 | valentina Vargas |
| 17 | GENTIL ALEXANDER MURILLO LINARES | 1121981202 | MAYERLY LINARES SARMIENTO | 1121874084 | 3167913399 | |
| 18 | YEIMY PAOLA TABARES MONTAÑO | 1120838814 | YEIMY PAOLA TABARES MONTAÑO | 1120838814 | 3232414927 | |
| 19 | KENNLY BRIYIT CORDERO GONZALEZ | 1007191314 | KENNLY BRIYIT CORDERO GONZALEZ | 1007191314 | 3502189514 | |
| 20 | BRIANYMAR REYES ASCANIO | 1092030385 | MARLEY ASCANIO VARGAS | 1092255411 | 3138434578 | marley Ascanio |
| 21 | LIAM JHADIEL CURVELOS BLANCO | 1120476384 | MONICA BALNCO CETINA | 1006440787 | N/A | Monica |

Ovidio Cardenas Piñeros - cc - 1120476761
Responsable de la unidad de servicio y No.cedula

| **ACTA DE REUNION** | |
|---|---|
| **EAS:** ASOCIACIÓN PORFÍA 3<br>**CONTRATO:** 50002202025 | **UDS:** M1 SECTOR LOMA |
| **HORA:** 03:15pm | **FECHA:** 16/09/2025 |
| **LUGAR:** sector loma | **TEMA:** conformación y acuerdos de la olla comunitaria |
| **POBLACIÓN OBJETO:** Participantes, talento humano | |
| **OBJETIVO:** | acordar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales. |

**AGENDA:**

**Orden del Día:**

- Saludo de bienvenida
- Socialización Olla Comunitaria
- Acuerdos con las familias
- Inquietudes y preguntas
- Cierre

**DESARROLLO:**

**ACTA DE CONCERTACION OLLA COMUNITARIA**

Siendo las 03:15 pm del 16 de septiembre del 2025 se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad **Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina**,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es

promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA M1 SECTOR LOMA ubicado en la zona Rural del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

- **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
  La UCA M1 Sector Loma se encuentra ubicado en la zona rural del municipio de Mapiripan.

- **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS** M**/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural Escuela Jorge Eliecer Gaitán perteneciente a la agente educativa Yury Caterine Aldana Agudelo cuenta con 19 participantes para un total de **NOVENTA MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE M/CTE (90.497)**

- **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

El agente educativa brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida por la UCA de sector loma en la zona rural de Mapiripan que solo se realiza una (2) olla comunitaria durante el mes, es decir que para el mes de mayo se realizara dos ollas comunitaria, Junio se realizara dos ollas comunitaria, Julio se realizara dos ollas comunitaria, Agosto se realizara dos ollas comunitaria, Septiembre se realizara dos ollas comunitaria, donde se realizara dos ollas comunitaria al mes donde se desarrollaras los días de los encuentros de cada mes mencionados anterior mente.

- La señora "Irma Vizcaino manifiesta que, si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas, Así mismo la señora expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños ".
- La señora "Caggterine Aponte manifiesta que considera importante ofrecer alimentos durante el encuentro comunitario, ya que la jornada es extensa y esto ayudaría a mantener la energía y el ánimo de los participantes ".
- La señora "Ingrid Yiseth Morales expresa que, debido a la duración del encuentro, sería ideal brindar tanto alimentos como bebidas para garantizar el bienestar de todos los asistentes ".

Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes respecto a la preparación de los alimentos, considerando que el aporte entregado por el ICBF no cubre en su totalidad los costos de la minuta. Se estableció en conjunto que las familias apoyarán con insumos o alimentos básicos para complementar la preparación, garantizando así una alimentación adecuada para todos los asistentes.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se plantea que cada familia, de acuerdo a sus posibilidades, realice un aporte voluntario en insumos, alimentos o apoyo en la preparación, con el propósito de fortalecer la minuta y asegurar una alimentación adecuada para los niños, niñas y mujeres gestantes beneficiarios del programa.

La señora "Eidy Campoelias expresa que se debe tener en cuenta que muchas familias de la UCA atraviesan dificultades económicas, lo que limita su posibilidad de aportar alimentos o recursos adicionales". Por esta razón, sugiere que la preparación de la olla comunitaria se realice únicamente con el presupuesto asignado por el ICBF.

La señora "Rosmira Torres manifiesta que, al igual que otros acudientes, actualmente no cuenta con un empleo ni con ingresos fijos, por lo que se le dificulta realizar aportes para la compra de alimentos destinados a la olla comunitaria ".

Así mismo, la señora "Angie Lorena sugiere que se realice una adecuada distribución del presupuesto disponible, de manera que se pueda garantizar un refrigerio para todos los participantes en ambos encuentros comunitarios. Comenta que, debido a su situación económica, le resulta complicado aportar alimentos, por lo que considera importante seleccionar cuidadosamente los productos para que el presupuesto alcance para las dos jornadas ".

Posteriormente tomo la palabra la representante del control social en donde dejo claro que teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, y muchas de las madres, como es su caso, son cabeza de hogar, esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar, a esto se suma que muchas de ellas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos.

Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.



| FECHA | REFRIGERIO | INSUMOS | CANTIDADES | RESPONSABLES |
|---|---|---|---|---|
| 07/10/2025 | Mantecadas con preparada de maracuyá | Matecadas<br>Maracuyá<br>azúcar | 38 unidades<br>2 pulpas<br>1 libra | Marly Ibarra.<br>Daniela Pardo.<br>Olga García |
| 21/10/2025 | Galletas de maní con preparada de lulo | Galletas de maní<br>Lulo<br>azúcar | 38 unidades<br>2 pulpas<br>1 libra | Irma vizcaino<br>Alanis Sandoval<br>Adriana espinosa |
| 04/11/2025 | Almojábanas con jugo de mora en leche | Almojábanas<br>Mora<br>Leche<br>azúcar | 38 unidades<br>2 pulpas<br>2 litros<br>1 libra | Deysi Rivera<br>Mayra Riveros<br>Angie González |
| 18/11/2025 | Mantecadas de maracuyá Con jugo de maracuyá | Matecadas<br>Maracuyá<br>azúcar | 38 unidades<br>2 pulpas<br>1 libra | Ingrid Morales<br>Laura Buritica<br>Nidia Triana |
| 06/12/2025 | Gelatina con trozos de frutas | Gelatinas de sabores<br>Manzana<br>Uvas<br>kiwi | 8 cajas de gelatinas<br>2 manzanas<br>1 bandeja<br>5 unidades | Caggterine Aponte<br>Karen Mira<br>Nidia Cuneme |
| 20/12/2025 | Arroz con leche y galletas | Arroz<br>Galletas<br>Uvas pasas<br>Leche<br>Azúcar | 2 libras<br>1 paquete<br>5mil de uvas<br>2 litros<br>1 libra | Rosmira Torres<br>Marly Ibarra<br>Eidy Campoelias |

- **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparará los alimentos**.

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

**Lugar de Preparación de los Alimentos:**

Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

**Acceso:**

El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

**Responsabilidad Compartida:**

Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

| FECHA | RESPONSABLE | LUGAR DONDE SE PREPARAR LOS ALIMENTOS |
|---|---|---|
| 07/10/2025 | Marly Ibarra.<br>Daniela Pardo.<br>Olga García | La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Daniela Pardo, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad. |
| 21/10/2025 | Irma vizcaino<br>Alanis Sandoval<br>Adriana espinosa | La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Irma vizcaino, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad. |

| | | |
|---|---|---|
| 04/11/2025 | Deysi Rivera<br>Mayra Riveros<br>Angie González | La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Mayra Riveros, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad |
| 18/11/2025 | Ingrid Morales<br>Laura Buritica<br>Nidia Triana | La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Laura Buritica, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad |
| 06/12/2025 | Caggterine Aponte<br>Karen Mira<br>Nidia Cuneme | La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Nidia Cuneme, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad |
| 20/12/2025 | Rosmira Torres<br>Marly Ibarra<br>Eidy Campoelias | La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Rosmira Torres, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad |

- **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparará los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

**1. Importancia del Menaje:**

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- Para la fecha del 07/10/2025 la señora Daniela Pardo quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha del 21/10/2025 la señora Irma Vizcaino quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- La fecha 04/11/2025 la señora Mayra Riveros quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 18/11/2025 la señora Laura Buritica quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 06/12/2025 la señora Nidia Cuneme quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 20/12/2025 la señora Rosmira Torres quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos

**2. Condiciones del Espacio de Cocina:**

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

**3. Aportes de las Familias:**

De manera voluntaria y organizada, las familias podrán colaborar con el préstamo o donación de utensilios necesarios para la preparación de alimentos durante las jornadas comunitarias. Se llevará un control detallado de los elementos recibidos, asegurando su adecuado uso y la devolución en buen estado al finalizar las actividades.

**4. Uso y Cuidado del Menaje:**
Las familias acuerdan que todo el menaje, ya sea perteneciente al lugar o prestado por alguno de los participantes, será utilizado de manera respetuosa y responsable. Asimismo, se garantizará su adecuada limpieza y resguardo al finalizar cada jornada.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

**1. Participación Comunitaria:**
La elaboración de los alimentos en la olla comunitaria se realiza de manera colaborativa, fomentando el trabajo en equipo y el sentido de pertenencia entre todas las familias participantes del proceso.

**2. Delegación de responsables:**
Cada mes, las familias acuerdan designar a una o varias personas encargadas de liderar la preparación de la olla comunitaria. Estas personas serán responsables de coordinar la cocina, gestionar los insumos disponibles y velar por el uso adecuado del menaje durante la jornada.

**3. Rotación de Responsables:**
El compromiso de liderar la preparación será rotativo mensualmente, permitiendo que diferentes familias participen de manera equitativa a lo largo del periodo establecido. Se elaborará y socializará un cronograma para que todos estén informados y organizados.

**4. Acompañamiento y Apoyo:**
Aunque una familia o persona asuma la responsabilidad principal durante el mes, contará con el acompañamiento de otras familias en tareas de apoyo como la limpieza de utensilios, recolección de insumos, organización del espacio, entre otras actividades necesarias para el buen desarrollo de la jornada.

**5. Responsabilidad y Compromiso:**
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

| FECHA | RESPONSABLE | LUGAR DONDE SE PREPARAR LOS ALIMENTOS |
|---|---|---|
| 07/10/2025 | Marly Ibarra.<br>Daniela Pardo.<br>Olga García | La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Daniela Pardo, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad. |
| 21/10/2025 | Irma vizcaino<br>Alanis Sandoval<br>Adriana espinosa | La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Irma vizcaino, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad. |

| | | |
|---|---|---|
| 04/11/2025 | Deysi Rivera<br>Mayra Riveros<br>Angie González | La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Mayra Riveros, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad |
| 18/11/2025 | Ingrid Morales<br>Laura Buritica<br>Nidia Triana | La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Laura Buritica, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad |
| 06/12/2025 | Caggterine Aponte<br>Karen Mira<br>Nidia Cuneme | La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Nidia Cuneme, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad |
| 20/12/2025 | Rosmira Torres<br>Marly Ibarra<br>Eidy Campoelias | La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Rosmira Torres, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad |

- **Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

**1. Higiene Personal:**
Toda persona involucrada en la preparación de los alimentos deberá realizar un adecuado lavado de manos previo a la manipulación, portar ropa limpia y evitar el uso de accesorios como anillos, pulseras o relojes, perfume. Si presenta alguna enfermedad, deberá abstenerse de participar en las actividades de cocina para garantizar la seguridad alimentaria.

**2. Limpieza del Espacio:**
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

**3. Manipulación Segura de Alimentos:**
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

**4. Almacenamiento y Conservación:**
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

**5. Agua Segura:**
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

**6. Concientización Comunitaria:**
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

**7. Compromiso Colectivo:**
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (07/10/2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

**Evidencias Fotograficas:**



| Compromisos / tareas | Responsables | Fechas |
|---|---|---|
| Realizar la Olla Comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable.<br><br>Fomentar la participación de la comunidad en la planificación, preparación y distribución de los alimentos. | Agente educativo | Octubre, noviembre y diciembre. |

| AGENTE EDUCATIVO | CARGO | FIRMA |
|---|---|---|
| Yury Caterine Aldana Agudelo | AGENTE EDUCATIVO |  |

Se Anexan Firma

**ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3**

**NIT.800.143.122-6**

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

*"Construyendo con amor un futuro mejor"* VERSION 6 - 2025

## FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

**NOMBRE DE LA UDS** M1 SECTOR LOMA

**ACTIVIDAD:** SOCIALIZACION A PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES

**LUGAR DE REUNION** SECTOR LOMA

**FECHA:** 16 /SEPTIEMBRE/2025

**TEMA** Concertación de olla Comunitaria.

| No. | NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO | NUIP | NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE | CEDULA | TELEFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ERICK SANTIAGO RIVERA CAMPOELLAS | 1.120.476.346 | EIDY CAMPOELIAS GARCIA | 1.133.939.546 | 3204295551 | EYDI campoélias |
| 2 | DAFNE ISABELLA MEJIA IBARRA | 1.120.476.419 | MARLY DAYANA IBARRA CASTELLANO | 1.124.217.028 | 311 8510324 | |
| 3 | DANIELA PARDO MONTENEGRO | 1.120.472.544 | DANIELA PARDO MONTENEGRO | 1.120.472.544 | 322 3226884 | Daniela P. |
| 4 | LUIS EMANUEL SANABRIA GARCIA | 1.101.700.334 | OLGA LUCIA GARCIA AVILA | 1.005.484.431 | 320 4238314 | |
| 5 | ETHAN ALEJANDRO MANRIQUE VIZCAINO | 1.120.476.258 | IRMA JULIETH VIZCAINO MARTINEZ | 1.121.923.220 | 322 3952080 | IRMA VIZCAINO. |
| 6 | ALAN SANTIAGO NUMPAQUE SANDOVAL | 1.120.476.160 | ALANIS SCULLY SANDOVAL RIVERA | 1.090.523.609 | 314 3845613 | Alanis y sandoval |
| 7 | DANNA LUCIA PEREZ ESPINOSA | 1.120.475.717 | ADRIANA LISETH ESPINOSA VALENCIA | 1.121.937.195 | 321 9337203 | |
| 8 | DEYSI YAQUELINE RIVERA VASCA | 1.120.954.288 | DEYSI YAQUELINE RIVERA VASCA | 1.120.954.288 | 3107531942 | |
| 9 | EYTHAN LUCIAN BARRERA RIVEROS | 1.120.476.344 | MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN | 1.234.789.755 | 314 2714113 | Mayra Riveros |
| 10 | ANGIE LORENA GONZALEZ BERNATE | 1.023.371.411 | ANGIE LORENA GONZALEZ BERNATE | 1.023.371.411 | 312 3911741 | Angie gonzalez |
| 11 | LIAM DAMIAN TRIANA MORALES | 1.120.475.713 | INGRID GISETH MORALES VIUCHE | 1.012.410.822 | 320 4614877 | |
| 12 | DAVID MATHIAS ESPINOSA BURITICA | 1.123.453.117 | LAURA YESENIA BURIICA MORENO | 1.121.962.076 | 312 4611535 | Laura Buritica |
| 13 | MIA ANTONELLA TAFUR MONTENEGRO | 1.120.588.397 | NIDIA TRIANA ARIZA | 21.202.648 | 320 4871323 | NIDIA TRIANA |
| 14 | JHOHAN EMILIO PEREZ APONTE | 1.120.587.815 | CAGGTERINE APONTE ROMERO | 1.123.563.606 | 3214375476 | Kaggterine Aponte |
| 15 | GERARD GAEL DAVID ZAMBRANO | 1.060.127.354 | DINA LINEY ZAMBRANO SAAVEDRA | 1.121.879.784 | 314 2452213 | |
| 16 | ZOE ANTONELA HOYOS MIRA | 1.120.476.455 | KAREN DAYANA MIRA FERNANDEZ | 1.002.296.271 | 321 4591378 | Karen Mira |
| 17 | ALAIA VICTORIA CANTOR VANEGAS | 1.123.455.031 | NIDA CUNEME JIMENEZ | 40.285.542 | 3144085267 | Nidia Cuneme |
| 18 | LIAM ALEXIS BENITEZ TORRES | 1.120.476.123 | ROSMIRA TORRES NEIRA | 1.120.472.365 | 3122535474 | Rosmira torres neira |
| 19 | SAMARA PEÑA IBARRA | 1.120.476.275 | MARLY DAYANA IBARRA CASTELLANO | 1.124.217.028 | 311 8510324 | |
| 20 | | | | | | |

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula

Yuri Caterine Aldana
1.006.695.729

Powered by CamScanner

# ACTA DE REUNION

| | |
|---|---|
| **EAS:** ASOCIACIÓN PORFÍA 3<br>**CONTRATO:** 50002202025 | **UDS:** m1 sector loma |
| **HORA:** 01:15 pm | **FECHA:** 12/09/2025 |
| **LUGAR:** salón santa helena | **TEMA:** conformación y acuerdos de la olla comunitaria |
| **POBLACIÓN OBJETO: padres y acudientes** | |
| **OBJETIVO:** | acordar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos |

## AGENDA:

**Orden del Día:**

- Saludo de bienvenida
- Socialización Olla Comunitaria
- Acuerdos con las familias
- preguntas
- Cierre

## DESARROLLO:

**ACTA DE CONCERTACION OLLA COMUNITARIA**

Siendo las 01:15 pm del 12 de septiembre del 2025 se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es

promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA m1 sector loma ubicado en la zona rural disperso Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

- Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS** M**/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la uca m1 sector loma rural disperso la agente educativa cuenta con 19 participantes para un total de **NOVENTA MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE M/CTE (90.497)**

- Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la ollas comunitarias que se presenta que los anteriores meses emos llevado acabo la realización de la olla comunitaria mes a mes como lo habíamos concertado para el presente mes toca hacer nueva mente la concertación de la olla con los padres y acudientes para los meses de octubre, noviembre, diciembre, los padres manifiesta con satisfacción las anteriores ollas que se han realizado.

  Acá empezamos hacer la concertación con la familia para los siguientes meses

- La señora Derly bolaños manifiesta que, si es importante realizar las 1 olla comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas, Así mismo la señora expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños ".
- La señora arinda mercedes manifiesta que considera importante ofrecer alimentos durante el encuentro comunitario, ya que la jornada es extensa y esto ayudaría a mantener la energía y el ánimo de los participantes ".
- La señora Jimena rojas que, debido a la duración del encuentro, sería ideal brindar tanto alimentos como bebidas para garantizar el bienestar de todos los asistentes.

Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar las 1 olla comunitarias durante el mes correspondiente.

- Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes respecto a la preparación de los alimentos, considerando que el aporte entregado por el ICBF no cubre en su totalidad los costos de la minuta. Se estableció en conjunto que las familias apoyarán con insumos o alimentos básicos para complementar la preparación, garantizando así una alimentación adecuada para todos los asistentes.

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se plantea que cada familia, de acuerdo a sus posibilidades, realice un aporte voluntario en insumos, alimentos o apoyo en la preparación, con el propósito de fortalecer la minuta y asegurar una alimentación adecuada para los niños, niñas y mujeres gestantes beneficiarios del programa.

- **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparará los Alimentos**
- Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias.
- La señora marcela Ospina presta muy amable mente su vivienda para hacer la preparacion

**Lugar de Preparación de los Alimentos:**

Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico

**Responsabilidad Compartida:**

Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

| HORA | LUGAR | RESPOSABLE |
|---|---|---|
| 17/10/2025 | CASA DE LA SEÑORA MARCELA OSPINA | ARINDE MERCEDES ZAMBRANO |
| 10/11/2025 | CASA DE LA SEÑORA MARCELA OSPINA | DAMARIS VERGARA |
| 12/12/2025 | CASA DE LA SEÑORA MARCELA OSPINA | SARA JULIA PIÑEROS |

| CANTIDAD | MENU | Responsable |
|---|---|---|
| 1 paquete mortadela<br>1 paquete de queso<br>2 bolsas pan tajado<br>1 bolsa pulpa mora<br>1 libra de azucar | Sanwudin con preparada de mora | Arinda mercedes |
| 2 libras de promesa<br>1 libra queso<br>1 pulpa mora<br>1 libra azucar | Arepa con queso y preparada mora | Damaris vergara |
| 2 gallinas semi criolla<br>4 libras de papa<br>1 libra cebolla larga | Sancocho de gallina | Sara julia piñeros |

**2. Condiciones del Espacio de Cocina:**

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

**3. Aportes de las Familias:**

De manera voluntaria y organizada, las familias podrán colaborar con donar para la olla y utensilios necesarios para la preparación de alimentos durante las jornadas comunitarias. Se llevará un control detallado de los elementos recibidos, asegurando su adecuado uso y la devolución en buen estado al finalizar las actividad




| .promisos / tareas | Responsables | Fechas |
|---|---|---|
| Realizar la Olla Comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable.<br><br>Fomentar la participación de preparación y distribución de los alimentos. | Agente educativo | Octubre, noviembre y diciembre. |

| AGENTE EDUCATIVO | CARGO | FIRMA |
|---|---|---|
| Nury cardenas salinas | AGENTE EDUCATIVO | |

Se Anexan Firm

**ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3**

**NIT.800.143.122-6**

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

*"Construyendo con amor un futuro mejor"* VERSION 6 - 2025

## FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

**NOMBRE DE LA UDS** Mi Sector Lomas **FECHA:** 12-09-2025

**ACTIVIDAD:** Socialización de Padres y acudientes **TEMA** Concertacion de olla comunal Paria

**LUGAR DE REUNION** Salon Santa Helena

| No. | NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO | NUIP | NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE | CEDULA | TELEFONO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ANDREA YISELA CAICEDO VERGARA | RC 1120395681 | YUSMILI DAMARIS VERGARA ROJAS | 1006695937 | 3153734690 | Damaris Vi- |
| 2 | MELANNY ANTONELA HERNANDEZ PARADA | | NATALIA PARADA TAMAYO | 1120472095 | 3209146620 | Natalia Parada |
| 3 | ANDRY YULITZA VERGARA CAICEDO | RC 1120927855 | DAMARIS PAOLA CAICEDO PAEZ | 1,122,123,534 | 3153734690 | |
| 4 | ADRIANA SOFIA RIVEROS SANCHEZ | RC 1120567691 | RAQUEL HERNANDEZ RUBIO | 40,448,687 | 3115360333 | RAQUEL HERNANDEZ |
| 5 | BRIANNA ANTONELLA REYES VALENCIA | RC 1234794312 | SARA JULIA PIÑEROS VEGA | 52,203,908 | 3212543330 | |
| 6 | CARMEN LIZETH SANCHEZ BOLANOS | RC 1117559435 | RAQUEL HERNANDEZ RUBIO | 40,448,687 | 3115360333 | RAQUEL HERNANDEZ |
| 7 | DYLAN SANTIAGO PEDRAZA CARRION | RC 1122944729 | MARCELA CARRION TORRES | 1,006,820,249 | 3182869233 | Marcela Carrión |
| 8 | DERLY BOLAÑOS GOMEZ | CC 40.670 064 | DERLY BOLAÑOS GOMEZ | 40 67006 | 3114490936 | Derly Bolaños |
| 9 | EVELIN SAMANTHA GONZALEZ PEREZ | RC 1120396083 | DIANA LILIANA BARBOSA GUZMAN | 1,122,127,303 | 3174863045 | Diana liliana |
| 10 | GABRIELA GARCIA OSPINA | RC 1120393352 | CLARA MARCELA OSPINA VEGA | 1,120,926,108 | 3174437879 | Marcela Ospina. |
| 11 | ISABELLA CARDENAS SALINAS | RC 1120847789 | SARA CARDENAS SALINAS | 1,122,508,650 | 3228142758 | |
| 12 | JUAN DIEGO PIÑEROS BARRERA | RC 1120394101 | MARLY ALEJANDRA BARRERA | 1,006,693,057 | 3214206955 | Marly Barrera |
| 13 | JHON ESTIVEN BEJARANO QUINTERO | RC 1122543000 | DIANA MARCELA QUINTERO PEREZ | 1,151,453,639 | 3118335594 | Diana quintero |
| 14 | JOAN SEBASTIAN BARBOSA ALDANA | RC 1124219929 | ANA ESTHER OVIEDO GONZALEZ | 11281440087 | 3227674384 | Yuri Aldana |
| 15 | LIAN SANTIAGO JURADO MONGUE | RC 1120394606 | LISANDRO JURADO ARANGO | 1124244440 | 3209797662 | Lisandro J |
| 16 | ROSA VICTIRIA VELASQUEZ ROJAS | RC 1120927398 | JIMENA ANDREA ROJAS BENEVIDES | 1121909724 | 3232419900 | Jimena Rojas |
| 17 | SANTHIAGO ALEJANDRO LONDOÑOZAMBRANO | RC 1119950590 | ARINDA MERCEDES ZAMBRANO CARREÑO | 34178588 | 3142717152 | Arinda Zambrano |
| 18 | ANDREY ESTIVEN SANCHEZ CASTAÑO | RC 1121966664 | ANGELA PATRICIA CASTAÑO VEGA | 1120498084 | 3112619682 | Angela Patricia |
| 19 | SHARIT FERNANDA NOGUERA PARADA | RC 1120568131 | NATALIA PARADA TAMAYO | 1120472095 | 3209146620 | Natalia Parada |

Nury Cardenas Salinas 1006856743

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula

CS Escaneado con CamScanner